

様式第6号(第2条関係)

委員会等の会議録

1	会議名	第2回愛南柑橘営農環境改革推進協議会	
2	議題	(1) 柑橘加工等先進事例視察研修の報告について (2) 柑橘加工施設整備等意向調査の中間報告について (3) その他	
3	開催日時	平成30年10月31日(水) 14時00分から16時30分まで	
4	開催場所	愛南町役場本庁 3階 大会議室	
5	傍聴者数	0人	
出席者			
6	委員氏名	吉村 克己、原田 達也、河野 仁、小野山 純平、原田 和生、 酒井 眞理子、山本 哲也、山田 聡、松田 昌治、藤田 重徳、 永井 伊秀	
7	担当所属	所属名	農業支援センター
		担当職員 (職・氏名)	課長補佐 猪野 博基
		所属名	農林課
		担当職員 (職・氏名)	係長 近平 高宜
8	その他の 出席者	所属名	愛媛県南予地方局 産業振興課 産地育成室
		出席者 (職・氏名)	専門員 玉井敬久
		所属名	愛南農業指導班
		出席者	担当係長 橋岡 源宗
		所属名	株式会社 IRC
		出席者	黒田 明良、土岐 博史
議事内容(次ページから)			

発言者	発言内容
吉村委員	<p>(開会あいさつ) (協議会要綱、規定により、吉村委員が議長となる。)</p> <p>議題(1) 柑橘加工等先進事例視察研修の報告について、事務局から説明してください。</p>
近平係長	(会議資料により柑橘加工等先進事例視察研修の報告)
吉村議長	視察に参加された委員の皆さん感想があればお願いします。
藤田委員	<p>色々な内容が盛り込まれた視察でした。大三島果汁工業では、加工の老舗ということで現状を見させて頂きました。工場内部を一通り歩きながら品質・衛生管理など教えてもらいました。柑橘加工時期ではないため、野菜の加工を行いながら年間稼働を実現されていました。一次加工に特化され営業等はされていないとのことでした。</p> <p>アヲハタジャムズデッキでは、参加メンバーの多くが50代の男性という中、真っ赤なエプロンを付けてマーマレードのジャム作りを体験しました。手軽にジャムを作ることができました。個人的にはマーマレードは苦手なのですがおいしく頂きました。</p> <p>ヤマトフーズは、加工を行わず企画販売で7億円の売上げを出している会社です。商品の差別化や営業戦略を学ぶことが出来ました。</p> <p>瀬戸内ジャムズガーデンは、高齢化が進んでいますがジャム屋を通してお金を地元還元していくということを手掛けられていました。地域循環型の六次産業化を展開されており、地域づくりの参考事例として見させて頂きました。</p> <p>これら視察を通して、愛南町における加工場の在り方を考える一つの目安になったと思っています。あと、女性の参加もあれば違う見方もあったらと思います。非常に勉強になりましたありがとうございます。</p>
原田委員	<p>今回4カ所見させて頂き、意外だったのがジャムです。ジャム製品で果たして消費があるのかと思っていましたが、結構売れており、需要があると思いました。</p>

<p>小野山委員</p>	<p>愛南町で原料になりやすい河内晩柑を使った加工に関して、先ずはジュースですね。インライン搾汁は果皮の加工は向いていないとのことですが、出来れば果汁と果皮を分別して、果皮を十分に利用できるような加工場を造るべきだと思います。</p> <p>先日、中村知事が愛南町に来られ、河内晩柑の果皮の利用をしきりに推されていました。やはり認知症の予防になるオーラプテンの活用を考えるべきとのことでした。ぜひ、ジャムでもマーマレードでもいいので、果皮の利用を考えて欲しいと思います。今回の視察でそれしか無いと感じたところです。</p> <p>今回4カ所の視察について、どこを見てもハードルが高いなと感じました。また、愛南町に足りないものが多いなとも感じました。原料を置く貯蔵庫であったり、ノウハウであったり。そして一番無いと思ったのが人材です。瀬戸内ジャムズガーデンを視察してそれを特に感じました。開発する人、営業する人など、色々な見識がありポジティブで周りを巻き込んで前に進もうとする人間が島の中にいるというのが非常に大きいなと思いました。</p> <p>私は加工場にはあまりポジティブな意見を持っていないのですが、やるのであれば、原田委員が言われたように徹底的に目的を持ってやることですね。加工場といっても冷蔵施設も必要になります。施設があつたらいいなぐらいの感覚では難しいですね。認識の甘さを感じました。</p>
<p>松田委員</p>	<p>得意分野でやっていると感じました。販売は販売、加工は加工ですね。加工場も管理者がいないと衛生管理ができないので、衛生管理者を置いてきちんと運営できる体制を考える必要があると思いました。</p>
<p>源</p>	<p>4カ所のうち、3カ所については直接経営されている社長などに対応して頂きました。仕入原料の確保は重要なのですが、その原料をいかに安く仕入れるかではなくて、いかに地域に還元できるかが大事なところかなと感じました。それに伴って、継続的な原料の仕入れに繋がるし地域の活性化に繋がっていると思いました。</p>
<p>玉井専門員</p>	<p>3つありまして、1つは果物離れが進む中で、オーラプテン</p>

