

小さな柚子の里で
大きな柚子商品の開発・販売

和歌山・古座川町
古座川ゆず平井婦人部



ジ ユースにジャムにマーマレード、シャーベ
ット、タレなど柚子加工品を前に「本当の
手作業なんですよ」と笑う代表の寺本微笑子さ
ん。さらにこんなふうにも言う。「私たちは商
売をしているんじゃない、自分たちの作った柚
子をみんなに知ってもらいたいんだと話し合っ
ています」。加工所に一歩足を踏み込むと何と
も言えない柚子の甘酸っぱい香りが漂っている。
今では二つの加工所で全十二種の商品を全国に
向けて製造している。

昭和三十年代の林業不振がきっかけで、町を
あげて柚子を地域の有望品目にするることになっ
た。昭和五十一年には古座川柚子生産組合が結
成され、同五十八年に柚子搾汁加工場が建設さ
れ、柚子果汁の本格的生産がスタートした。し
かしそれにともない、付近の田畑には搾汁かす
の柚子皮が山積みになれ、悪臭を放つようにな
ってしまった。そこで柚子皮の利用を考えよう
と集まって結成されたのが古座川ゆず平井婦人
部だった。昭和六〇年のことだった。

メンバーのほとんどが柚子の栽培農家で、昼
間は自分の畑の収穫があるため、加工作業はど
うしても夜になる。毎晩十一時頃まで作業は続
いた。

初めはプリントこっこでラベルを作り、一枚
一枚貼っていった。搾汁加工場の一部を間借り
しての細々とした作業だった。しかも全くの無



写真右が初めて開発した「ゆず」思い出の逸品だ。左は現在の詰め合わせセット

報酬だった。

しかし、翌年には希釈用柚子飲料「ゆず香」を商品化、ヒットした。そして迎えた平成元年、それまでの蓄えを元手に補助事業も利用して念願の専用加工所が完成し、量産体制が整った。

柚子の収穫期ともなればメンバーは交替での加工作業となる。「雨降りを待ちこがれますよ」とメンバー。なぜなら雨が降れば自分のところの収穫作業が休みとなり、一日加工作業にあたるからだ。作業は朝七時半頃から夕方五時頃まで。お盆には、一番の人気商品、ゆずちゃん。一日目一杯作業しても千八百本生産するのが精一杯。対して一日の売り上げは二千本。作っても作っても追いつかないのが現状だ。

商品開発ではこんなエピソードがある。地元の名所で柚子みそをバック販売していたら、「こんなにおいしいのだからデパートに出せばいいのに」とお客さんに言われて、それを実現した。

最初は「申し込みなんかないんじゃないか」と心配していた柚子の木オーナー制度も、東京や埼玉など遠方のオーナーがこの地をひよっこり訪れることがあるほどの人気となっている。

これまでの婦人部の取り組みは行政からも評価を受けている。その証に、来年度には三か所目の加工所が、行政の予算化で着工予定だという。婦人部のさらなる飛躍が期待されている。

注文量が多いために新加工所ではオートメーション化が予定されているようだが、「少しは手作業の部分も残しておきたい」とメンバー。最初から手作業でやってきたことへのこだわりがうかがえる。

メンバーたちにとっては、アイデアを考えそれを商品化するのがなよりの楽しみ。今年の夏には十二種類目の芋アイスを新発売したばかり。「なんだか次々に作りたくなってしまふんです」とは寺本さんの言。まさに商品開発が生きがいといった感じだ。

同婦人部の悩みの種だった後継者問題だが、今年の三月から二十二歳の男性が加入し、配達力強い助っ人となっている。若い人は他にもいる。この男性の同級生の女性は母親とともに親子二代でメンバーになっている。「後継者探しには頭を悩ませていましたが、今は若い人も入ってくれて本当に安心していきます」とのことだ。

今では年間の販売額が六千万円を超えるまでに育った同婦人部。二十代から七十代までのメンバーたちは、今日も柚子の香り漂う古座川町平井の小さな小さな里で加工と開発に取り組んでいる。

■連絡先

和歌山県東牟婁郡

古座川町平井六三〇

TEL 〇七三五・七七〇・一一三三



この加工所から多くのアイデア商品が生み出されてゆく