

どこかの、誰かの想いを旅する雑誌「マザーコメット」

STARFLYER機内指定客室一帯給付別冊特別の見聞感。探訪四時風情の風土人情。

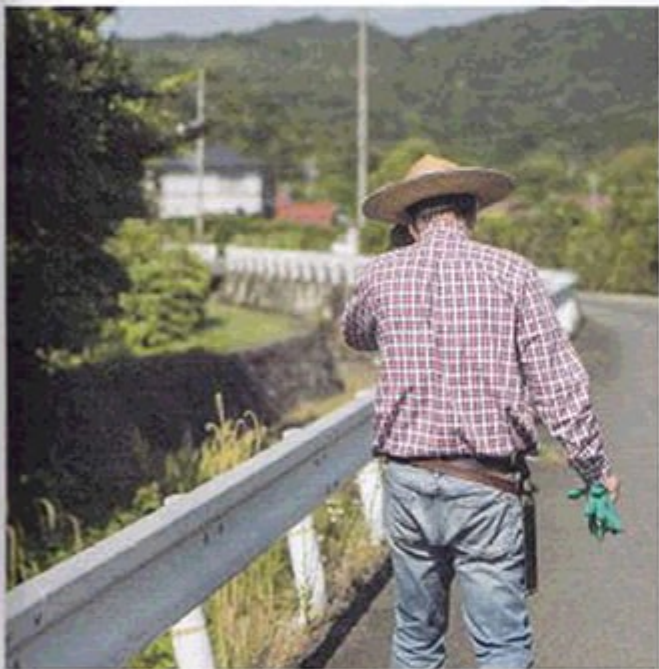
# Mother Comet

FREE MAGAZINE [Mother Comet] ISSUE:History that continues from the Edo period.

11.52  
ごろごろ  
果物の旅

じゅわわ





## 柑橘農家

特集:ごろごろ じゅわわ、果物の旅  
夏みかんの郷から全国へ、その魅力を発信

山口県萩市の名産品「夏みかん」は初夏の味覚として人気のある果物。  
そんな夏みかんの生産から加工・販売までを一元管理する農家に伺った。





山口県萩市は日本を代表する夏みかんの産地。文獻によると、かの古田松陰も夏みかんと私塾の真に植樹したのだそう。そんな夏みかんを三代に渡り生産し続けているのが「たけなご」の代表取締役・竹中一男さん。彼は祖父の代から続く夏みかんの生産と並行して、加工や販売も手がけている。その経緯や考えについて伺った。



# 江戸時代から萩に点在していたといわれる夏みかん

江戸中期から発見されて以来、山口で愛された夏みかんは、  
現在も萩から名産品として全国へと出荷されている。

## 春

から初夏にかけて旬を迎える夏みかん。実はその

原樹が山口県内に今もあり、国の天然記念物として指定されている。また、文献によると萩の夏みかんでは最初にマーマレードを作ったのは福澤諭吉と記されていたり、幕末志士たちの師ともいえる吉田松陰も夏みかんを私塾の庭に植樹したのだそう。

そんな夏みかんの日本初の栽培地が山口県萩市。明治9年に種子を蒔き、翌年には苗木1万本を接木を施し、明治11年に育った苗木を当時経済的打撃を受けていた士族に頒布した。その歴史的な背景が、萩を夏みかんの一大生産地として形成している。

「たけなか」は萩の歴史と切っても切れない夏みかんを育てる柑橘農家の一つで、夏みかんの栽培・収穫はもちろん、加工品の製造や販売まで一元管理の元に行う会社。また自社農園だけでなく、農家の高齢化などで放棄園化する園地を預かり夏みかんや夏みかんの突然変異種「カワノナツダイダイ（甘夏みかん）」などの晩柑類を栽





