



応募名称

青みかんの活用 ～湘南みかんを守ろう～

会社名、事業場名

湘南 A O 株式会社 (しょうなんあおかぶしがいしゃ)

神奈川県鎌倉市 (平成 26 年 4 月より茅ヶ崎市に移転) / <http://shonanao.com/>

■ 具体的な取組内容 ■

湘南のみかん産業は、近年低収入 (年間 50 万円弱平均) を原因とした、後継者不足、生産従事者の高齢化 (平均年齢 68 歳)、廃業・廃園の飛躍的増加状況など衰退基調にあり、特に主要生産地域である西湘地域では、地域自体の人口の減少、地域の荒廃につながっています。

上記の状況を変えるために、効率的、収入増の方法について検討した中で、注目したのが「青みかん」(摘果みかん) です。

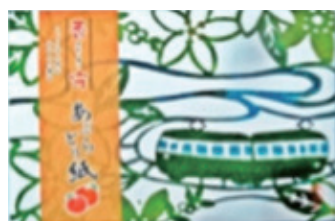
温州みかんは、美味しい成果を作るために、1 本あたり、約 3/4 を青い未成果状態で摘んで、落としてしまいます。この 1 円にもならない「青みかん」は、爽快な香りと、リモネン、ヘスペリジン、テルピネンなどの潜在的価値を多く持つことに着目し、「もったいない」の具現化として加工商品化、みかん農業の総体的価値向上につなげています。

「もったいない!!」を具現化した商品化……青みかんを身も皮も 100%活用して商品化

☆香り商品 …… 青みかんの果皮の含まれる精油を精製して加工製品化



青みかん文香



青みかんあぶらとり紙



青みかんハンドクリーム

☆食品 …… 青みかんの果皮を剥いて干して青ちんぴに、中身の果肉をジャムに加工



青ちんぴ茶



青みかん手作りジャム

今後も、商品の開発・改良、規模の拡大に努めて、「もったいない」青みかんの価値化～みかん農業の総価値の増大を目指して活動を行っていきます。

■ 評価 ■

摘果した青いみかんから、「青ちんぴ茶」「青みかんジャム」を製品化、地産地消・六次産業化製品として扱っている。また、自然エネルギー (天日乾燥) の利用や地域性を活かした小規模展開により、他地域で実施している (過去に実施していた) 工業的な製法 (乾燥、粉碎、搾汁、精油抽出等) と比較するとエコロジーであり、地域農業振興策としても有効である。生育途中の摘果物を食用として有効利用した点、地場産業としても成立しているため、地域振興にも貢献できる点を評価した。