

25. 宮崎県日向市のへべす・ビッグ・プロジェクト

～日向市役所、日向農業協同組合の取組み～

1 日向市のへべす(平兵衛酢)について

2006年11月2日(木)に訪れた日向市は、人口6万5千人の宮崎県北部の中心都市である。その特産物として、香酸柑橘類の「へべす」がある。江戸時代末期に、現在の日向市にあたる地域に住んでいた平兵衛さんが、山で自生していた香りの高い実をつけた木を見つけ、育てたという言い伝えが名前の由来である。この地域の人々は、へべすを重宝し、娘を嫁がせる時に苗木を持たせるのが習慣化して、日向市近郊に広まったと言われている。

1.1. へべすの機能性成分

2005年度に、宮崎県食品開発センターと協力し、(財)宮崎県産業支援財団の「地域結集型共同研究事業」を使い、機能性成分の分析を行った。その結果、へべすは、他の香酸柑橘類のかぼすやスダチに比べ、抗癌作用のあるナツダイダインが突出している。また、花粉症に効く成分も含まれているそうである。

1.2. へべすの栽培

へべすは、日向夏やみかんに比べて強い日差しや強風に弱く、あまり風の吹かない山の斜面で栽培されている。

他の香酸柑橘類に比べ、タネが非常に少ないという品種特性がある。その品種特性を生かすためには、ハウスで栽培し、外部から花粉が飛んでくるのを防ぐ必要があるが、ハウスで栽培している農家は、日向農業協同組合内に2戸だけで、あとは露地ものとなっている。露地の生果用へべすが約1,500円/kgであるのに対し、ハウスの生果用へべすは約2,500円/kgで販売される。

また、露地ものは約5割が取引価格の低い(約100円/kg)加工用になってしまうが、ハウスものであれば、加工用は1～2割に抑えられる。

2 へべす・ビッグ・プロジェクト

日向市と門川町(日向市に隣接)、旧東郷町(現日向市)では、日向地域唯一の特産物であるへべすを県内はもとより全国にPRし、へべすの良さを地元住民にも再確認してもらい、へべすブランドの確立、栽培面積の拡大・産地化を図ることを目的にし、へべす・ビッグ・プロジェクトを実施している。平成17年度から平成19年度までの3年事業で、平成17年度4,421千円(実績)、平成18年度4,548千円(計画)、平成19年度4,000千円(計画)を市町と県の財源で行っている。



生果収穫時期のへべす



山の斜面で栽培されるへべす

2.1. 取組みの概要

取組みの概要をへべすプロジェクトの事務局を担っている日向市産業経済部農林水産課農業振興係の柏田高宏主事にお伺いした。

へべすに含まれる機能性成分の分析、へべすを利用した加工新商品の開発、へべすサクセスストーリーの漫画作成による全国PR、地域との連携による販売促進とへべす栽培面積の拡大といった取組みを行っているそうである。これらの取組みを日向農業協同組合が中心となって進めている。柏田主事から、「行政は裏方、主役は農協、生産者なので、農協、生産者が核となって、それを巻き巻くように他産業にも広がってほしい」という話を聴かせていただいた。

2.2. 加工新商品の開発

へべすの生果は出荷期間が6月～10月と短く、また皮が薄いためすぐ黄色くなってしまい、日持ちもしない。そのため、かぼすのように鍋の時期まで持たない。今まで、「貯蔵試験」に費用を費やし、貯蔵期間をどうやって伸ばすことができるかに注力してきたが、良い結果は中々得られなかった。そこで、加工商品の開発にへべすの生き残りをかけようと考えたそうである。

2.3. へべすサクセスストーリーの漫画作成

20代のへべす栽培農家夫妻を主人公にして、事前に計画した活動計画スケジュールを実行し、へべすに対する取組みや思いを日向市在住の漫画家にしてもらおうというプロジェクトを実施している。へべすの生産量は少なく、県内でも知らない人がいるだろうということで、知名度を高めようという取組みである。

2.4. 地域との連携による販売促進とへべすの栽培面積の拡大

日向農業協同組合管内のへべす栽培面積は約20haとあまり大きくなく、出荷量も限られるため、現状ではブランド化は中々難しい状況にある。出資型の法人をつくり、生産拡大を図ることができないかを模索しているそうである。また、へべすは毎年、剪定しなければならず、その剪定枝の処理がたいへんなため、剪定枝粉碎機をこの事業で導入した。

地域との連携による販売促進に関しては、へべすの生産者からなる「日向市へべす振興会」を軸に、地元飲食店、ホテル・旅館、道の駅、直売所等とタイアップし、ガイドマップ・パンフレット・のぼり等を作成している。

