

Point of note

■ 広島県はレモンの生産量日本一

広島県では、呉市や尾道市の島しょ部を中心にレモンを生産。貯蔵・包装技術の開発により、年間を通して出荷されている。現在国内で流通しているレモンのうち国産レモンは10%ほど、そのおよそ半分が広島県で生産されている。



瀬戸内の台風の少ない穏やかな気候は、レモンの栽培に最適。



地元デザイナーによる「れもんげ」のパッケージ。



冬は生姜入りのレモネードベースがお勧め。



瀬戸内のブルーベリーを使った試作品。



オシャレなカフェはカップルに人気。



広島県
Hiroshima

呉市 Kure

とびしま 柑橘工房 株式会社

http://とびしま.jp/

広島県の特産品であるレモンを使い
地域活性化に貢献する。

希少性のある国産レモン100%使用という
付加価値の付いた「レモネードベース」は
累計5万本を売り上げた。

会社概要

所在地：広島県呉市川尻町西5-1-5
業種：食品加工・販売業
資本金：500万円
設立：2013年1月
従業員数：5名



「地域全体でレモンをアピールしていくために、 ウチみたいな会社や店が呉にいっぱいできてほしい」

STEP1 創業のきっかけ 愛とレモンで島おこし

2013年1月、本州と瀬戸内海・安芸灘諸島の7つの島々を結ぶ「芸灘とびしま海道」の入り口となる呉市川尻町に、とびしま柑橘工房caféがオープンした。運営するのは、「愛とレモンで島おこし」を合言葉に、地元産の柑橘類を使った地域活性化に取り組む「とびしま柑橘工房株式会社」。代表取締役の久保聡さんに創業までの経緯を尋ねた。

「呉市でベーカリーを営む友人の店で、柑橘類を使った洋菓子や加工品の製造販売をしていて、近くの農家さんに、いわゆる規格外のレモンを、おすそわけで頂くことも多かったです。友人はそのレモンでつくった商品を、おすそわけのお返し」として農家さんに配っていました」

やがて友人の元には、とびしま海道の拡張とともに、島の農家からもおすそわけが届くようになる。同店で処理しきれないほどの量のレモンとともに、出荷単価の下落や規格外品の低単価、高齢化と後継者不足による事業継続の困難など、柑橘農家の抱える諸問題も持ち込まれた。

日本一のレモンの生産地である広島県、友人は「このレモンを使って地域活性化に取り組めないか」と、久保さんC入やクエン酸も添加されていないため、3カ月で味も色も変わる。しかし、この商品が売れている。とにかく美味しいのだ。また、使われるレモンの収穫された季節によって、味に差が出る点も特徴的だ。

「通常、レモンの収穫は11月から始まり年明け5月まで続きます。11月のレモンは緑色で苦味が残る酸っぱい、年が明けるとだんだん黄色くなり苦味も抜けていき、酸味と甘みのバランスが良くなる、3月を過ぎた黄色いレモンは甘いんです。ある程度は考えますが、無理に何か加えて味を安定させたりはしません。できれば1〜3月にまとめて搾りたいんですけどね……」

今季搾ったレモンは初年度の3倍の21トン。それが秋を待たずになくなるうとしていくそう。

STEP3 今後の展望

柑橘農家との共存共栄へ向けた 新しいビジネススケールの構築

「レモネードベース」の次に、同社が力を入れている商品は、商品化するまでに1年半を費やした「れもんげ」。メレンゲにレモン果汁を入れたこの商品は、少しでも放置すると食感が悪くなり、また雨や湿度でつくれない日もあるという。この「れもんげ」用に排

んに相談した。この友人というのが、現在、同社の商品開発を手掛ける秦利宏さん。久保さんと秦さんは幼なじみの間柄、幼い頃には呉市の同じ空手道場に通っていた。

呉市の人口は減少傾向にあり、地域の衰退が懸念されている。呉市の活性化を願う友人の想いは、久保さんも同じだった。こうして、地元産レモンの加工販売を軸に、とびしま柑橘工房の挑戦は始まった。

STEP2 事業スタート 季節によって変わる 柑橘類の本来の味わいを楽しむ

初年度に仕入れたレモンは7トン。半分は協力農家から買い取り、残りは地元の農協の協力を仰いだ。地域の協力により原材料の仕入れは進められた。設備の面では、柑橘類の果汁や果皮を加工する工場の建設に合わせ、商品を並べたプレスルームの役割と商談スペースも兼ねたカフェも併設することになり、日本政策金融公庫からの融資を受けた。

同社のメインの商品は「レモネードベース」、いうまでもなく広島産のレモンだけでつくられている。そもそもレモンは9割を輸入に頼り、残り1割が国産である。当然値段は安くはない。加えて、保存料はもちろん、ビタミン

気設備も整え、違う果実による味のバリエーション展開も図っている。商工会などと手を組んで首都圏や関西圏の物産展などにも積極的に出店を重ね、より広範囲へのプロモーションも仕掛け始めた。

来期の仕入れ予定のレモンは35トン、増え続ける使用量に対応するため、将来的には、とびしま海道の島々の休耕農地を借り上げ、「とびしま柑橘農園」を設立するプランもある。

「協力してくれる農家さんも、増えてきていますが、休耕農地の借り上げは時間をかけて取り組まなければいけない繊細な問題です」

とびしま柑橘工房が、呉の活性化を進めていくうえで、最も大切にしているのが、柑橘農家を含めた地域との共存共栄。同社は地域全体での柑橘ビジネスの推進という、次のフェーズに向かっていく。

Profile



とびしま
柑橘工房
株式会社
代表取締役
久保 聡さん

家業の電子基板製作会社を営むかわら、2013年に、とびしま柑橘工房株式会社を設立。特産物である柑橘類の加工販売を軸に、呉市の地域活性化に取り組む。