山と海がすぐ近くにある風光明媚な萩は、冬季も比較的溫暖な気候のため晩柑類を育てるのに適している。「たけなか」の自社農園は約1haで、それ以外は全て栽培管理をしている園地なのだとか。畑では夏みかんのほか、甘夏みかんや伊予柑などを栽培。竹中さんも毎朝畑に出て、枝の剪定などを行う。「柑橘類は日当たりが悪くなると皮が変色してしまうので、この剪定作業が商品の良し悪しに大きく関わります」と竹中さんは話す。こういった地道な努力が、夏みかんを後世に伝える一歩となるのだろう。毎年、5月初旬には夏みかんの白い花が満開となり、甘い香りが園地一帯に広がるのだとか。

培った夏みかんをその根底から支えている。その「たけなか」の三代目代表を務める竹中一男さんに、夏みかんとどんな想いで関わっているのかを伺った。「たけなか」は祖父の代から続く柑橘農家で、夏みかんを絶やしてはいけないという意識が強くあります。ですが柑橘農家の高齢化は進み、生産農家自体が減少しているのが現状。だからこそ私たちは夏みかん栽培の技術を後世に残すため、高齢化した農家の栽培管理を実施。現在は約50軒の畑を管理しています」





# モノづくりが好きで食べることも好き その2つの好きが加工品に活かされる

元々モノづくりが好きで食べることも大好きな竹中さん。  
その2つの好きが夏みかんの加工に大きく役立つ。

## 竹

中さんは、萩市内の商業高校を卒業後、一度大阪の繊維問屋の仕事に就いている。その後、帰郷し農家を継いだのだが、それに関して思うことはなかったのだろうか。

「私は長男ということもあって、いずれは継ぐんだろうなというの思っていました。それに元々食べることが好きなんです。だから継ぐことに対して抵抗感みたいなものはありませんでしたね」と竹中さんは当時を振り返る。

父や県の柑橘試験場のスタッフなどから夏みかんの栽培方法を教わりながら農家として生計を立てていく中で、竹中さんは当時は珍しかった個人宅への配送をスタートさせる。そのきっかけになったのが、百貨店の仕立てコーナーで勤務していた時に知ったダイレクトメールによる受注方法。父から受け

