

令和3年度 ふるさとのづくり支援事業

市町村名	和歌山県有田市	
事業名	みかん搾汁残渣の有用性を加味した、有田みかんの付加価値向上の為の新商品開発	
企業等概要	企業等の名称	株式会社早和果樹園
	代表者氏名	代表取締役社長 秋竹 俊伸
	所在地	和歌山県有田市宮原町新町 275-1
	連絡先	0737-88-7279
	URL	https://www.sowakajuen.co.jp

令和5年1月現在

【事業者概要】

昭和54年、7戸の先進的なみかん農家が立ち上げた「早和共撰組合」が前身となり、平成12年に法人化し、設立。光センサー選果機の導入や有田みかんを原料としたジュースの製造、販売に取り組む。有田みかんの生産から加工、販売までの6次産業化を実践している。

【事業概要】

◇背景・経緯

和歌山県みかんの生産量及び栽培面積は全国1位であり、その中でも有田みかんは全国生産量の約1割を占める。400年以上の歴史と伝統を誇っており、栽培に適した気象条件や土質、石垣の段々畑などにより、高品質なみかんを生産している。

同社では、加工用みかんの重量約1,000トンのうち、55%は搾汁し、ゼリーやジュースなどに加工され、商品として販売している。一方、残りの45%は、搾汁の際に出る果皮などであり、外皮は製薬会社へ『陳皮』として製薬会社に販売できるものの、依然として多くが廃棄されている（みかんの約4割である225トン）。そのことから、未利用部分を活用した製品を増やしていく必要性を感じていた。また、みかんの果皮やじょうのう膜（みかん内部の白い皮）などには機能性成分が多く含まれているものの、加工後の利用方法については確立されていない状況であった。

本事業では、みかん搾汁残渣の有用性を研究し、得られた技術を用いて新たな商品開発へ取り組んだ。

◇開発概要

和歌山県工業技術センターとの共同研究により、水溶性食物繊維などが豊富に含まれるみかんのじょうのう膜をペースト化することに成功。これまで作ってきたスムージーには合うものの、ゼリー等には合わないことから、フルーツカードの主原料とすることで、これまでにない滑らかな口当たりのカードを開発。

英国における一般的なカードの主成分はバターであるが、開発商品は有田みかんの果汁やじょうのう膜が主成分となる。また、みかんのじょうのう膜ペーストが主体となるカードは他に類を見ない商品である。従来品と比較し、脂質が少なく高食物繊維の商品に仕上げることで、健康を意識する消費者への訴求出来ると考えられる。

【成果】

◇地域性・特徴

産業廃棄物になっていた搾汁残渣を有効活用することで、みかんの収穫最盛期以外の時期でも付加価値をつけて通年で販売することが出来るなど、加工用みかんの買い上げ価格の向上や付加価値を高めるモデル的な取組みとなる。みかん農家の所得の安定につながり、新規就農者や後継者が持続して営農できる仕組みの一端となる。



加水しながらじょうのう膜を磨砕



2度の磨砕後、材料を合わせ加熱

◇商品化・販売先

- ・令和5年3月以降に本社やとれとれ市場南紀白浜の直売所で販売を予定している。売上状況から判断し、今後の展示会や商談会、ECサイトでの販売を行う見込みである。
- ・販売価格は130gで690円を見込む。

【今後の展望】

- ・ジャムやスプレッド類として約413億円もの市場規模があるため、今回の商品の売れ行き次第では第2、第3の商品開発を進め、搾汁残渣の廃棄が少なくなるよう、研究を進める。
- ・量産することになれば、搾汁機械にペースト機械を直結し、一括生産体制を構築していきたいと考えている。