



有田みかん

タイの小さな村で
特産品を生み出した男性

「糖度が異なる3種類のみかんジュースを作っています。ぜひ飲み比べてみてください」

2月中旬。外の寒さとは打って変わり、大勢の人たちの熱気に包まれた東京国際展示場に、和歌山県・株式会社早和果樹園の営業部長、大浦靖生さんの姿があった。この日、全国の食品業界の関係者



昨年、シンガポールでプロモーション活動を行った大浦さん(右)。中には、「マンゴーみたい」と驚く客もいるほど、まろやかな口当たりだ

早和果樹園は、1979年に有田市の7軒のみかん農家が立ち上げた「早和共撰組合」を起源として始まった。当初はみかんの生産・販売のみ行っていたが、2003年から加工品作りにも取り組み、今ではジュースの他にも、ゼリー

やジャムなど約20種類の商品を手掛けている。そんな同社が次なるステップとして挑んでいるのが、海外販路の拡大だ。

中心となっている大浦さんは、実は意外な経歴を持つ。「実家が組合の立ち上げメンバーでもあるみかん農家なので、自然に後を継ごうと考えていました。ただ、社会を知らずに継ぐと、自分の世界が小さくまとまってしまう気がして、もう少し外に出て見聞を広めたいと思ったのです」。そこで、農業系の大学に通っていた大浦さん

が応募したのが、青年海外協力隊だ。選考試験を見事突破し、卒業後、タイ・チェンライ県にある山岳民族の村に果樹栽培を教える隊員として飛んだ。

任務は、村で盛んに行われてきたアヘン栽培に代わる生計手段を確立させること。大浦さんは、桃や柿、梨などの落葉果樹を中心に、枝の切り方や堆肥の作り方などを農家に指導した。そんな中、村にあるもので食品加工に挑戦したいという話が村人の会議で持ち上がり、大浦さんは、インフラが整っていない

い村でも比較的安定した収穫を見込める梅に目を付けた。「バンコクには多くの日本人が住んでいる、日本食のスーパーやレストランも豊富です。品質の良い梅干しを作れば、その日本人市場で売れるのではと考えたのです」。

普段、村で収穫された梅はそのまま業者に出荷されるため、ほとんどの村人が梅干しを食べたことがない。最初は、「酸っぱすぎる」「砂糖が必要だ」などの意見も出て大浦さんにも不安だったというが、意欲的な農家たちが手を挙げて、無農薬栽培で作った梅干しに加え、練り梅や梅シロップを完成させた。その後、日本食を扱うスーパーで販売が始まり、タイ政府が認定する「一村一品」の製品にも選ばれた。「村人を連れて実際の売り場を見に行ったときは、みんな本当にうれしそうでした」と大浦さんは振り返る。

地道な活動と情熱が
世界への道を切り開く

帰国後は地元に戻り、早和果樹園に入社した大浦さん。初めは生産部門を担当していたが、その後、営業部門に転向した。最近では、海外のバイヤーと直接話す機会も増え、隊員時代の経験が生きていることを実感するという。「もともと私は、外に出ることを億劫に感じる内気な性格だったんです

今こそ海外経験を生かすとき

みかんの収穫量が日本一の和歌山県。県中部に位置する有田市には、地域ブランドとして知られる「有田みかん」のおいしさを、世界に広めようとしている企業がある。大きな夢を抱く企業の挑戦に迫った。

んの皮をむいて果肉だけを裏ごしするように搾っているの、濃厚でトロリとした食感が特長です」。その声に引かれるように、次々とジュースに手が伸びる。売れ行きは好調のようだ。

が、協力隊に参加して、タイの人たちと梅干しを完成させた経験は大きな自信になりました。今は仕事で海外の人とコミュニケーションを取る際に、一緒に盛り上げようという気持ちで、お互いの垣根を取り払うことができています」。

同社では海外展開に向けた取り組みとして、まずは足掛かりを作るために、国内の商談会に積極的に参加する。そこで顔見知りとなった海外の業者に対して商品売り込む。商品を置いてくれた店舗では、さらに認知度を高めるため、同社の職員が店頭立ち、現地のスタッフと共にプロモーション活動を行うこともある。こうした地道な活動が功を奏し、今ではシンガポール、台湾、香港の百貨店やスーパーで、ジュースを主軸に販売を展開。海外向けの売上は、10年前に比べて3倍に伸びているという。

今後は、上海などアジアの他の地域の開拓も進め、将来的には、欧米地域への展開も目指している。「みかんと言えは有田みかん」という認知を世界に広めたいと思っています。いつか、私たちのみかん製品と隊員時代に作った梅干しが、タイの同じ店舗に並ぶ日が来たらうれしいですね」と期待に胸を膨らませる大浦さん。地域の誇りを懸けた飽くなき挑戦が続いている。

隊員時代のタイでの梅干し作りの様子。大浦さんの任期終了から10年以上がたった今でも、現地での製造・販売が続いているという



【右】有田市の山の斜面に広がるみかん畑での収穫風景
【左】みかんの味を最大限に生かしたさまざまな加工品。みかんを使ったケチャップやうどんも販売されている