継いだ取引先名簿にダイレクトメールを送り、翌日配送を実現させた。竹中さんは「この経験で、どんなに田舎にいても販路はあるということが分かりました」と話す。

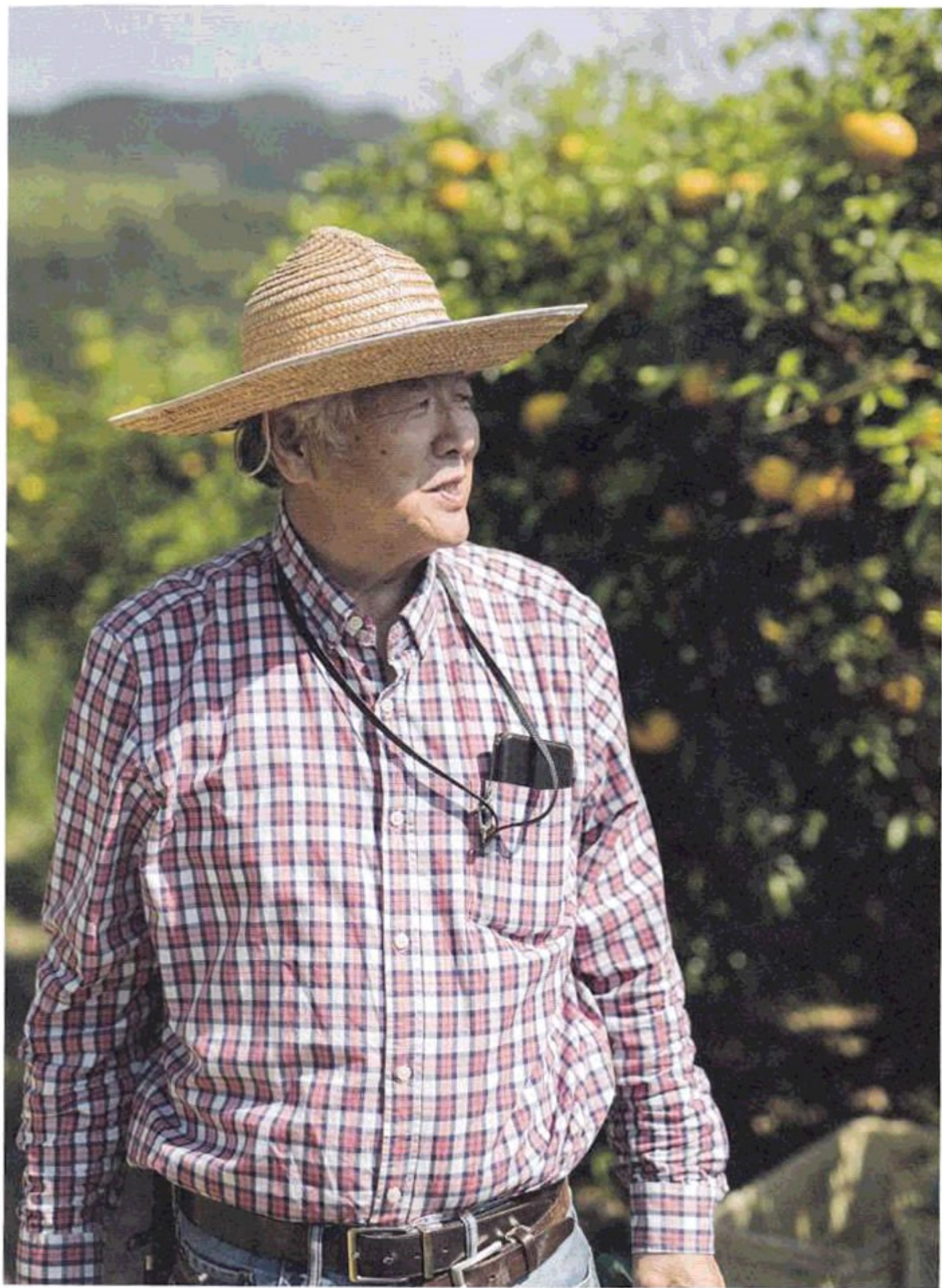
さらに彼は通年雇用を実現化するために、「6次産業」という言葉が一般的ではなかった当時から生産者による加工販売を手がける。

「最初に作ったのは夏みかんの皮の砂糖漬け『夏蜜柑菓子』です。そして皮を採取すると果汁も出るのでジュースやゼリーと徐々に広がっていきました。どんな仕事でもそうですが、一つの商品ができるのとそれに近いものは何となくイメージできません。そこから試作し、4割ぐらいの人が美味しいというものを商品化しているんです」。竹中さんのチャレンジングな姿勢からヒット商品も誕生する。



会社の倉庫にはさまざまな機械が所狭しと並び、中にはこれから使用する予定の機械もあるのだとか。風防用に植えた木を剪定し、切り落とした部分は薪として利用。そういった循環も大切なことのひとつ。









## 「食卓に近づくこと」それがヒットの秘訣に

夏みかんを食べてもらうにはどうすればいいか。その答えは食卓にあった。

### 現

在、「たけなか」では、およそ20品目ほどの加工品が作られている。その中でも最大のヒット商品といえば、実をくり抜いた皮の中に生ゼリーを閉じ込めた「柑乃乗」。大手百貨店のカタログでも販売され、しばしばテレビ番組でも取り上げられるこの商品は、竹中さんと30年以上も付き合いのある京都の某有名和菓子店の人気商品から着想を得て作られた。

