

# 地域産業資源である夏みかんに橙をブレンドした無添加・健康飲料「飲む橙酢」の開発



Natsumikan

萩市は、日本で初めて夏みかんが本格的に栽培された土地だ。およそ130年前、困窮した土族を救うため、武家屋敷に植えられたのがはじまりだという。屋敷の周囲に巡らされた土塀や石垣が風から実を守るのに役立ったため、街並みがそのままの形で残り、今でも当時の城下町絵図を片手に市内を歩くことができる。



代表取締役 金 優

略歴／昭和21年生まれ。同56年株式会社柚子屋本店設立。平成5年、社長業の傍ら山口大学経済学部入学、同9年卒業。

平成19年には、萩市と協定を結んで、直営柚子農園を立ち上げた。柑橘工場での加工残渣は農園の土に還す計画で、平成21年には「ゼロエミッション工場」を実現する予定だ。

## 少量生産方式へのこだわり

3年前に開発した「飲む橙酢」は非常にリピーター率が高く、売り上げも倍増したという。今後、戦略を練って販路を拡大していけば、さらなる成長も期待できる。しかし、金社長はあくまでも慎重な構えだ。

「ものづくりの基本は二つあります。一つは、大企業のような大量生産型、もう一つは地域における少量生産型。こちらは大きな利益を生むのは難しいですが、橙酢のような商品は少量生産方式が向いています。都会へもぜひ発信していきたいとは考えていますが、むやみに生産量を増やせず、しっかりと製品をつくるつもりです。我が社のテーマは、『萩の空から、萩の土から』。今後も、産地の条件を活かした本物の味づくりをしていきたいですね」

## 健康志向に着目

以来30年、ポン酢を中心に、ジュースやビール、ゼリー、マーマレードなど幅広く商品を展開してきた。さらなる新商品開発を模索するなか、金社長は、昨今の健康ブームでお酢を飲む人が多いことに注目した。いくら体に良いとわかっていても、すっぱい酢を飲み続けるのには

代表取締役の金優さんは山口県生まれ。大阪で就職していたが、家業である廃品回収業を継ぐために山口に戻ってきた。その数年後、思いがけず柑橘加工業に出会うことになる。

「空瓶売買が主な仕事でしたが、昭和53年、納入先の橙酢製造元の方から柑橘加工への転業を勧められたんです」

根気がいる。そこで、調味料の橙ポーション酢に、地元の名産である夏みかんを加えてみてはどうかと考えた。「しぼれるだけしぼり取るのではなく、上下をカットして軽くしぼるんです。そうすると苦みが出ない。夏みかんを中心に橙も加えながら、試行錯誤を重ねて『飲む橙酢』を生み出しました。これが、普通の酢よりおいしくて飲みやすいと評判になったんです」

長年の柑橘類加工業で培った搾汁技術、そして材料への知識については自信があった。平成14年に新設した工場には、現在、年間に観光バスが1400台、マイカーも含めると6万人以上の見学者が訪れている。「ジュースやビールも販売していますが、最もリピーター率が高いのは『飲む橙酢』なんです」本来は調味料である橙酢。数ある

健康食品のように「健康のためにつくった」商品ではなく、「調味料である橙酢が健康に良いから飲む」点が違う、と金社長は言う。

## 環境保全へ向けた産学連携

「一日2回飲むと体質改善につながる」という愛飲者の声。これを科学的に証明しようと、山口大学農学部との協力で成分分析を計画している。

「飲む橙酢を発売して3年目。漠然とした良さだけでなく、きちんとした根拠を裏づけに売り出していきたいんです。それに、軽くしぼるとどうしても残存果汁が多くなります。全体の80%は捨てているのもったいない。この中の有効な成分を抽出し、橙酢に加えてグレードアップできないかという考えもあります」

## 事業概要

萩市の夏みかんは栽培130年の歴史を持つ山口県内屈指の生産地であり、萩の産業、観光、歴史、食文化と深い関係にある。

健康・自然志向の中で、酢が人気を集めていることに着目し、調味料の橙ぽん酢を夏みかんブレンドした「飲む橙酢」を開発した。これは他に類似を見ない商品。

今後、原料の減少が危惧される状況下、直営の夏みかん農園を営む構想を持ち、さらに夏みかんの未利用部分の活用も視野に入れた環境保全型企業を目指している。

## 売れる商品づくり

**競争力** 主原料の夏みかんには、クエン酸、活性酢酸など健康効果を高める成分が含まれており、継続的に飲むことで体調が良くなったとの市場反応も出ている。黒酢飲料と比べ、健康効果の面では、ほぼ同等と思われるが、価格競争力および飲み易さにおいては優位性がある。

**市場性** 実績より見ても市場ニーズは確かである。黒酢飲料の市場規模が100億円以上あり、規模的にはこの代替が一つの目途となる。

**販路** 試験によるモニタリングをコアな販促ツールとし、その反応を見極めながら、最善の販売チャネルを構築する考えである。

## 地域資源における

### 関係事業者との連携

地元大学との連携による、搾りかす（未利用資源）の活用の検討を考慮中である。

## Information



## 株式会社 柚子屋本店

所在地 ● 山口県萩市椿東奈古屋 1189  
TEL ● 0838-25-7511  
URL ● <http://www.e-yuzuya.com>  
設 立 ● 昭和56年2月10日  
資本金 ● 5,800万円  
従業員数 ● 18人

● 会社事業内容  
柑橘類の栽培・加工販売。少量生産方式で、無添加・手づくり製品にこだわる。平成9年には県内初の地ビール「萩ビール村塾」を開発。直営柚子農園を立ち上げゼロエミッション工場を目指すなど環境保全にも積極的に取り組む。

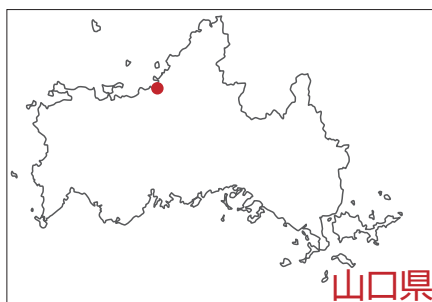
【活用する資源】

## 夏みかん

【地域】  
山口県萩市

【認定日】  
平成19年10月12日

【認定行政庁】  
経済産業省、農林水産省



山口県