

県南思考 Vol.12

特集：県南フルーツ・アラモード

夏まっさかり。食欲もおとろえがちなこの季節に、よく冷やしたフルーツは見た目にも涼しげで食卓に欠かせません。くだものは、甘くておいしいだけでなく栄養的にも体にやさしい食品です。南房総は温暖な気候をいかしたくだものの生産が盛んで、なかでもびわは「房州びわ」として、すっかりブランド価値が定着してきました。そのびわに続くあたらしい品種の栽培、収穫した果実をムダなく使う加工品の開発、通年で観光客を引き寄せるための戦略など、地域を支える大きな産業のひとつとして、いま、くだものに熱い視線が寄せられています。

くだもの新時代はじまる



特集：県南フルーツ・アラモード

結びの対論

木下県議 × 亀田県議

かき
花
卉
や
菜
花
に
続
く
新
し
い
農
産
物
の
エ
ース
と
し
て
く
だ
の
も
の
に
は
期
待
大
で
す
ね。

木下 くだものといえば子どものころ、野山をかけ回ってイチジク、アケビをとったり柿をもいだりしたことを思い出します。ときには畑へ入って黙ってスイカを失敬したこともありますよ（笑）。

亀田 結局、旬のものを食べるが一番おいしいということですね。以前から、たくさんのくだものが南房総で生産されていることを、情報としては知っていましたが、実際に作っている現場へ足を運んだのは今回が初めて。もぎたてのびわをいただきましたが、甘くてみずみずしくて。

木下 小ぶりであれだけおいしいには驚きましたね。

亀田 メロンもイチジクも、こんなに近くでおいしいくだものが作られていることを、あらためて知りました。花卉や菜花に続く、有力な作物になりうると感じました。

木下 くだもの自体の質の高さもさることながら、イチジク農家の若い斎藤さんが、房総のくだものカレンダーを計算に入れて、いつ何が生産され、どこがブランクになるのか、そういう発想のもとに、観光を意識して脱サラまでして起業したのがすばらしい。ああいう方が増えてくると南房総の、ひいては千葉県や日本の農業がよくなっていくのではないでしょうか。

亀田 作って出荷するだけでなく観光客を意識して、ショップもおしゃれに作るなど、上手に県の補助金を使って展開させている。ぜひ成功して、広げていって欲しいし、後に続く人が出てほしいですね。

木下 若いといえば富浦のびわ農家で4代目が手伝っているのも印象的でした。後継者ができつつあるということは、職業として魅力があることに他なりませんからね。

6次産業化の成功例

亀田 富浦の枇杷俱楽部では、6次産業化のまたとないサンプルを見せていただきました。もう20年も前に時代を先読みして実践していたことがすばらしい。

木下 びわという大きな核があり、JAのノウハウや暖地研究所のサポートを集めて成り立っていますが、ただ問題なのは、びわに続くものがあるかというと、現状ではなかなか見つからない。簡単には生み出せない。

亀田 これはくだものではありませんが、鴨川には「鴨川七里」といった大豆枝豆があって、いま、さまざまな商品開発を試行錯誤し

ていて、富浦のびわになんとか追いつけ、追い越せと、皆さんがんばっています。

木下 6次産業というのは、生産者の収益が上がって地域を活性化させることはもちろんですが、農家が作る作物をムダなく有効に活用していくという大きな利点があります。せっかく作った農作物を廃棄しないでフルに使い、結果的にそのことで生産者にさらなる利益が還元されていく。6次産業の本当の狙いはそこにあると思うんです。

亀田 そのためにもコアになるものがないとむずかしい。メロンなり、ドラゴンフルーツなり、いちじく、レモンその他、ひとつひとつを大切にしていく必要がありますね。皆さん真剣に取りくんでいるので、そうした中から大きく育っていくものがあればと期待したいと思います。

木下 考えてみると、南房総のくじら漁。あれはまさに6次産業なんですね。捕まえて解体して加工し、食品にして販売して、ムダなく使い切る。探してみると、種類、業種によっては昔から取りこんでいたものがたくさんあるはずです。

亀田 あれは青森でしたか、水産の試験場があって、獲ってきた魚を乾燥させたり、レトルトに加工したりする設備があって、生産者が自由に利用できるようになっていた。そこには指導員もいて、お互いにアイデアを戦わせながら試作していくような施設がありました。あんな施設が必要ではないでしょうか。

木下 それは公的な設備として作るわけですね。

亀田 行政の全面的な協力のもと、生産者や業者の方が一緒になって試行錯誤を繰り返したうえで「これだ」というものができれば商品化して、販売していく。どうしたらおもしろい製品ができるのか、どんな製品にしたら消費者の関心を招くか。世に出す前段階として、農作物の加工が簡単に試せる施設は必要だと思うんですね。