「ベースはその和菓子店が弊社の夏みかんを使って作った生ゼリー菓子です。それが人気となったので、夏みかんをその菓子用を増やしたんですが、使えるのは三分の一程度しかできないんです。そこで弊社でも、和菓子店で使えないサイズの夏みかんを使う同じような生ゼリー菓子を作らせてもらったんです。味は弊社独自のレシピで作っています」と「柑乃乗」ができた経緯を竹中さんは話してくれた。ちなみにこちらで作られる加工品もほぼ竹中さんが考案している。そんな彼は商品を作る時に必ず念頭に置いているのが各家庭の食卓だ。

「夏みかんをはじめとした晩柑





看板商品となった「柑乃掬」は、実を取り出す作業から皮の器に生ゼリーを入れる工程までのほとんどを手作業によって作る。また、フタを開め、夏みかんの葉をデコレイトし、ビニールでパッケージングする作業も手作業。こうして手間暇かけて作られた「柑乃掬」は冷蔵便で発送される。そのほかの加工品も同じ場所で作るため、作業台や調理器具は全て可動式になっている。「小規模でさまざまな商品を作るにはこれが一番なんです」と竹中さんは話す。

類は温州みかんと違い、テーブルにそのまま置いておくだけではあまり食べたいと思いません。しかし、皮をむいてハチミツをかけて置いていけば、恐らく一度は口にするとと思うんです。だからまず作り手が今の食卓に近づくことが大切。食卓の事情は時代によって変化しますから、そこにアンテナを張って自分がお客さんならどんな形だと食べたいと思うのか、また、どんなパッケージなら店頭で手にするのかを常にイメージするようにしています」。



## 消費者に寄り添う商品開発

商品開発でまず考えるのは消費者の必要性。  
そして「先義後利」の精神で開発に臨む。

「たけなな」に自社の商品開発や製造を委託する会社も多い。だからこそ、その商品が消費者にとってどう必要なかを考えて開発・製造を行っている。竹中さんは話す。そしてなるべくシンプルなものを作るようにしているのだそう。「弊社では香りや色もなるべく原料を活かして作ります。昨今は特にその商品に何が入っているかを気にされる方が多いので、やはりシンプル・イズ・ベストなんだと思うんです」と竹中さん。

郷土愛と夏みかんを後世にも伝えたいという想いから、時代に先駆けて6次産業をスタートさせた竹中さんは、今朝も夏みかん畑に立ち剪定をしている。そして、消費者が求める新たな商品を思い描いているのだらう。秋の夏みかんはこうして守られているのだ。



オレンジット

「たけなな」の加工品第一号となる夏みかんの皮を使った干し菓子「夏蜜柑菓子」を洋菓にアレンジしたのがこちら。グラッセした夏みかんの皮に洋酒とチョコレートがコーティングされているので、コーヒーや紅茶はもちろんなワインなども好相性。チョコレートのほか、ホワイトチョコレートとココアの3種で展開している。



つぶつぶゼリー

夏みかんをはじめ、ゆず、ブラッドオレンジ、りんごなどのフレイバーを練り込む果肉入りのゼリー飲料。太極しごちな果肉を、ゼリーにまんべんなく感じ込めるために試行錯誤したと竹中さんは話す。夏みかんはもちろんな、りんごとゆずも地元山口産のものを使用。また、ブラッドオレンジも国産にこだわるといふ徹底ぶりにも注目したい。



PATE DE FRUITS(パート・ド・フリュイ)

