



西吉野の柿のブランド化にこだわり続ける

石井物産株式会社 奈良県五條市西吉野町

奈良県南部の山間部、旧西吉野村（現五條市西吉野町）は上質の柿の産地として知られ、市町村単位でみた収穫高は全国一であった。

その山深い西吉野で、石井物産株式会社は、柿の美味しさを生かすことにこだわった加工食品やスイーツを長年にわたり開発し続けている。そして、有名芸能人のファンもつかみグルメ番組などでたびたび取り上げられるようになり、奈良県を代表するお取り寄せグルメに発展している。

大手電機メーカーの開発部門勤務から家業の後継に転じた石井社長は、畑違いながら開発者としてのチャレンジ精神を発揮し、故郷の柿栽培の活性化に貢献。平成21年には中小企業庁の「元気なモノ作り中小企業300社」に選出された。

会社概要



会社名：石井物産株式会社
本社：奈良県五條市西吉野町八ツ川458
電話：0747-34-0518
FAX：0747-34-0508
創業：昭和40（1965）年7月
設立：昭和59（1984）年4月
代表者：代表取締役社長 石井 光洋
資本金：2,000万円
従業員：約30名（パート含む）
事業：柿・野菜加工食品製造
URL：<http://www.a-kaki.com/>



西吉野の本社（上）と直営の奈良三条店（下）

35歳で脱サラし故郷の特産品振興の事業に

奈良県は、吉野の中山間地域を中心に柿の栽培が盛んで、収穫量は和歌山県に次いで多い。

西吉野で創業した先代社長の故石井勲氏は、農協の組合長や村長を務め、その間、西吉野の柿栽培の技術向上と品質向上、そしてブランド化に奔走してきたという。そして、今では、西吉野の柿は、大玉で姿も味も良く、高級飲食店のデザートや贈答品として高級ブランドに育った。

昭和40年、石井物産株式会社の前身となる個人商店を創業したが、家業は柿農家ではなく、ミョウガやきゅうりの漬物などを製造していた。

当時、現社長の石井光洋氏は、大手電機メーカーの医療機器開発部門に勤務するサラリーマンであったが、医療を通じて社会奉仕の思いを強め、故郷西吉野の役に立てばとの思いで、35歳の時に脱サラし父の事業に参画することとなった。

本物にとことんこだわり続ける新商品開発

昔から、西吉野の柿栽培農家では、販売できないようなキズモノや熟しすぎた柿、また、選果から漏れた柿などが、毎年300トンから500トンも廃棄処分されていた。



同社初の柿商品「柿酢」と「柿の奈良漬」（左）
「柿日和」（上）

同社では、これをなんとか有効利用できないかと試行錯誤を続け、まず開発したのが、漬物樽を流用した柿酢である。続いて柿の奈良漬、そして現在の看板商品である「柿日和」を開発。これらは当地の特産品として中心商品に育った。

現社長は、元々が開発担当の技術者であっただけに、開発者魂は十分で、「柿けーき」「柿まんじゅう」「柿ようかん」「柿もなか」「柿こーり」など、多くの人気商品を生み出している。

数々の賞を受賞した「柿けーき」。柿のヘタは本物を使う。



二層に分かれた柿の「本葛餅」

社長の思いは、西吉野の柿農家が丹精込めた柿を使うからには、商品開発では柿の持つ良さにとことんこだわり「本物」を造るということである。代表商品の一つである柿ようかんの開発にあたって、普通の羊羹に柿を混ぜて「柿」を名乗るのではなく、水を一滴も加えない100%柿果汁を使い羊羹に仕立てた。柿もなかでも柿100%の餡とし、柿そのものにこだわる。

また、チャレンジ精神も旺盛で、奈良県が平城遷都1300年にあたって7品の「奈良のうまいもの」を創設した際には、洋菓子の「柿けーき」の創作に取り組んだ。社長自らが洋菓子職人に教わりながら創り上げた商品は、全国推奨観光土産品審査会で第2位の日本商工会議所会頭賞を受賞、その他数々の賞も受賞した。

さらに、吉野のブランド特産品として吉野葛があるが、吉野本葛餅に柿餡や小豆餡などを二層に重ねた葛餅も人気である。加工工程できれいに二層に分けることはかなりの技術力を要し、開発者出身の社長のチャレンジはどこまでも続く。

ロコミが広がりマスコミにも取り上げられる

同社の商品は、奈良県土産として県内土産物店、そして、百貨店の通信販売や生協が主な販売ルートで、近年はネット販売にも乗り出した。

特に大規模な宣伝をしているわけではないが、

西吉野の柿の高いブランド力や、「本物」にこだわる商品づくりもあってロコミで評判が広がり、有名芸能人にも知られるようになったことでマスコミにも再三取り上げられ、人気の「お取り寄せグルメ」として全国に販路が広がった。

また、人気の「コロカ」が入手できるリアル店舗に、直営の奈良三条店（奈良市）が選ばれた。

これは、株式会社コロプラが展開する携帯電話による位置情報ゲームで、各府県を代表する特産品の店舗で「コロカ」と呼ばれるカードが発行される。「旅費をかけてでも訪れるべき、日本の良いものを提供している店舗」を選定基準として厳選され、県内では3店舗目である。

「農商工等連携事業」により画期的な柿渋の開発

西吉野地方では、大玉栽培のため、実の3個のうち2個は間引きする摘果を行い、摘果された実は廃棄されていた。石井社長は、これを有効利用するため柿渋の抽出技術の開発にも着手し、同社を中心に奈良県農業協同組合、奈良県農業総合センターと連携した「農商工等連携事業計画」が国の認定を受けた。

柿渋は消臭・殺菌・防腐に優れ、重金属除去にも効果があるが、抽出には長期間を要する。しかし、同社の柿渋の高速抽出法は、1週間程度で高純度の柿渋が抽出でき、しかも無臭である。

技術開発で地域活性化への貢献を目指す

現在、柿渋技術により消臭・抗菌力の強い柿渋石鹸を開発中で、同社長は「地域活性化のため県の柿渋をPRしていきたい」と展望を語る。

近年、山間地の過疎化が進むが、特産品開発は地域の雇用創出と活性化にもつながる。また、インターネットの発達で、山間地からも販路は全国に広がっており、同社が加入するネットショップ「Eストアー」において、2011年秋にはフルーツ部門第1位のネットショップ大賞を獲得。今後についても、同社長は、柿の魅力をとことん引き出すことにチャレンジし、地域の活性化に意欲を燃やす。（山城 満、岡本 忠）