

## ◆特集レポート

# 東京・銀座で収穫祭

# 「徳島すだち」の魅力再確認

今秋、東京・銀座で「徳島すだち」をクローズアップしたイベントが開催された。会場は、電源開発(株)本社ビルや銀座三越が見渡せる8階建のビル屋上。芝生や稲穂が広がる「銀座白鶴天空農園」の一角に、すだちの木が3本。今年4月に植栽した幼木が1メートルほどに成長し、いずれも立派に実を付けていた。

銀座では、NPO法人などが中心となつて都会の経済活動と自然環境との共生によるまちづくりが進められている。平成18年にスタートした銀座ミツバチプロジェクトはその代名詞ともいえ、農園化したビルの屋上で生産したものに銀座ブランドという付加価値を付けて販売する取り組みを展開している。そのプログラムに「徳島すだち」も組み込まれた。

国際化、高齢化、後継者不足と農業を取り巻く環境が厳しくなるなか、銀座で人気を集めている「徳島すだち」の今を追いかけてみた。



すだち vs カボス そりゃ、すだちがうまいに決まっている!?

10月8日、銀座のクラブやバーなど約1700店舗でつくる銀座社交料飲協会が、「フアーム・エイド銀座2011」の一環で「スタチとカボスの収穫祭」を催した。地方の生産物や生産者に光を当て、「顔の見える交流」を通じて消費拡大を図り、食の安心・安全への関心を持つてもらおうと企画された。ほかに、メッセやプチ・マルシェなど多彩な取り

組みを通じて、人と自然との共生について銀座から世界に発信している。

主催者で同協会の緑化部長を務める白坂重紀さんは、「銀座はバーのメッカ。世界有数のバーテンダーがつくるすだちのカクテルやサワーは人気で、その美味しさは女性を中心に口コミで広がっています。今回の取り組みは、単にビルの屋上を緑化するだけでなく、こうした交流を通じて銀座と地方をつなぐ架け橋になっていけたらと思っています。」と、意気込みを語る。

収穫祭には、岩浅嘉仁阿南市長や首藤勝次竹田市長（大分県）も駆けつけ、派手な法被姿でひるさと自慢に花を咲かせた。一般の方も参加して行われた「すだちとカボスの食味会」では、果汁をサワーに混ぜたり、気仙沼産のサンマに絞ったりして風味を楽しんだ。銀座の若者たちは一様に「美味しい」と、すだちのきいたハモちくわやちりめん」舌鼓を打った。

「やっぱりすだちの方が貴婦人のような味わいで美味しい」と切り出した岩浅市長。負けじと「サンマはカボスでなければ味が引き立たない」と応戦する首藤市長。それまで和やかだった会場の雰囲気は、両市長の食味講評で一気に盛り上がった。甲乙つけがたい食のバトルは、「お互い一枚岩になつて全国に『酢の文化』を広げていこう」と笑顔で酒縁を結び、締めくくられた。

## 都市部における「すだち」の認知度や消費の動向

収穫祭に参加した徳島県東京本部流通情報担当の津田毅彦さんは、都市部における「すだち」の認知度や消費の動向をこう分析している。

「これまでの消費宣伝活動によって認知度は確実に向上しています。特に、9月上旬に目黒駅前で行われている『目黒のサンマ祭り』では、数万人の来場者に徳島産のすだちが振る舞われ、その様子がマスコミ各社で報道されるなど、『サンマにはすだち』のイメージが消費者に根付いてきています。また、周年供給が可能になったことで、ほとんどの小売店で一年を通して販売されています。」

安価な露地物の出回る夏期のさらなる消費拡大はもちろんのこと、これ以外の時期でも、一般の消費者の方々が、すだちの爽やかな香りを楽しんでいたという、地元の方々の協力も得てPRを進めていきたいと思います。（業務用では、料亭や和食料理店を中心に一年を通じて需要があります）」





