コアコア新聞

コんなヒトにワクワク
アんなコトにドキドキ
コんなモノにソワソワ
アんなトコにゾロゾロ

果実力　新岡農園のジャバラ

和歌山県伊都郡かつらぎ町

加工品のアイデアでジャバラの販路拡大に成功

和歌山県のかつらぎ町は温暖な気候を生かし、イチゴ、桃、柿、ミカンなどの果物を一年を通して栽培するフルーツの町。地域の課題となっている耕作放棄地を活用して、花粉症によいと話題のジャバラの栽培に取り組む新岡農園を取材した。

ジャバラはレモンやユズと同じ香酸柑橘類で、果実や果皮に含まれる「ナリルチン」という成分が花粉症などのアレルギー対策によいとして注目を集めている。かつては和歌山県の北山村にだけ自生し、「幻の果物」と呼ばれた。

和歌山県のかつらぎ町にある新岡（しんおか）農園が、ジャバラの栽培を始めたのは2006年（平成18）のこと。苗木は地域で問題になっていた耕作放棄地に植えられた。

「引退した近隣の柿農家さんの土地を使ってほしいと、農業委員会を通して依頼されたことがきっかけです。荒れ地に住み着いた害虫が収穫直前の果物を食い荒らしてしまうので、耕作放棄地は農家にとっても困った問題なのです」

そう話すのは、新岡農園の代表・新岡敏美さんだ。「地域のこの問題を何とかしたい」と思い、約2haの耕作放棄地を10年契約で借りる決断をした。

「その頃、北山村のジャバラが花粉症によいと注目され、品不足だと聞きました。おいしいだけでなく健康によいものを届けたいと思い、ぜひジャバラを栽培したいと考えました」

北山村のジャバラの種苗登録は1991年に有効期限が切れており、かつらぎ町でも栽培が可能だとわかった。耕作放棄地の木を切り、耕し、道を整備して、約2年かけて荒れ地を開墾。2000本ほどのジャバラの苗木を植えた。

ところが、収穫したジャバラは思うように売れなかった。酸味が強いため消費者はなかなか受け入れてくれない。まして、北山村のジャバラと比べると、かつらぎ町のジャバラは知名度もブランド力も低かった。

「農地の賃借や開墾にかなりのお金をかけていたので、正直、困りました。娘たちにも怒られたんですよ（笑）」

そこで敏美さんは、知り合いの搾汁会社にお願いして果汁を絞り「ジャバラ果汁」の瓶詰として販売する。これなら、レモン汁のように手軽に調理に使えると考えた。当初は搾汁後の果皮を産業廃棄物として処分していたが、より多くの「ナルチリン」が果皮に含まれていることがわかってからは、果皮の商品開発にも乗り出す。

「皮を砂糖で煮て乾燥させたお菓子『ピール』なら、お子さまにもお年寄りにも手に取っていただけるのではと考えました」

アイデアは当たり、直売所や道の駅などで販売するうち徐々に評判になっていく。その後も、「ジャバレード（果皮で作ったジャム）」「ジャバラジュレ」「ジャバラ果皮粉末」などの商品を次々に開発、着実に販路を広げていった。

2016年には「ジャバラ果汁」と「ジャバラピール」が和歌山県優良県産品の「プレミア和歌山」に認定される。

「かつらぎ町で作ったジャバラが、10年かけてやっと、和歌山県産品として認められたのだと感激しました」

ジャバラの効能や美味しさが広く知られ、需要は年々拡大している。加工品のヒットだけでなく、当初は売れなかった生果の注文も増えた。現在は近隣の農家と契約し、ジャバラの栽培方法を教えながら、収穫した果実は新岡農園で買い取り、販売している。

自らリスクを負い、地域の農業産業に貢献してきた取り組みに頭が下がるばかりだ。

（梶野佐智子）

1 ほろ苦い甘さの「ジャバラピール」（左：50g・500円／右：15g・200円）。2「ジャバラ果汁」（100mℓ・700円）。3「ジャバラジュレ」（150g・390円）。（すべて税別）一部商品は大正大学が運営するアンテナショップ「座・ガモール」3号店（東京・巣鴨）で購入可能。

代表の新岡敏美さん（中央）と、マネージャーを務める2人の娘・竹内智美さん（左）と新岡愛さん（右）。

取材協力・写真提供＝新岡農園