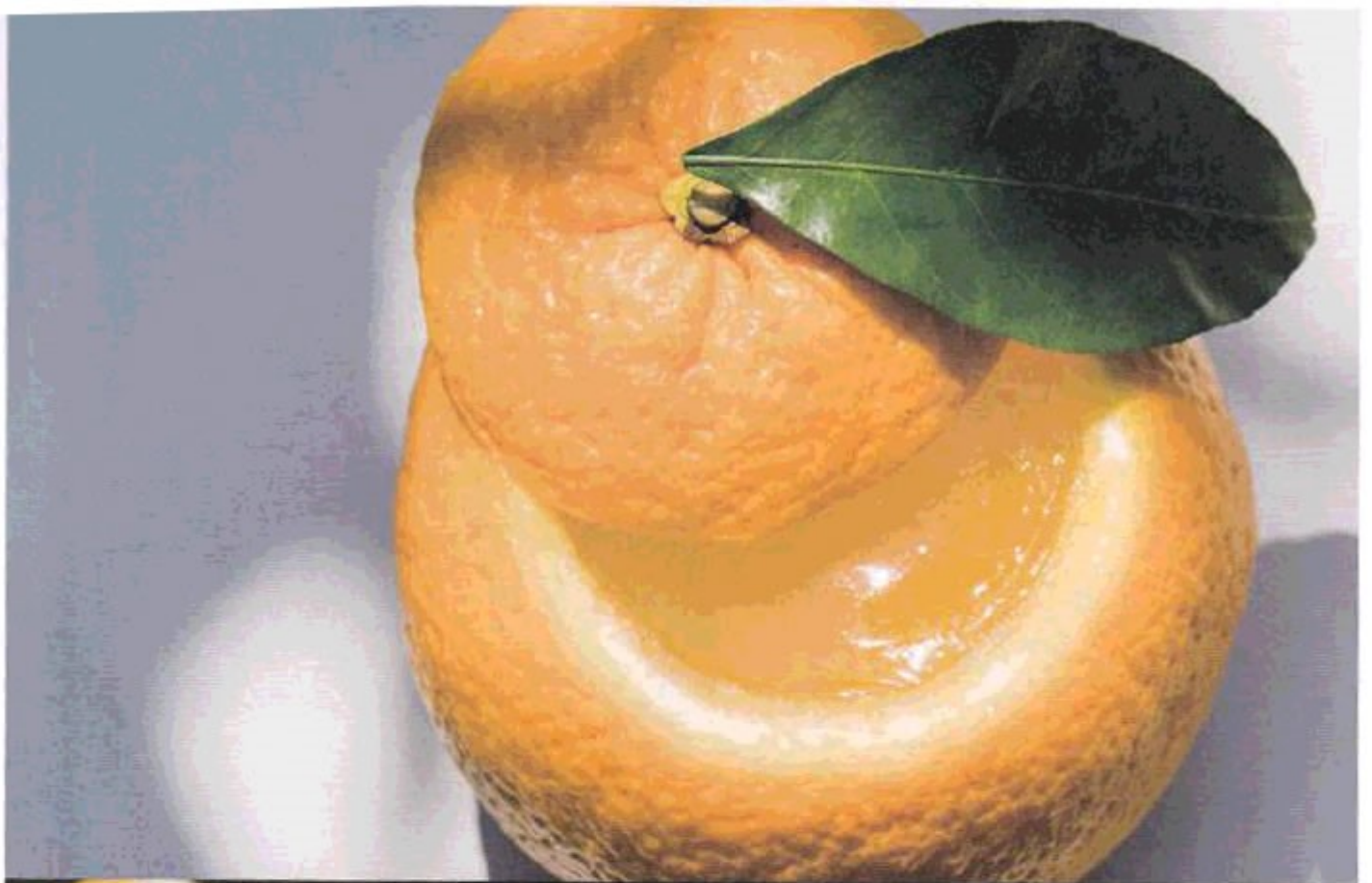
着色料や保存料を使わず、素材の風味を活かしたハード系のゼリー菓子。フレイバーは山口県産の完熟いちご、完熟ブルーベリー、完熟トマトに加え、山口県産の香酸柑橘「長門ゆずみち」を使用したものなど5種ある。全フレイバーが味わえるアソートのほか、一種類のみを詰めた単品もスタンバイ。贈り物にも重宝しそう。