	<p>は非常に注目されているということです。ヤマトフーズの方も言われていましたが、機能性は消費者に対して訴える力はあるということです。オーラプテンを契機に河内晩柑の消費拡大を図る大きなチャンスが来ているということです。それは果皮の加工も含めてです。</p> <p>2つ目に、4カ所の視察に行ったわけですが、河内晩柑の加工を本気でやっているところは無かったことです。世の中に無いことをやるというのは、愛南町ならではの取り組みになるのではないかと思います。</p> <p>最後に大三島果汁の施設を見ての感想です。旬の果物を旬の時期に加工し素早く冷凍する「シーズンパック」という考えが、果実を生産している愛南町ではタイムリーに対応できること。それをすぐに加工できる場所があれば、ウリになると思います。あと、加工していく上でどうしても機械化が出来ない作業があります。それは皮を剥いたり、皮の綺麗な部分と汚い部分を選り分けるとか、ゴミが入っていないか、などの分別であったりします。それを考えると人を回す雇用の場になれば良いなと思いました。</p>
吉村議長	<p>加工場の建設については費用対効果が重要だと思います。小野山委員が言われたようにハードルが高い面もあると思いますが、行政と委員の皆さまで協議しながら検討を進めて行きたいと思います。</p> <p>議題(2) 柑橘加工施設整備等意向調査の中間報告について、(株)IRC様より説明をお願いします。</p>
(株)IRC) 土岐	(会議資料により柑橘加工施設整備等意向調査の中間報告)
吉村議長	ただいまの報告について、質疑を受けたいと思います。
原田委員	<p>農家の希望としては、まずは搾汁して欲しいというのが多いと思っていましたが、そのような委託希望が少数派であったのが意外でした。しかし最初は農家から持ち込んだものを委託で加工するのが良いかと思います。吉田町の愛工房でもそのような取り組みをしています。それと、加工場にはなるべくお金をかけずに、町の遊休施設を活用するなど、まずは搾汁からやってみるのがいいのではないかと考えています。</p>

	<p>それと原料の確保について、報告で示されている出荷量で採算が確保できるか心配はあります。また柑橘が無い時期で施設稼働が可能なのかも心配です。</p> <p>生果の出荷先の報告がありました。これをみると共選が半分以上を占めるわけですが、この方達が加工施設を利用して頂けるのかという心配もあります。</p>
<p>近平係長</p>	<p>共選の方は全量出荷が主であるとは思いますが、加工用柑橘についてはある程度自由に出来るという意見が多くありました。</p>
<p>小野山委員</p>	<p>インライン搾汁はリースということですが、年間費用はどのくらいかかるか調査はされていますか。</p>
<p>(株)IRC)土岐</p>	<p>まだしていません。</p>
<p>吉村議長</p>	<p>インライン搾汁はコストも高く導入が難しいとの話は聞いています。ベルト搾汁であっても先に皮を剥けば、苦味やえぐみなどの問題も解決できるのではないかと考えます。またインライン搾汁の場合は果皮の使用が難しい面もあります。その辺も考慮してどの搾汁方法が良いのか検討したいと思います。</p>
<p>玉井専門員</p>	<p>インライン搾汁機は何百万円もかかり、年々高くなっていると聞いています。</p>
<p>吉村議長</p>	<p>なので、ベルト搾汁の活用で先に皮を剥けば味も変わらないのであろうと考えています。いずれにしても、精通した専門家が必要であると考えています。</p>
<p>玉井専門員</p>	<p>補足ですが、施設を稼働し始めるとストップがかけられませんが、置けば置くほど品質も悪くなっていきます。そのためにも搾汁後はすぐに加熱殺菌や冷凍などの処理が必要になってきます。加熱殺菌する設備は約1千万円します。冷凍するにしても、大量の果汁を冷凍するのに相当のパワーが必要になります。あと、ベルト搾汁であれば、200kg/時間を処理できる機械で400~500万円ぐらいです。搾るだけならボイラーはいらないです。</p>
<p>吉村議長</p>	<p>設備導入に国の補助金を活用することは可能です。例えば三</p>