## 都市部から地方へ！ 新たな働きかけにどう応える

近年、企業や自治体が首都圏に地域の食材を売り込む訪問ツアーが実施されるなど、消費宣伝活動も活発化・多様化している。そんななか、銀座からの新たな働きかけにどう応えていけばよいのだろうか。

市農林水産課の係長補佐は、「都会の人々に対する田舎（地方）の魅力は、そこにはない「田んぼの緑」「澄み切った青い空」や「深暗の星空」などの自然はもとより、そこに住む人々の生活様式そのものが発信源となっています。



「すだちサワー」と「ちりめん」を味わう銀座の若者

## 厳しい状況を乗り越える 新たな労働力に期待

アグリあなん販売部の田中 裕さんは、銀座で行われた収穫祭の新聞記事を見て「うれしいニュースです。都会の方が徳島すだちに興味を持ってきていることは生産者の励みにもなります。」と顔をほころばせた。しかし、近年のすだちの栽培面積の減少にみるように、生産者の高齢化や担い手不足など、ハウスすだち産業の先行きに不安を抱いているという。7年前、64戸あったハウスすだち農家は、現在では52戸にまで減り、その約8割が60歳以上と高齢化が進んでいる。担い手が育たない理由はさまざまだが、ハウスすだちは露地ものに比べ重油やハウス資材といったコストが大きな負担になっている。それに見合うだけの収入が見込まれなければ就農意欲は生まれてこない。こうしたことはハウスすだち産業に限ったことではないが、周年供給体制を強みに販売戦略を展開しているだけに、生産基盤の弱体化は死活問題といえる。



旧食肉センターを改修して開設された「農作業お助けセンター」

そのため、現在においては、それを具現化するために「グリーンツーリズム」や「ブルーツーリズム」などの体験型観光を情報発信して、地域の活性化に役立てていますが、「高円寺の阿波踊り」や「東京ドームの光の祭典」などに見られるように、田舎の文化や生活様式が都会で具現化されている事例も多数あり、農林水産物に対しても同様のことが言えるのではないかと考えます。

つまり、「都会で田舎暮らしする」コンセプトで、交流して行くことも一つの方策です。」と話している。



気仙沼産のさんまにすだち文句なしに最高でしょう！

## 徳島を代表する味覚 「すだち」

四国はさまざまな柑橘類で名を馳せる柑橘大国で、徳島のすだちもその代表格の一つ。全国で生産されるすだちの約95%が徳島県産で、いわば徳島はすだちの原産地といえる。江戸時代の古文書には天皇代替わりの儀式・大嘗祭にすだちが献上されたとされる記述が残されているなど、格式ある阿波の特産品としての歴史



父親の代から受け継ぎ、27aのハウスでスタチを栽培している久礼羽さん。

JAあなんすだち部会会長の久礼羽 哲さん（50歳・新野町）は、「若い世代に経営を継ぐ農家がないのが現状です。手塩にかけて育てた木を放棄してしまうのは非常にもったいない。人も木も一人前になるには10年かかるといわれており、今のうちに何とかしなければ」と、危機感を募らせている。

JAあなんでは、こうした現状を打開しようとして、今年8月1日、那賀町延野に県内初の農作業紹介所「農作業お助けセンター」を開設した。求職者と生産者を引き合わせて労働条件などの相談に応じながら労働力確保と就業支援を行う、いわば「農業のお見合いセンター」である。JAあなん営農部の宮崎直人さんによると、この3カ月間で求人者（生産者）27人、求職者23人から問い合わせがあり、5組の引き合わせに成功したという。こうした紹介所は、今後、アグリあなん内にも開設される予定で、すだち農家の援軍となることに期待が高まる。



史もある。古来より、庭先にはすだちの木が植えられ、身近な食材として庶民の間で親しまれてきた。上品な香りと爽やかな酸味は、徳島県民にとって手放せない食卓の友となっている。