秋の予 夏みかんオイル

夏みかんの皮に含まれるリモネンを抽出して作られたエッセンシャルオイル。抽出の際に沸点を低くする専用の機構を使用しているため、香りがよりクリアになっている。室内のリフレッシュやフレグランススプレーとして利用できるほか、バスアブに3滴ほど入れてアロマバスを楽しんだり、衣類の防虫用などにも使える。





柑乃幸(かんのしずく)

夏みかんの皮を器に使い、その上に果肉をしばって作ったゼリーを乗せた丸ごと夏みかんのゼリー菓子。ゼリーは常温でも溶けにくい海藻で固められた生タイプのゼリーで、次ごと切れば、夏みかんの自然な香りもゼリーのみずみずしさと共に味わうことができる。東京や福岡の百貨店のお中元カタログでも選出される人気商品で、「たけなご」のヒット作の一つ。夏みかんのさっぱりした口当たりと甘い香りが際立つこちらは、夏にぴったりの冷菓といえる。



# 今回の旅のメモ。

今回の旅で訪れたのはこちらです。

## profile

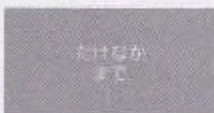
竹中一男 / 柑橘農家

山口県萩市で3代続く柑橘農家「たけなか」の代表取締役。地元萩の高校を卒業後、大阪で繊維問屋の会社に就職。そこで商売の基礎を学び、20代後半に帰郷。その後柑橘農家を継ぎ現在に至る。先代までは夏みかんをはじめとした柑橘類の栽培と市場に送る産地問屋として運営していたが、一男さんの代から産地直送や加工食品の製造もスタートさせた。また、自社農園に加え、高齢化などにより手放した50軒の畑も管理。それらを合わせて毎年200~300tほどの夏みかんを中心とした柑橘類を収穫している。

たけなか  
山口県萩市橋東堀ヶ原2234-3  
TEL.0120-081-723



## access



[公共交通機関で]…山口宇部空港からリムジンバス山口宇部空港線でJR新山口駅へ。JR新山口駅から山口線で山口駅へ。山口駅で防長交通路線バス東萩駅行きに乗り換え、東萩駅バス停へ。バス停から南東へ徒歩約25分。  
[車で]……………山口宇部空港から県道220号線を経由し山口宇部道路へ小郡JCTから中国自動車道に入り、美祿東JCTから小郡萩道路を萩方面へ。給堂ICを降り国道490号線を萩方面へ。県道32号線、国道262号線、県道11号線を経由。空港から車で約1時間10分。

## more information

### 竹中一男に関わるあれこれ

shop



おいだませ山口館

東京を拠点に山口の観光情報を発信する、山口県観光連盟が母体のサテライトショップ。店内には山口の名産品や工芸品などが並び、その中には「たけなか」の商品もラインナップ。山あり、海あり、温泉ありの風光明媚な山口を関東で知るならまずはこちらへ。

東京都中央区日本橋2-3-4 日本橋プラザビル1階  
TEL.03-3231-1863  
【営業時間】10:30~19:00  
www.oidemase.jp

shop



道の駅 萩往還

歴史の道「萩往還」沿いにある道の駅で、施設内にある「物産館」には、夏みかんのお菓子をはじめ、地酒、干物、蒲鉾といった萩を代表する名産品がそろる。また吉田松陰の足跡をたどる「松陰記念館」や萩の農産物直売所「様々なマルシェ」などの施設もある。

山口県萩市大字橋字屋背ヶ坂1258  
TEL.0838-22-8889  
【営業時間】9:00~18:00  
www.hagioukan.com

web



たけなか HP

「たけなか」の商品がチェックできる公式のウェブサイト。ここでは企業理念や事業内容、萩の夏みかんの歴史などはもちろん、オンラインショップも展開している。旬のイチオシを始め、「柑乃華」などの人気商品などもラインナップ。夏みかん商品が手軽に購入できる。

<http://www.natsumikan.co.jp>