木下 今回はくだものを見てきたわけですが、収穫物のロスをなくし、生産者の収益をあげるという意味では漁業も同じでしょう。現実を見ると、獲ってきた魚のなかで、利用されていないものがたくさんある。県の水産総合研究センターなどで研究も進んでいるようですが、たとえば使われなかった資源が練り物などの加工、販売につながっていけば、今までにはムダに破棄されていた魚にも価値がついて、生産者に還元されていく。そうした視線でもういちど、1次産業を見直すことが必要でしょうね。



木下 敬二 (きしたけいじ)

南房総市・安房郡選出
昭和 23 年 5 月 17 日生まれ
事務所 / 〒295-0005
南房総市千倉町牧田 164-1
TEL : 0470-44-4111
FAX : 0470-44-4112
<http://kishitakeiji.com/>
e-mail : info@kishitakeiji.com

県南思考 Vol.12

発行 : 2013 年 8 月 3 日
制作 : 「県南思考」制作委員会
編集 : 式守編集工房
デザイン : 野村友紀
南の風を県政に。南房総選出の県議による「県南思考」は市民の皆さまとともに、県南のあるべき姿を追い求めていきます。本紙をお読みになった感想、ご要望、その他ご意見は各県議の事務所までお気軽にお寄せください。



亀田 郁夫 (かめだいくお)

鴨川市選出
昭和 27 年 2 月 16 日生まれ
事務所 / 〒296-0041
鴨川市東町 665
TEL : 04-7099-0190
FAX : 04-7099-0191
<http://www.kamedo190.com/>
e-mail : ikuo-k@leaf.ocn.ne.jp

くだもの新時代はじまる

どこまでも甘く、どこまでもみずみずしい。
温暖な気候に恵まれた南房総に
次々とくだものが実を結ぶ。

南房総市富浦町。びわ農家の笹子さんは小雨の降るなか、露地ものびわの収穫に追われていました。

「祖父の代からですから約60年、この地でびわ栽培にとりくんできました。夏の草刈り、剪定。秋になれば花が咲くのでその整理、

その後も品種の改良を重ね、実の大きい房州びわとして知名度は全国レベルになり、シーズンになると首都圏へ出荷されるのは

もともと平地が少なく、稲作がむずかしかった富浦では、山の斜面を利用したびわ栽培が盛んに行われてきました。最も古い文献では江戸時代、宝暦元年(1751年)の記録が残っています。

最近は、世界初のタネなしびわ「希望」も登場。タネが大きくて食べづらい、そんな消費者の不満を解消するために、館山市にある県の暖地園芸研究所が開発して普及につとめ、

「味を均質にさせるなど、まだ課題は残されていますが、すでにハウス栽培で多くの農家の方が取りこんでいて、他の産地に先がけたびわの新商品として人気が高まりつつあります」と、同研究所の伊東所長が、その成果を語ります。

病害虫に強く、付加価値のついたおいしいびわの開発。こうした研究が名産のびわを支えています。

びわグッズと観光開発

支えるといえば富浦町にある道の駅「とみうら枇杷俱楽部」の存在も欠かせません。

一步、店内に足を踏み入れるとゼリーやキャンディ、ジャムといった定番から、健康茶として知られたびわ葉茶にピワカレー、さらにはボディーソープに至るまで、びわを使ったさまざまな製品が並べられ、観光客が買物カゴいっぱいに積んでレジに並んでいます。

トップシーズンにはびわ狩りツアーも行われ、広い駐車場も大型観光バスで埋まるほどにぎわいをみせ、びわといえば富浦、富浦といえばびわといった、強いブランドの浸透に貢献しました。

「集荷したびわを缶詰めにしたり、あるいはピューレ状に加工する工場も併設しています。農作物は、栽培、収穫するうえで、どうしても規格外品が出てしまうわけですが、それらを加工することでフルに利用できますし、生産者に利益を還元させることができます」と、同俱楽部取締役の鈴木さん。

農業、水産業などの一次産業が、食品を加工し、さらには流通、販売にも関わっていく事業形態をさす言葉を「6次産業」とい



いますが、「枇杷俱楽部」は、まさにその好例。

次々と新製品を開発して、常に観光客の視線をそらさないよう、生産者と一体になった取り組みが続いている。

びわに続くくだものを摸索

一方、新しい種類のくだもの栽培に挑戦する意欲的な農家も続々と誕生しています。

鴨川市貝渚の吉田さんがメロン栽培を始めたのは、およそ30年前のこと。いまでは、ガラス温室も7棟を数え、年間約10,000個ものメロンを出荷するようになりました。

「養分を集中させるために1本の苗から作るメロンは一個だけ。いくつ花が咲いても摘み取ってしまいます。日照が大切ですが、さりとて直射日光を当てすぎると日焼けしてしまうため袋かけをするなど、神経を使いますね」

同じ鴨川市の内記さん、満田さんが取り組んでいるのはドラゴンフルーツ。まだ知名度の低いくだものですが、糖度が14～

18度と高いのが特長で、健康食品としてヨーグルトなどと一緒に朝食のテーブルに並べるご家庭も増え、人気が広がりつつあります。

「いま仲間をつのってドラゴンフルーツの組合を作り、なんとか鴨川の新しい名物にしようと相談しているんですよ」

また、館山市正木の齋藤さんは脱サラをしてイチジク栽培を始めました。

バーネ、ネグローネなどのめずらしい品種をハウスで栽培。レストランや洋菓子店へ出荷する一方で、おしゃれなスイーツショップ「館山パイオニアファーム」を国道127号線近くにオープンさせ、観光客の目を引いています。