すだちは柑橘類の中でも酸味が強く香りも高いため「香酸柑橘」とも呼ばれ、その品種・系統は25種類にも及ぶ。阿南市で栽培されているすだちは「一本田系すだち」という品種で、果汁が多く酸味が強いのが特徴。搾ったり、擦ったりして使われるのが一般的だが、最近では、香りと健康成分を生かした加工食品や化粧品、アロマの原料としても使われている。また、すだちの皮が中性脂肪を減らす効果があるとされ、健康食品としての需要も見込まれている。

すだちの栽培が商業用として始まったのは1956年から。70年代後半には急速に生産量が増えていく。その背景には、昭和56年2月26日に県内を襲った猛烈な寒波（俗にいう「56の寒波」）がある。みかんやハ朔といった果樹作物が壊滅的な被害を受けるなか、すだちの木だけは持ちこたえた。これを機

## すだち搾って、知恵も絞る

食生活が大きく変貌した今日にあつて、地域の特産物の本来の良さを守り、生かしながら、普段の食卓にのぼる食材として、いかにその魅力を広げられるか、「すだちの名産地」としての知恵の見せどころである。

食育インストラクターですだちSU（酢）ムリエの武岡泰子さん（徳島市在住）は、すだちを使ったレシピを考案して料理教室を開講するなど、消費拡大に一役買っている。昨年9月、ひまわり会館で開催された阿南地区農村女性の日推進大会では、冷めても美味しい「さわやかS-U-H-A-N（すだち飯）」などのレシピが紹介され、関心を集めた。

徳島県すだち・ゆこう消費推進協議会では、すだちの皮を薬味やサラダの食材として使用してもらおうと、「すだちスライサー」を配布して消費拡大を促している。また、すだち栽培農家でジュニア野菜ソムリエの北條 泉さん（山口町）は、「学校給食や社員食堂、飲食店などで、もっとすだちを使ってほしい」と、さらなる地産地消を呼びかけている。

私たちにあって、すだちは身近な食材であるが故に関心が薄れがちだ。しかし、東京・銀座や目黒では、私たちの日常がお祭りにまで発展している。この盛り上がりこそが、私たちが忘れかけている「名産地」としての本来の姿ではないだろうか。

## ■出荷時期（周年供給体制）

4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
ハウス栽培			露地栽培			冷蔵貯蔵物					



すだち商品  
お酒以外にも、お菓子、しょうゆ、お茶、ジャム、ジュースなど、さまざまな「すだち商品」が販売されている。

に、耐寒性に優れたすだちへの転作が加速した。

また、一年を通じてすだちを提供できる周年供給体制（右表参照）が確立されたことで、ブランド化への弾みとなった。

県内の主な産地は神山町、佐那河内村、阿南市。なかでも、ハウス栽培で県内最大の生産量を誇るのが阿南市である。ハウスみかん栽培のノウハウをいかして、加茂谷山口、新野などで有力な産地を形成してきた。平成23年産のハウスすだちの生産量は約484ト（コンテナにして2万4200杯分）。その約4分の1が県外に出荷されている。

地元から消費拡大を図る。すだちを、切り開くことは、すだちの未来を、切り拓くことにつながる、といっても過言ではない。

東日本大震災が発生した3月11日は、くしくも東京中央卸売市場でハウスすだちの初売りが行われた日でもあった。田神さんは、混乱した上半期の市況を振り返り、「想定外の事態に対して、生産者の最大の協力のもと、各市場、行政、全農の皆さんとタイアップして、柔軟に対応できました。すべての食卓に徳島すだちを届けたい。そんな生産者の思いが強い結束力を生み出した。」と語ってくれた。

越冬を控えたこれからの季節、白銀に輝くハウスの中では、来年の収穫に向けて一段と忙しい時期を迎える。



①武岡さんの料理教室のようす。  
②すだちレシピ（阿波尾鶏の手羽元のすだち煮）を紹介する北條さん。