<p>小野山委員</p>	<p>原村の柚子加工場に視察したことがあります。施設は約 10 億円かかっていますが、村の出資は単独費で 2 億円ぐらいです。</p>
<p>吉村議長</p>	<p>メジャーな柑橘と香酸柑橘類について、全国的な生産量が減っていく中、加工業者の方が生果と同じぐらいの価格で買いにくるのではないかと思います。</p>
<p>山本委員</p>	<p>アンケートの中で差別化という話がありました。例えば愛工房に持っていくのに 100 円かかるとして、こちらでそれより安く加工できる提案ができれば農家さんのためになると思います。逆にそれが無ければ造る意味がないのかもしれない。愛南町の農家の所得向上に繋がるものとして考えるべきだと思います。</p>
<p>山本委員</p>	<p>今回の話は、果汁と果皮のどちらも加工できるものを考えているのですか。</p>
<p>(株)IRC 土岐</p>	<p>何を作るべきか？というところも決めていかないといけないと思います。私も視察に参加させて頂いて、ジュースだけ絞って果皮を捨てるのは非効率で勿体ないと思います。オーラプテンの話もありますので、ジュースはもちろん果皮をどう活かすかはベースとして重要だと思います。</p>
<p>山本委員</p>	<p>河内晩柑をジュースでやるなら歩留りが 3 割ぐらいであるため非効率です。つまり 7 割を捨てることになります。そうすると廃棄の問題もかなり重要ということになると思います。</p>
<p>吉村議長</p>	<p>その辺も含めて検討していくべきだと思います。そうなってきた場合に運営母体をどうするか？スタートの規模もそうですが。果皮についてもどこに売るかということもあると思います。一番難しいのは出口戦略の部分ですから。原田委員が先程言われたように、一本松の給食センターなど、既存施設の活用なども視野に入れ、運営母体のこともそうですが色々なことに挑戦していけばいいものが見えてくるかもしれません。</p> <p>一つは加工場を造ることが最終目的ではないということ町としては考えていきたいと思っています。12 月に理事者に対して答申したいと考えています。8 割の方が加工場整備を望んでいますが、逆にそれを持って造りましょうという話でも無いと</p>

	<p>思います。意向と課題などを整理して方向性をまとめたいと思います。少し計画とズレが生じるかもしれませんが、来年1年かけて課題整理をして検討をしていきたいと考えています。</p>
山本委員	<p>ジュースとして考えるなら酸が抜けたものはおいしくありません。マルエムのように早く獲るところと、木成り完熟でハネとして出荷するものとは時期も味も違います。木成り完熟などは酸も抜けているためジュースとしては向いていないと思います。</p>
吉村議長	<p>100%ジュースでなくてもいいのではという発想は持っています。味の調整は必要だと思いますが、混ぜものとして取引のある(株)裕源で取り扱ってもらおうとか。販路についてはJAさんに絡んでもらうことも考えないといけないと思います。確かに100%ジュースでおいしさを出すのが一番いいのでしょうけれど。</p>
(株)IRC)土岐	<p>視察で行った瀬戸内ジャムズガーデンがヒントになったのですが、同じ品種を使っても年によって味が違います。このことを強みにしているということです。アヲハタのようにすべてを同じ味にするのではなく、その時々を楽しむのも手段の一つだと思います。河内晩柑はそういうことが出来る品種だと思います。</p>
吉村議長	<p>例えば、何月産のジュースとか月に応じて商品化するのでもいいと思います。</p>
山本委員	<p>木成り時期のジュースを試飲しましたが酸が抜けてだれも飲みませんでした。</p>
吉村議長	<p>一番重要なのは、運営母体として誰がリーダーとしてやるのか？アイデアマンがいるのかどうか？今回、瀬戸内ジャムズガーデンの社長などは地域一体となって運営をしていました。そういう人材がいれば良いのですが。</p>
山本委員	<p>果皮は冷凍で置くのですか。</p>
吉村議長	<p>冷蔵庫を構えて、果皮をとっておき年間稼働できるのが一番良いと思います。</p>

