

Q1.早和果樹園様の歴史、会社概要についてお話しください。

みかんのジュースを作っています、もともとは昭和 54 年にこの地域の7戸のみかん農家で集まって作ったみかんの出荷組合が前身になって創業しました。みかんを作って、東京や地方市場に出荷していたんですがちょうど 2000 年に後継者、私もその後継者の一人として、後継者が 7 戸のみかん農家から 4 戸誕生し、また次世代に向かうためにということで、法人化をしました。その時に初めて早和果樹園という名前になって、「有限会社早和果樹園」になりました。

私も、10年ぐらいずっと、みかん作りをやってたんですけども、早和果樹園になっても、やっぱりみかん農家の集まりなんで、みかんをしっかり作る。ただなかなか、みかんだけじゃ生活が成り立たないようになってきたんですね。天候とか、その時の相場価格、みかんの価格とか、そういうのが低迷してきたりして、その時に美味しいけどもちょっと傷が入ったような、出荷できないみかんを使って、ジュース事業に乗り出しました。それが、今の早和果樹園のみかんジュース事業の、礎になっているという状態になります。

会社概要自体は、最初は 7 戸のみかん農家だけで集まってやってたんですけども、やっぱりジュースをやることで、すごく忙しくなってきたり、地域の人とかパートさんとかを雇用したり、今だと新卒の大学生とか、そういう方々も入ってきてくれて、今では 90 人規模のみかん会社になっております。扱ってる商品とかはみかんだけ、有田みかんだけですので、それを使って美味しいみかん及び美味しいみかんジュースを製造販売しているそんな会社になります。

Q2.どのような製品を作られていますか。また生産は他の果物では無くみかんのみですか。その理由もお聞かせください。

作ってる製品というのは、やはりみかん農家から立ち上げた会社ですので、まず生のみかん、美味しい有田みかんですね。それを加工して、ジュースを作ってるんですけども、ジュースだけじゃなくて、みかんをしぼったこの果汁を使って、ゼリーとかミカンのジャムとか、例えば、アイスであったりとか、そういうのも作っております。

また、みかんをこう絞る時に、皆さん皮って食べませんよね。あのみかん食べる時に皮を剥いて多分捨てると思うんですけど、あれはあの漢方薬の材料になりますので、その皮も乾かして陳皮っていう生薬に変えて販売したり、皮を乾かして、みかんの七味を作ったり、ミカンを捨てることなくしっかり商品化して販売する活動をしております。使うみかんは有田みかんだけです。やはりこの有田みかん農家からスタートしてますので、自分とこの地域の有田みかん、これだけを活用して、進んでいこう、そういうような思いでやっております。

Q3.有田みかんは、全国でも有名ですが、他府県のみかんとの違いや、他のみかん農業に負けない点がありますか。

なかなかこう他府県のみかんとの違いってのは非常に難しい。特に品種ってというのは、同じ品種作ってるんですね。有田も例えば、愛媛県とかも九州とか静岡とかも多いんですけども、ただ一つ違うのは有田地方っていうのは、ものすごくたくさんの量を作っています。で今全国に70万トン台ぐらい、みかんがあるんですけども、有田地方だけでだいたい9万トンぐらいあります。全体の12%ぐらい占めてるんですね。

ちなみに、あの和歌山県が、県で言えばみかんの生産量ナンバーワンで、4分の1ぐらい占めてるのかなと思うんですけど、その半分が有田地方ということで、なかなかこう他の県と味がどう違うんですかって言われて、もやはり農家さんの作り手で味が変わってきますんで、基本的には同じなんですけど、ただそういうプロの農家が、たくさんいるのが有田地方の特徴になりますので、よりこう美味しいみかんを、たくさん作ることができる。まあその辺が違いかなっていうふうに思います。

ありがとうございます

Q4.「有田みかんの6次産業」について教えてください。

早和果樹園様ならではの生産技術・取り組みはありますか。

まず6次産業っていうのがすごく難しく、生産から加工・販売までというんですけども、あまり日本にも例がないような規模でやってます、大きさですね。

有田地方のみかんというのはすごくたくさんありますので、そのバックボーンに、大産地を抱えながら、うちみたいにこのたくさんのジュースを、全国の皆さんに飲んでいただける、そういうふうな形でやっております。

