[報告４ 農産加工の現場から]

農産加工による産地の再生

生かし切れない素材で新たな商品開発を進めよう

（小さな取り組みからの一歩）

尾崎正利（有限会社職彩工房たくみ）

職彩工房たくみは、農家やＪＡから加工作業などを受託する会社だが、単なる作業受託ではなく、農林漁業の関係者たちが少しでも豊かになっていけるよう、彼らと一緒に仕事を“起こしていく”ことを心がけている。

具体的な事例として、福岡県東部に位置する豊前市の「棚田の柚子」を紹介したい。

豊前市では昭和 50 年代、転作対応として棚田でユズの栽培を始めた。昭和 60 年ごろまでは良い値段がついていたが、勾配が厳しい棚田での作業はとても困難で、栽培は広がらなかった。さらに高齢化の進行もあって徐々に生産量は落ちてゆき、近年では非常に安い値段で買い取られていた。

けれども、厳しい条件下で栽培されたユズは非常に香りが良い。これをなんとかしたいと、道の駅、ＪＡ、生産者が集まって特産品の研究会を立ち上げることになった。

最初は、マーマレード、柚子ごしょう、柚子味噌、ポン酢などを試作した。それぞれとてもおいしかったが、他所と比べて際だった特長がない。むしろ原料素材にしたほうが使いやすいのではないかと、一年中フレッシュ感が出せる“ユズペースト”の開発に至った。

完成したユズペーストは、地元に多くある加工業者に受け入れられた。お菓子はもちろん、ソーセージやラーメン、豆腐など、さまざまなかたちに工夫され製品化され、地域に大きく広がっていった。現在、販売されているユズ製品は、51 種類にものぼる。また、最近では海外向けの販売の動きも出てきている。

素材をどのような用途に加工するかを考えるときに、大切なのは単一の利用方法に絞らないこと。お客さんが買いやすい方向に商品を絞っていく必要がある。そして、特徴ある商品を生み出すためには、素材の良いところを探して活かすこと。さらに、加工の新しい技術や処理方法を導入することで、それまでやってきた仕事が大きく刷新されることもある。そうやって素材の可能性を拡げていくことが大切だ。

もう一方で重要なのは、担い手をどのように確保するかという点。フレッシュ感のあるユズペーストをつくるためには、旬の時期に加工をしなければならないが、農家は収穫で忙しく、対応しきれない。

私たちは地元の女性たちの農産加工グループに加工を依頼したが、最初は売れるかどうかまったくわからなかったため、簡単には引き受けてもらえなかった。そこで、材料は道の駅がすべて購入し、農産加工グループには加工賃を支払う。そして、販売は道の駅が一括して行うというかたちをとることにした。農産加工グループは、ユズペーストづくりが加わることで年間通して作業が継続でき、また、在庫というリスクを抱えることなく加工賃が支払われるので、今では非常に喜ばれている。そこで働きたいという若い女性たちも増えているようだ。

また、このユズペーストの開発によって、ユズの買い取り価格は従来の１．５～２倍になった。ユズで有名な馬路村よりも高い値段で買い取りできていることは、誇りに思う。物が動くというのは、本当に気持ちのよいものだ。

平成 20 年度には、新しいユズの苗木 1000 本が植えられた。この地域では 30 年ぶりのこと。農家が次の世代に向けた取り組みを始めたことが、とても嬉しかった。

農家の再投資ができるように、素材をどのように買い、いかに付加価値をつけて販売するか。全体の事業としての帳尻がきちんと合っているか。誰かに無理をさせていないか。そういったことを常に確認しながら進めることが大切だ。いつでも地域振興の視点を忘れてはいけないと考えている。