

# 特集3

## 『青いレモン』で島おこし

株式会社いわぎ物産センター センター長 大本 孝則



### 岩城島のロケーション

岩城島は瀬戸内海のほぼ中央に浮かぶ離島です。人口1900人弱、周囲14kmほどの信号機もない小さな島です。平成16年の町村合併により、もともと4町村だった島々、弓削町、生名村、岩城村と魚島村が合併し上島町という町になりました。弓削大橋、生名橋と各島が順番に橋で繋がり令和4年3月に待望の岩城橋が開通、名実ともに離島がつながった町になりました。人が歩いて渡れる、自転車でも往来ができる橋は「ゆめしま海道」のルートとして、現在多くの観光客が訪れています。



ゆめしま海道サイクリング

### 「青いレモン」のこだわり、袋に入れる

1970年代、島の基幹産業は造船業と農業。農業においてはミカンを主とした柑橘栽培が盛んでした。しかし、生産過剰やオレンジの輸入自由化等によりミカンの価格は暴落、島の農家はミカンに代わる柑橘を模索し始めます。当時人口は3千人以上でしたが、既に他の地域と同様、過疎化・高齢化による人口減少が懸念されていました。何か村おこしになる柑



青いレモン&海

橘はないだろうか。幸いにも岩城島には愛媛県の出先機関である果樹試験場がありました。当時その分場長であった脇義富氏が、瀬戸内の温暖な気候を生かしたレモンの栽培を提唱。研究の末、愛媛県の栽培推奨品種の一つアレンユーレカを選択。果実は少し小ぶりですが樹のつぎも短く栽培しやすい品種と考えられました。レモンらしい爽やかな香りと酸味、それに加えて糖度もあります。

「青いレモン」で農業の活性化、過疎化対策、岩城島の宣伝、課題は山積みです。その後、生産者が育てたレモンを直接販売できる第三セクターとして「いわぎ物産センター」を設立します。農家が生産し、物産センターが販売、行政がバックアップを行うことで、島全体が一丸となつて青いレモンを特産品とした村おこしが始まりました。

当時、店頭に並んでいたレモンの大半は輸入品で、レモンは黄色というイメージが定着していました。日本が北半球に位置し四季もあるため、見た目に青いレモンとして出荷できるのは秋口から年内一杯程度、年が明けると気温等の影響で黄色く色付きます。そういった「青いレモン」は見た目が青い（グリーン）というだけではなくて、

メーカーの博士の方に教えることができた。1年がかりでどうにかピン詰め果汁が完成。食品業界の過当競争に飛び込みました。大量生産ではないので価格は安くできません。当初は苦戦しつつも時代の流れと共に本物思考が受け入れられ、徐々に美味しさを理解してもらえるようになりました。



レモンの皮むき

搾汁のため不要となった皮などは色々な加工品に利用することができました。搾った後の内皮とむいた皮を利用したマーマレード、果皮・内皮・果汁を使い協会社と共に粉末清涼飲料を開発、また老舗の飴屋さんタイアップしてレモン果汁を使った飴を開発、自社オリジナルの焼き菓子・レモンケーキは職人こだわりの味わいです。

### 様々な商品開発

レモンを使ったお酒の開発では、愛媛の酒蔵と協力し割り水は四国カルストの天然水を選定、愛媛産にこだわりました。愛媛大学果樹研究室の協力を得ながらレモンの香りをアルコールに移行させる方法を研究し、上島町公認のお酒として完成した産学官連携の商品です。その他ジュース、サイダーなど、協力業者の方々と共に開発してきました。

近年開発した商品として、レモンの果皮から抽出したレモンのエッセンシャルオイルがあります。水蒸気蒸



レモンを使った加工品

「もぎたて」や「新鮮さ」の代名詞としてアピールしていけるとの思いから、「青いレモンの島」という商標を登録し、各地のイベントや物産展に出店し販売を開始。また、「青いレモン」は防腐剤やワックスは一切使っていない。水洗いするだけで皮も食べられます。」という謳い文句で宣伝しました。

生産者に安定した収入をもたらさなければならぬという使命もあり、価格は当時の輸入レモンよりも少し高め、生産者が納得できる価格を貫きました。果皮表面のキメも細かく、大きさ、形、傷の有無など品質にこだわった高品質なものをだけを販売、1個ずつ目で見て触ってサイズを測るといった手間暇をかけて、卵を扱うように丁寧に選別しています。

当時柑橘は市場への卸販売が主流でしたが、その時代に産地直送による通信販売を開始、電話や手紙による受注です。口コミや贈答用などの利用で徐々にお客さんが増えていきました。

やがて輸入レモンがポストハーベットの発がん性物質の残留で騒がれ始め、国産レモンが注目されるようになり、もともとレモンを売らなければと躍起になっていた時、島出身の方のご尽力により大手百貨店に営業する機会を頂きました。その時、担当のバイヤーさんから「レモンを袋に入れてみれば」という提案を頂きまし

留法で抽出した精油です。皮をむくという選択肢から次々と色々な商品ができました。

### 小さい島の循環農業

まだ、レモンの搾りかすを全て利用することができていない時、島で唯一の養豚業者さんと話をする機会があり、飼料に混ぜてみてはどういうことになりました。すると豚さんはいしそくに食べてくれました。今まで産業廃棄物となりつつあったレモンの搾りかすは豚の飼料となり、豚の排泄物は畑の肥料に、畑ではレモンが育つて、小さな島での循環農業が完成しました。豚さんもレモンポークというネーミングで売り出し、2009年には食肉産業展銘柄豚コンテストで最優秀賞を受賞、ブランド豚の一員となりました。



### 出合いとブランディング、そしてこれから

振り返れば、色々な方々と出合い、色々なアイデアやご協力を頂き、皆さんとともに試行錯誤しながら楽しんで商品作りやブランディングができたように思います。あきらめなければ必ず結果は伴う。これからも新たな出合いがあり、新商品が生まれるかもしれません。今では岩城島のレモンは全て完売できるようになりました。しかし生産者の高齢化、後継者不足については未だ目に見えるほど改善できていません。次は原点に立ち返り、安心安全な国産レモンを栽培し、産地を守ることが私たちの使命だと考えています。

### 1個ずつ皮をむいて搾る

レモンの青果販売が軌道に乗ると、今度は青果として販売しづらい、外見の悪い規格外品を有効に利用できないかといった要望が出てきました。美味しいレモン果汁を搾って付加価値を付けて売ってはどうか。何のノウハウもないまま100%ストレート果汁の開発を開始。ゼロからのスタートです。試行錯誤した結果、レモンを1個ずつ皮を剥いて搾る方法を選択しました。手間はかかりますが腐敗果や未熟果の混入を未然に防げますし、なんといっても皮に含まれる精油分が混入しません。レモンの爽やかな香りの正体はこの精油なのですが、この精油は加熱すると舌を刺すような味覚を招き、香りも悪くするなど果汁の風味を損ねてしまう要因となります。なかなか完成できません。役場の方の助言により、愛媛を代表する飲料



袋入りのレモン