3 日向農業協同組合の取組み

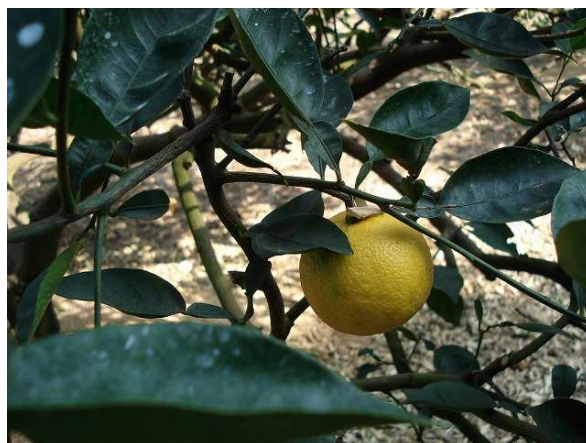
日向市の柏田主事にへべす・ビッグ・プロジェクトのお話を伺った後、日向農業協同組合を訪れ、営農部の藤本隆康部長、佐藤健課長、幸森澄人主任から日向農業協同組合のへべす・ビッグ・プロジェクトに対する取組みをお聴きした。

3.1. 日向農業協同組合の概要

日向農業協同組合は、宮崎県北部の日向地域（日向市、門川町、美郷町、諸塚村、椎葉村）を管内とした農協で、へべす以外では、マンゴー、日向夏、みかん、しいたけ、トマト等が生産の主力である。

3.2. 日向農業協同組合における加工新商品の開発

日向農業協同組合では、生産したへべすの販路拡大として、異業種連携のもとで、へべすの加工新商品の開発を行っている。生果用だけでは、販路も限られてしまうため、加工用としての販路を農協自ら開拓していこうという発想である。販路拡大を図ることでへべす栽培面積



加工用にまわるへべす



剪定枝粉碎機



左から日向農協幸森主任、日向市役所柏田主事、(株)響岩切社長(11月1日開催の「地産地消 宮崎の元気フェア 2006」において加工新商品の紹介)

の拡大にもつなげていきたいと考えているようである。

連携の相手先としては、機能性成分の分析として宮崎県食品開発センター、加工新商品の企画開発として宮崎市で加工食品の開発を手掛けている株式会社響と協力している。平兵衛酢ポン酢、平兵衛酢ごまドレッシング、平兵衛酢玉ねぎドレッシング、平兵衛酢しばり果汁100%、平兵衛酢お茶でもジャムでも、平兵衛酢こしょう、平兵衛酢サイダーの7品目を開発し、パッケージに統一感を持たせて一気に市場に投入しようと考えているようである。パッケージやこのような戦略は株式会社響の岩切邦光社長のアイデアである。岩切社長には、日向市への取材前日に行われた「地産地消 宮崎の元気フェア2006」でお話を伺った。株式会社響は、日向夏の加工商品の開発で成功を収めており、その方法をへべすの加工新商品においても利用しようという考えたそうである。

開発した新商品の製造は、地元宮崎県の食品メーカー数社にお願いし、販売に関しては、ネット販売や地元卸売業者を使った空港や鉄道駅、道の駅、百貨店の一部での限定販売を考えているようである。

4 今後の展開について

日向市のへべすに関する取組みは、地域資源を生かした商品開発を、地域の異業種が力を合わせることで実現し、地域ブランド化、地域活性化を図ろうとする取組みで、地域食料産業クラスターの形成に深くつながっていくと思われる。

ただし、これらの取組みが、現状における課題であるへべす栽培面積の拡大につなげることができるかが重要なポイントとなる。現在加工用へべすは、約 100 円/kg で取引されており、これは生果用みかんの約 80 円/kg よりも高いが、加工用日向夏約 200 円/kg よりも安い状況だそうである。今後、へべす加工商品が売れ、加工用へべすの需要が高まれば、おのずと栽培面積の拡大にもつながるであろう。そのような状況を作り出せるかどうかは、これからの販売促進にかかっている。

へべす・ビッグ・プロジェクトは、来年度までの事業であるが、「今後も様々な事業を取り入れながら、最終的には、市に頼らず、ひとり立ちをしていきたい」と日向農業協同組合の藤本部長は語っている。地域の主役である農協や生産者がひとり立ちした暁には、日向地域のへべすクラスターが全国から注目を集めることになるであろう。

【お問い合わせ】

へべすプロジェクト事務局
(日向市産業経済部農林水産課内)
〒883-8555 宮崎県日向市本町 10-5
TEL 0982-52-2111 FAX.0982-52-0250

(文：社団法人食品需給研究センター 藤科智海)



へべすを使用した加工新商品のラインナップ

◇

◇