「イチジク狩りにも力を入れています。南房総は春のイチゴ、初夏のびわが終わると、初冬のみかんまでくだもの狩りで楽しめるものがないんですね。いちじくは8月から11月までと旬の時期が長いので、この空白を埋めて新しい魅力をアピールできるのではないかと考えているんですよ」

甘くてジューシーなくだものを作る、品種改良で下支えをする、素材をいかした商品づくりを試みる、観光客をひきつけるための戦略を練りあげる。

こうしたさまざまな人たちの熱意と努力が、南房総のくだもの、ひとつひとつに結実しています。



●枇杷俱楽部

〒299-2416

千葉県南房総市富浦町青木123-1 ☎0470-33-4611

<http://www.biwakarabu.jp/>

平成5年にオープン。びわを活用した商品開発、体験型観光農業をはじめとした集客事業を展開。近年は文化事業にも取り組むなど多彩な活動で「道の駅グランプリ2000」で最優秀賞を受賞。地域の中核として、ますます存在意義が高まっている。



①夏の最盛期を前に齋藤さん(左)の農園では、いちじくの実がふくらんできた。説明を受ける木下(中)亀田(右)両県議②吉田さんのガラス温室で実ったメロン。千葉のメロンは「アクアメロン」として人気を集めている③温暖な南房総の気候風土に適した園芸作物の生産技術を研究する暖地園芸研究所の伊東靖之所長④商品開発、観光客誘致、文化事業と「びわ」をコアにした多彩な事業を展開している枇杷俱楽部の鈴木賀二取締役⑤親子3代でびわの露地栽培を行っている笹子さん。(左から)智矢さん、茂さん、敏彦さん⑥ジュース、ジャム、果肉を活かしたゼリーなど、枇杷俱楽部にはたくさんの商品が並べられ観光客の目を奪う⑦鴨川市の内記さんはドラゴンフルーツの品質改良と知名度アップに取り組んでいる

Pin Point

インタビュー

J A 安房におたずねします。

なぜ南房総でこれほどびわの栽培が盛んになったのか、その後に続く品種はなにか。J A安房をおたずねし、南房総のくだもの事情をうかがいました。

いま南房総では、どのようなくだものが年間を通じ生産されているのでしょうか。

まず春はいちごです。初夏にはびわ。夏になるとイチジクがでて、梨につながっていきます。レモンもこの時期に重なります。秋から初冬にかけては柑橘類が盛んです。一般的なミカンに加え、ハッサクや甘夏など、その種類は多彩です。地域で生産されているくだもの内、最も生産量の多いのはびわで、「房州びわ」として人気を集め、明治42年以降、皇室への献上が続けられていることは皆さんご存知の通りです。いちごについては出荷するというより、いちご狩りの消費が多く、近年、びわも観光のウェイトが増しつつあります。

なぜ富浦を中心とした南房総でびわ栽培が盛んになったのでしょうか。

びわは、花や果実が寒さの影響を受けやすいくだものです。温暖な地域でしか栽培できません。冬、黒潮に守られる安房地域は栽培の北限といわれています。全国的に見て出荷高の1位は長崎(茂木びわ)で、千葉県はそれに

いざしから守るためにひとつ袋かけをして、独自の品種改良を重ねながら代々、育ててきました。

いま6次産業が注目されていますが、びわに続くものはなにがありますか。

おそらくいちごが最も有力だと思います。現在も、観光客向けのいちご狩りが人気を集めていますが、食べていただくだけでなく、たとえばジャムなどに商品化して、通年で収益が上がるようすめています。いちごは傷みが早く、ロスも多いですが、集荷したいちごを加工しておけば保存が利くし、需要に応じて、あるいは季節に応じて商品化できるメリットが生じます。他には新しい品種としてマンゴーや、早生より少し早く初秋のころに出すハウスミカンを試みる計画があります。J Aとしては生産した果物の製品化や販売まで行うとなると現実的にはむずかしい。そこで生産に対してはパックアップを行い、そのあとの加工、製造、販売は専門業者に任せ、その橋渡しをしっかりとやる、それが我々の仕事ではないかと考えています。



南房総のくだものについて語り合う(左から) J A安房 / 営農販売部の高橋博幸課長、玉川和博課長、藍場昭博部長、J A安房の鈴木正春常務理事、木下県議、亀田県議

房州びわ DataBox

面 積	169ヘクタール
収 穫 量	658トン
産 出 額	10億円
主な産地	南房総市(146ヘクタール) 館山市(18ヘクタール) 鋸南町(5ヘクタール)
栽培品種 (露地)	大房 田中
栽培品種 (温室)	富房 鋸南町 瑞穂 館山市 南房総市