



6次産業化アワード
協議会奨励賞



南房総市で栽培される「房州びわ」

株式会社ちば南房総

◆千葉県南房総市

規格外びわを活用した
加工事業に道の駅が取り組む

市内7つの道の駅を運営する同社は、地元特産品であるびわの規格外品を100数名の農家から仕入れ、ピューレやジャム、ソフトクリームなどの自社製造をしている。ゼリーやカレーなどの食品メーカーに製造委託した企画商品は「枇杷倶楽部」のブランドで販売している。また、「一括受発注システム」で観光客誘致につなげ、地域活性化に貢献している。



全国2位のびわ生産。皇室献上も

南房総市のびわ栽培は約260年の歴史を持つ。千葉県はびわの生産量が長崎県に次いで第2位で、その大半が南房総市で生産されている。肉厚で大粒、みずみずしいのが特徴で、皇室に献上されている。

初夏の代表的な果物ではあるが、ハウス生産品は5月、露地栽培品は6月と収穫期間が短く、傷もつきやすいために収穫した量の約3割は出荷できない規格外品となって廃棄されていた。

市内7つの道の駅を運営するちば南房総では、この規格外品のびわと、剪定時に捨てられていた

びわの葉を活用した加工品の開発を進めてきた。

地域のびわ農家が廃棄していた規格外びわは品質ごとに3つのランクに分けて買取価格を設定し、加工用に購入する。びわの木の剪定時に捨てられていたびわの葉も購入して加工することで、地域資源の有効利用と生産者の所得向上につなげている。



オリジナル商品を開発しブランド化

びわは果実の中では生産量がそれほど多くないため、びわを素材にした加工食品や料理は少ない。手探りの状態からのスタートとなったため、まず

受賞の喜び

設立以来、地域振興を一番の目標にして、試行錯誤を続けています。地域の皆さんと共に歩んできた地域活性化事業が、このたびの受賞につながったことを大変うれしく思っています。

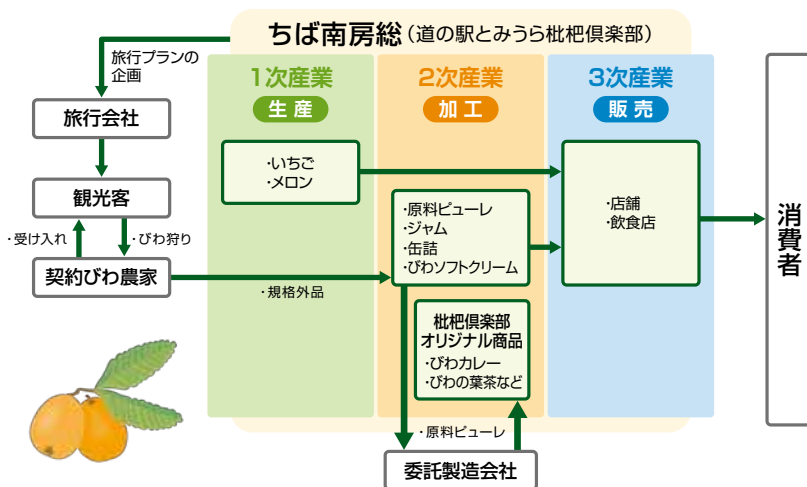
ちば南房総



道の駅の売り場には「枇杷倶楽部」の商品が並ぶ

組織概要

- ◆社名・団体名：株式会社ちば南房総
- ◆代表者名：代表取締役 石井 裕
- ◆住所：千葉県南房総市富浦町青木123番地1
- ◆連絡先：0470-33-4611
- ◆創業：1991年
- ◆主な産品：ビワ加工品



規格外のビワは加工品に活用

はジャムと缶詰の製造から取りかかった。その後、加工用の原料（ピューレ）の製造設備を導入し、枇杷倶楽部オリジナルの自信作「びわソフトクリーム」を製造している。他にもゼリー、カレー、パフェ、ケーキなど約50種類の商品を企画・製造しているが、消費者ニーズに柔軟に対応するため、食品メーカーからの協力を得ている。こうして開発した商品は商標登録した「枇杷倶楽部」のロゴを付した統一パッケージを使用することで他商品との差別化を図っている。

房総半島は国内における酪農発祥の地とも言われており、乳製品が豊富にある。そこで新たに総合加工場を整備して、ビワ以外に生乳や他の果物などの産品も利用した新たな商品開発を進めている。



観光客向けのビワジャム作り体験



一括受発注方式で体験観光の活性化へ

枇杷倶楽部は「地域の産業と文化の振興拠点・情報発信基地」として位置付けられており、特に観光面での貢献も大きい。道の駅が地域の生産者や飲食店、民宿などと連携して、ビワ狩りやイチゴ狩りなどの体験を企画し、パッケージ化するとともに、食農体験や食事メニューを作り、現地手配から代金精算、クレーム処理まで行う「一括受発注システム」という独自の仕組みを構築して誘客に成功している。

さらにコロナ禍で拡大するネット販売市場において、購入者に体験ツアーを促すような仕掛けを作ったり、生産者の取材を行った特集ページを掲載したりして、生産と加工、販売、観光を一体的に活性化するような仕組みをとっている。

審査員より

農業生産の現場の視点として規格外品の有効活用・価値創造は最も大きなメリット。ビワ以外の地域資源も活用した商品開発や、体験観光など、6次産業化を高度化する点を高く評価します。

井村 辰二郎