

地域資源自生カンキツ‘たちばな’の香りを 利用した農商工連携による商品開発

前川 哲男

元 三重県農業研究所 研究管理監



伊勢志摩観光地を控える鳥羽商工会議所では、平成13年から、市内の旅館・ホテル業者、飲食業事業者および農業者が連携して、鳥羽市、三重県の支援を受けながら、鳥羽市の市の木でもある‘たちばな（やまとたちばな）’を利用した地域特産品開発と地域活性化を開始した。

‘たちばな’は、伊豆半島から九州南端までの太平洋沿岸地域に分布し、三重県内では鳥羽市（答志島等）等に自生するカンキツ類である。果実の大きさは、500円玉程度の小果で、果汁は酸味が強い。果実（果皮）や葉の香りが素晴らしく良く、古来より『非時香果（ときじくのかぐのこのみ）』として珍重され、和歌にも詠まれている。果実にはカンキツ類特有の機能性成分（ヘスペリジン、タンゲレチン等のポリメトキシフラボノイド）が含まれることが、平成15年の三重県の調査研究で判明した。

東海地域生物系先端技術研究会との係わりは、筆者が元職の三重県農業研究所研究員であった



（たちばな果実）



（おもてなしの商品例：お香、牡蠣ポン酢等）

平成15年に遡る。当時、三重県内で栽培されている種々なカンキツ類に含有する機能性成分を、部位・時期別に詳細に調査し、その成分を利用したアグリビジネス化商品開発研究課題を推進した。その中のひとつの種類として、鳥羽市答志島等に自生する‘たちばな’を取り上げたのがきっかけであった。

その後、平成20年には鳥羽商工会議所が経済産業省事業「地域資源○全国展開プロジェクト」で‘たちばな’を活用した新ブランド開発のための農商工連携によるプロジェクトを実施することになり、その推進助言者のひとりとして招かれた。

県を退職後に就任した現職になってからの支援

は、①香りが良い葉や花を利用したコスメティック商品やアルコール新商品の開発に係る先進加工事業者や研究者とのマッチング、②薬事法に関する天然由来の医薬品に係る制限や食品衛生法等その他法律の調査と情報提供、③未利用部位に係る加工・利用法の情報提供、④‘たちばな’の安定生産等栽培法に係る技術的助言、⑤商品開発パネル展示による全国情報発信等である。

これまでに、商品化された主要な物は、果汁を利用した、「たちばな入り牡蠣ポン酢」「アイスクリーム」など、果皮・葉等の香りを利用した「たちばな茶」、「お香」、「匂い袋」、「香りの葉」、「香りの石いかり」など、最近果汁利用で商品化された「とばすこ」も特徴ある辛味調味料である。今も、鳥羽商工会議所では農商工連携により、新たなおもてなし商品開発がされている。

多くの商品開発が実現したのも、友好的な人脈と、会議所清水専務理事様をはじめ、関係者の意気込み（自費で‘たちばな’を1万本増殖して、市に寄贈した故辻本氏等）を忘れてはならない。

農商工のマッチングと官の支援から出発した成果が、日本の代表的観光地の鳥羽市しかない“おもてなしの地域特産香り商品”のラインナップにより、観光事業はもとより、市・県内加工業者や飲食業、そして、‘たちばな’を栽培する農業者等の経営安定に寄与し、鳥羽を訪れた観光客の思い出づくりにも役立つことを願っている。

氏名：前川 哲男（まえがわ てつお）

専門分野：果樹園芸

所属・役職：元 三重県農業研究所 研究管理監

略歴：昭和47年3月 静岡大学農学部卒業、同年4月 三重県職員農業技師として採用される。農業改良普及員、専門技術員（果樹）、試験研究員を歴任し平成22年3月、三重県農業研究所研究管理監（総括研究員及び園芸研究課長兼務）を最後に退職する。退職後は自営の農業（果樹園芸）に従事、現在に至る。

メッセージ：

県職員時は、果樹に関する技術指導普及や研究に従事するとともに、自営の果樹園で実践している。主な研究成果は、ニホンナシの開花・収穫等生育予測、カキおよびニホンナシの施設栽培技術、カンキツ類に含まれる機能性成分とその加工利用技術。研究の後半は、果樹等県内特産物を活用した産学官連携によるアグリビジネス化（6次産業化）支援プロジェクトを総括してその商品開発や、施設園芸の30%以上の燃料削減を目標とした省エネ対策技術確立に係るプロジェクト研究の研究総括を行う。