うちの特徴というか、やはりミカン作りっていうのもかなり確立されてまして、やってる取組としては、例えば、ただみかんを育ててるだけじゃなくて、雨が降った時に雨が土に入らないように、白いシートをかぶせてるんですね。ゴアテックスみたいに、空気を通すんですけど水は通さない、水分ストレス、要はあんまり水を与えずに、糖度を、ギュッと上げるような、甘さの度合いを上げるような、そういう栽培方法をしたり、あとはデータ農業ですね。スマホのアプリとかで、今日はどれぐらいこの場所で働いたとか、今この場所のみかんが糖度何度になってるよ、とかそういうのを、スマホとかを利用してデータにアップしてクラウド上で管理するような、そういう風なこともしております。やっているやり方っていうのは、昔ながらのやり方なんですけども、それをすごくスムーズに扱うために、いろんな努力をしております。

Q5.農家の高齢化が進む中、これからのみかん農家についての思いをお聞かせください

高齢化問題はもうどうしても起こってしまうような状態になります。今日本の農家の全体の8割が兼業農家って言われているんですね。いわゆるこう農家やっている人たちじゃなくて、農家をやりながら違う仕事もやっているみたいな、それが実は、今高齢化問題の一番主になっているとこなんです。

でこれもまあ、あの日本の人口ピラミッドとかね、日本のこれから少子化って言われていますよね。あれと一緒に、農家が減っていくのはもう間違いないんですよ。で農家をこう減らずに行こうっていうのは、妨げられないというか、それはもう決まってるんですね。

じゃあどうするかというところで、もっとこう強い農家、それをこうたくさん増やして、例えばさっき言った、あの専業の農家って残り2割いてる、そういう人たちが、もっとたくさん持つような仕組みを作いうことで産地の、どんどんこう荒廃するところを、防ぐみたいなそういう部分があります。うち自身は農業法人っていう会社になってるんですね、だからあの農業するにも、農業やってない若い人たちも、会社に入って会社員として畑ができるっていう、そんな状況を作っていますので、我々みたいなこう会社になった農業者が、より拡大することで、農家数は減りますけども、農地はある程度のところは担保できる、守れるかなそんな風に思っていますので、やはり専業農家であったり、我々会社が、しっかりすることが、一番の問題対策かなっていう風に思っております。

Q6.ホームページを見させていただくと、一人でも多く、普通に美味しい有田みかんを届けたい、という熱い思いを感じることができます。早和果樹園様の企業理念を聞かせください

企業理念っていう形の中に、社是っていうのがあります。会社が、どの方向を向いていくかっていう言葉があって、社是が「日本の美味しいみかんに会いましょう」という風な、ちよつとこうふわっとした中身になってます。有田みかんっていうのは、すごく日本の中で有名な大産地なんですね。でその前にやっぱりみかんって、多分よく食べてるのかなっていう、例えば日本だと、みかんとかリンゴとかが主の果物になると思うんですけど、美味しいみかんは皆さんやっぱりすごく喜んでくれる。この有田地方で取れるみかんというようなみかんですので、これを日本中の人、世界中の人に届けようということで、「日本の美味しいみかんに会いましょう」届けて会ってもらおうと、そういうふうなことを思いで作っております。

理念の中に、ビジョンという、みんなでこっち進もうというという言葉もありまして、それは「みかんの価値を上げる」というのを入れています。やはり我々農家者が立ち上がって、みかんの会社を起こして、この会社をよくしていこうと言って、たくさんのこの若い人が入ってきてくれる今の現状で、どういう方向を向くかって言ったら、僕らはやっぱり、みかんしかないとい

うことで、どうやって一生懸命命みかんの価値を上げて、よりみかん従事者を増やしていけるかどうかを頑張らないといけないので、やはり我々が作るみかんが、より価値を上げることで、みんなを幸せにする、その方針でいきましょうってということで考えてやっております。