

農 商 工 トレンド



農業生産法人 株式会社アセローラフレッシュ 代表取締役 並里 哲子氏

サトウキビ作に代わる新たな作物・アセローラ。
本部町のブランドとして多彩に展開したい。

連携パターン

農業者主導

参入のきっかけ

アセローラ栽培による地域産業の振興



本部町にある直営店。近くには日本一早咲きの桜で有名な八重岳が。

■ビタミンCの王様アセローラの里へ名乗り

創業から今年で24年、アセローラを本部町の特産品に育てあげた農業生産法人アセローラフレッシュは、地元農家30軒と契約してアセローラを栽培し、ドリンクやピューレなど多くの商品を製造・販売している。実が日持ちしないという弱点を逆手に取って、新鮮なアセローラを地元で味わってもらおうと収穫体験など観光と結びつけた展開も行っている。町では収穫(5~10月)が始まる5月12日を「アセローラの日」に制定し、町内小中学校の給食にアセローラゼリーを出すなど、教育における地産地消にも取り組んでいる。

アセローラはビタミンC含有量が果樹の中で最も高く、一粒にレモン5個分のビタミンCが含まれている。「夫で創業者の故並里康文が琉球大学農学部の学生だった頃、米国のビタミンCブームを知りアセローラに注目しました。10年後には日本にもブームがくる。それまでに故郷・本部町をアセローラの産地にするのが夢でした」と語る現代表取締役の並里哲子氏。アセローラの栽培地として沖縄が適地であること、また農閑期の夏に5~6回も収穫できる点も農産物としての可能性を確信させた。重労働のさとうきび作に代わる作物として農家に熱心に紹介した結果、本部町で8軒の農家の協力を得てアセローラフレッシュを創業、以来、農家の育成や栽培技術の向上、加工・販売に取り組んできた。

栽培に当たっては「従来3mほどになる木ですが、剪定を繰り返して1~1.5mほどに低くしました。沖縄で作るので台風に強い作物にと考えるわけです。低くすることで倒木を防げますし、結果として高齢者でも楽に収

穫できるようになりました」。露地栽培でハウス設備や農薬散布も要らないうえ、一粒一粒手で収穫するという丁寧な作業は高齢者に向いていた。

■ポリフェノールの赤色の魅力が特徴

商品化においては赤色を安定的に出すことが大きな課題となった。「ピューレを作っている間に教えられたのが他の食物にはない赤色の魅力。これはポリフェノールなんです。でもこの色を出すのが大変でした。こだわったのは収穫時間と搾るタイミング。午前と午後でも搾る時間で色が違うんです。今は同じ色を出すことができるようになりましたが、ここに辿り着くまで時間がかかりました」と哲子氏は語る。

■創業者康文氏のふるさとへの想い

農家と密着した栽培普及の努力が実り、本部町はアセローラの里として知名度を高め、2008年には県から拠点産地として認定を受けた。その矢先、2009年に康文氏が他界。二人三脚で頑張ってきた妻の哲子氏が新代表に就任した。「彼が言ってきたことが、いま形になってきた。その夢を中途半端で終わらせたくない。みんなと協力してアセローラを大きな産業へ育てたい」と語る。商品開発にも意欲的で、今年は、沖縄県産業振興公社の支援を受けドリンクとソースを商品化した。夫婦2人で始めたアセローラ栽培が地元で育まれて国産アセローラの一産地へと成長を遂げている。

問い合わせ先

農業生産法人 株式会社アセローラフレッシュ

〒905-0222 沖縄県本部町並里52-2
TEL 0980-47-2505 FAX 0980-47-2043
URL <http://acerola-fresh.jp/>



アセローラの赤色と、女性らしく優しいパッケージデザインが印象的