原田委員	もし味に差が出るのであれば、何月までというふうに出荷を制限しないといけないと思います。
山本委員	早い時期に出せる人は一定量をまとめて出せるが、木成りの人はそういうことが出来ませんよね。
原田委員	冬の落果したものはジュースになりませんかね。
吉村議長	ジュースは厳しいですかね。焼酎の割り材とか可能性はあると思いますが。
酒井委員	苦味やえぐみが出ます。
小野山委員	大三島果汁のようにブレンドという考えもあると思います。例えば木成り等とブレンドするなどですね。でも良い年とそうでない年があるので、何年間か寝かせて使うとも考える必要がありますかね。とにかく誰もマネはできませんよね。
吉村議長	1月の河内晩柑も食べられないことはなかったです。
原田委員	ジュースですよ。
松田委員	ジュースの方がもっとシビアに味に出ます。
吉村議長	河内晩柑と温州混ぜたらどうなのでしょうかね。
松田委員	温州が勝つと思います。
吉村議長	「愛南産」でうたい込みをすれば良いと思います。一つは河内晩柑の名称も様々ですが、ふるさと納税でも愛南産を付ける方針で企画財政課に統一化をお願いしているところです。
山本委員	大手飲料メーカーが河内晩柑のサイダーとかチューハイとか手がけていますが美味しいです。風味もあります。
吉村議長	えひめ飲料が河内晩柑サイダーとか出しています。

藤田委員	ジュースでなくても、後期落果は調味料など飲み物以外でも活用できると思います。
吉村議長	水産課の調査では、関東の居酒屋は割り材が欲しいと言っています。
山本委員	ブラッドオレンジなどは、実際に絞ってもらっていると思います。
吉村議長	色は違いますが、河内晩柑も同じような価値があるのではないかと思います。
河野委員	つまり結局は数字だと思いますね。とにかく販路拡大が重要で数字とのにらみ合いになると思います。
吉村議長	確かに数字で評価されると思っています。今回造ったとしても、数字で表れないものであれば、造るべきじゃなかったでしょうと評価されると思います。
藤田委員	金額の提示は難しいと思います。例えば愛工房など加工賃が分かるので比較によって金額提示は出来ますよね。
吉村議長	比較による金額提示はできると思います。農家さんに還元できなければ意味がないのでその辺は検討しないといけないと思います。運営会社が検討しないといけない部分でもありますので、来年もじっくり考えて議論を進めるべきなのだと思います。特にハコモノについては議論される場所ですので、余程のデータをもって出さないといけないと考えています。
原田委員	今年度のスケジュールは整備するかどうかを決めることですか。
吉村議長	12月か1月に報告書を持って理事者に答申をしたいと考えています。必要との判断になれば来年度の予算をとって計画を進め、具体的な青写真について議員等への説明も行う予定です。
(株)IRC 土岐	今回の意向調査では加工場の整備について、やるかやらないか白紙の状態です。農家さんに意見を伺っています。整備の方向で

	<p>決まったら、その内容をかためていくのが来年度だと思っています。</p>
<p>近平係長</p>	<p>現在の加工用柑橘について、河内晩柑が約 20 円/kg、甘夏が 40 円/kg ぐらいだと思います。もし新しい加工場が出来た場合に原料買取がいくらだったら出荷するかというボーダーについて 50 円/kg あれば十分という傾向があります。そのためにも、50 円/kg という確保保証ができる出口戦略が求められると思います。その場合に、山本委員が言われたように味の相違によって仕入量が限定的になるという問題もあるのですが、絶対量の確保という観点でも落果の活用は考えるべきだと個人的に思っています。その場合、果汁もそうですが果皮の活用も想定した商品での出口戦略を先に検討し、加工場のイメージを模索すべきだと考えます。</p>
<p>吉村議長</p>	<p>現在、加工用の柑橘について農協はいくらで買取っていますか。</p>
<p>源</p>	<p>農協の加工用は 10 円～15 円/kg です。</p>
<p>松田委員</p>	<p>基本、加工用は 20 円～30 円/kg のレベルが妥当なところだと思います。</p>
<p>吉村議長</p>	<p>大三島果汁やヤマトフーズのように農家さんの所得向上に繋がればいいのですが。今後試算すべき点もありますが、50 円/kg なら農家さんは助かるということです。</p>
<p>松田委員</p>	<p>どういうレベルの柑橘を集めるのか、果皮は使えるのか。それにもよると思います。</p>
<p>原田委員</p>	<p>加工用は外観を問わない人に対して個人向け生果で出しています。外観が悪くても中身は一緒ですからね。まあ訳あり果実というところですね。自分で販路を持っていないとジュースの場合は難しいです。</p>
<p>吉村課長</p>	<p>今年、愛南町の水産課が東京のシーフードショーに参加し、販売促進用に作っている 100%河内晩柑ジュースを持っていきました。非常に評価が良かったです。水産に合わせて柑橘やブロ</p>

	<p>ッコリーなどの野菜も出せますので販路の展開も見込めるのかなと思います。</p>
原田委員	<p>先日、起工式のあったサンフィッシュ等と連携できれば良いですね。</p>
吉村議長	<p>個人的には海と山をまとめて愛南産のワンセットで売ってもらえれば良いと考えています。</p>
(株)IRC)黒田	<p>テングループは特定農家のものを愛工房で加工し冷凍で保存し、自社でミックス・ボトリングをしています。ミックスのところでのノウハウとブランドで高いものを作っています。工場は非常に簡単なものです。</p>
吉村議長	<p>結局は売り方ですね。理想は愛南町の河内晩柑が一番おいしいと認知して頂ければ販売力に繋がると 생각합니다。そういうところをブランド化するのがいいと思います。</p>
山本委員	<p>今回、缶詰は検討するのですか。</p>
吉村議長	<p>今のところ不明ですが、結局どうやって売るかだと思います。</p>
原田委員	<p>河内晩柑の場合、果汁が多いので、使うなら実がしっかりする木成りの時期が良いと思います。</p>
玉井専門員	<p>じょうのう膜をどう除くかという問題があります。お薦めはしません。</p>
小野山委員	<p>基礎データを元にすれば、数年後の愛南町の農地面積と生産量は正確にできますか。</p>
(株)IRC)土岐	<p>正確に出ます。</p>
吉村議長	<p>絶対量が減っていく中で、園地を今後どうするかということも考えていく必要があると思います。</p>
小野山委員	<p>農地を手放したいという人に対して、農地を売却したいという人が極端に低いです。</p>

吉村議長	すべての農地でそうです。先祖から受け継いだ農地を売りたいくないというのがあります。
小野山委員	それは分かるのですが、自治体も借り受けしたくないのですか。
吉村議長	自治体は農地を持ってませんから、できれば JA 等が借り受けするのが理想です。農地については、借りたい方がいれば農業委員会を通して貸借することは可能なのです。
(株)IRC)黒田	遊休農地が多いのはひょっとしたら農家さんの諦めから来ているところもあるのではないですか。
吉村議長	確かに農地を手放したい人は愛南町では少ないかもしれませんが。JA や行政が絡むと違うのだと思います。
近平係長	聞き取り調査でも園地を貸したくないという高齢農家の方が多かったです。貸す対象の担い手のイメージが無くて、行政や農協など信頼できる人なら考えるという方も見受けられました。そのため、園地の継承は喫緊の課題であり、行政としても次の展開を早急に検討すべきと感じているところです。
吉村議長	他に意見が無いようですので、今日協議したことをまとめ、この中間評価を持って理事者に第一回目の答申をしたいと考えています。
	議題(3)その他として、事務局から説明してください。
猪野補佐 近平係長 玉井専門員	(あいなん農林業ネットの求人サイトの紹介について) (河内晩柑(愛南ゴールド)PR 動画製作業務について) (河内晩柑認知度向上セミナーの案内について) 3点について質問 特になし
吉村議長	(閉会あいさつ)

	<p>貴重な意見ありがとうございます。これをもって第2回愛南 柑橘宮農環境改革推進協議会を閉会したいと思います。</p>
--	--