市民の声・座談会

特徴のある〝田舎の味〟

才谷のジュースづくり

みかんの季節は終りましたが、才谷果樹研究グループが作っておられる濃縮ジュースが新しい農業の方向をさぐる上に、何かの参考になりはしないかと思います。
広報にジュースの味が載ればよいのですが今日は、みなさんの苦労話を聞いてみました。

岡　富子さん

高野喜代恵さん

島崎　敏さん

高野一男さん

始めた動機
みかんの暴落

▼ジュースをつくりはじめたのはいつからですか。

▼去年の十月頃からです。才谷果樹研究グループは八人ですが、実質、投資をしているのは三人です。あとは原料のみかんで協力してもらったり。

▼はじめるのにかかった費用は？

▼一人の出資金が百万円、借入金が三百万円です。そのほか砂糖七〇分、百四十万円くらいを農協で借りています。

▼はじめられた動機はどんなところからですか。

▼ご承知のように過去二年はみかんが暴落しました。話を聞いてみると今年も全国的な豊作になりそうです。こんなにミカンの花が咲いたのはみたことないです。いやなことですが、ことしも不作になりそうです。

▼たとえば私たちでみかんを選果場を通して愛媛のジュース工場にもってゆくと一箱が十五円くらいです。生産費がキロあたり四十円もかかるのにこれではたまりません。南国市の選果場の平均でも三十円八十銭――。要するにミカンがつぶれたからジュース作りをはじめたいということです。

▼小さいながらも工場とめいうって販売目的でやるまでにいたるまでには、昨年テストケースでいろいろやりました。北川村でユノスをしぼっていますが、これは農家の人が考案されてしぼり機を作っているんです。それが暇な時期に入りましたから借りて来て、時間がどのくらいかかるか燃料がどのくらいかかるか、いろいろやってみました。そうした足がかりのもとにこれならやれる、ということで工業試験場にも行き、専門家にも話を聞いてはじめました。

▼みかんは永年作物ですから、この急場を少しでも切り抜けようと。そのためには一般の工場で作られているジュースと比べて、風味的にも栄養的にも特色のあるものをあみだすのに苦労しました。

▼それから、先ほども工場で誰かが「たった半月ぐらい機械を動かしただけで止めておくのはもったいない」と言っていましたが、そんな点も考えて、イチゴとか山モモとか特色のあるジュース作りに利用することが課題として考えられます。

一升ビンで
一万本製造

▼製造過程を簡単に説明願えますか。

▼まず、みかんを洗って、しぼり機にかけて、こします。次に八十度くらいの温度で三十分くらい焚きます。次にビン詰めです。

▼しぼりカスは？

▼酪農家がとりにきます。牛がよく食いますから。

みかんの吟味で
うまいジュース

▼ジュースのうまい原因はというと、たとえば愛媛の工場では一日千〝ぐらいを出荷すると聞きます。だから、みかんの質はそろはないわけです。私たちの場合、工場が小さいですからみかんの吟味ができます。

▼一番よいのが生食用、その次がカンズメ、その次の一番小さいのがジュースにというようにイメージが三段階にわかれていますが、実際に糖度の少ない小さなみかんをしぼると、結局は砂糖を多く加えないといけないので、私たちは甘みの多い質のよいみかんをしぼっているわけです。

▼これまでどのくらいつくりましたか。

▼約一万本くらいです。一升ビンに入れて、一本七百円です。

▼一万本しぼるとみかんはどのくらいいりましたか。

▼六十〝です。足りない分は買いました。

岡　浩之さん

島崎　博さん

右から指導にあたった掛水生活改善普及員、池内営農指導員、田能農業改良普及所長、横山果樹普及員

▼保存はどのくらいきくものでしょう。

▼栓を開けなければ長く置いてもかまいませんね。

▼砂糖ぬきのジュースはできませんか。糖分をとってはいけないような患者さんが飲む――。

▼砂糖を入れませんとすっぱくて飲めませんし、保存度が落ちます。

▼私なんか、ジュースなど買いに行ってます防腐剤や人工甘味料が入ってないかどうかを見ます。

▼十人が十人防腐剤などを嫌いますね。

▼砂糖がまた上るでしょう。

▼キャラメルの粒を見ていると砂糖の高い、安いがわかる。キャラメルの粒の溝が深いときは砂糖が高い。（笑）

▼砂糖は色のついているのが身体にはよいですね。

▼しかし、ジュースにあのザラメを使うと、むつこうて飲めません。

▼コーヒーは黒いきに、黒砂糖を使うたらよさそうなもんじゃのお。（笑）

東奔西走の
〝ビン課長〟さん

▼一升ビンを集めるのには苦労しました。石油危機でビンの生産がとまっていたでしょう。ホント、ここにいるビン課長が苦労しました。（笑）

▼冷蔵庫に入るくらいの五合ビンにしようかとも思いましたが――。

販売網は
経済連・農協

▼一升ビンに入れると、ジュースの色が黄色で消毒薬のように見えますね。（笑）

▼イメージアップのためにもレッテルを代えたらどうでしょう。

風味、栄養の研究も
これから本格的スタート

▼才谷で柑橘類を導入されたのはいつごろですか。

▼三十年ですね。南国市でも一番早かった。資金的な面で苦労しました。このせまいところで、水田中心にやっていまして、そのほか、山林、苗木などもやっていましたが、それにかわるものをということとではじめました。もちろん、ブルドーザでの機械開墾もありませんでしたし。

▼私たちは、国や農協がすすめるからはじめたわけではないんです。

子供が笑顔で飲んでいる絵などに――。

▼そうですね。

▼ジュースはもうだしていますか。

▼五月へ入ってから出そうかと考えていますが。五千本は経済連を通じて県外へ出します。

▼販売は南国市の農協は強いですね。組合員の家へ一軒一軒、一ビン置いてくれますから。

▼そりゃあ、ふとい迷惑じゃのお。（笑）

それが奨励によって広まって――。

▼ブルで開墾できるようになったきのお、山はこわれるし。

▼みかん作りは減ってきてますね。南国市でも百七十五〝ぐらいあったのが百〝ぐらいに減っているのではないか。私たちからみると国は米転のように生産安定事業というのを奨励しています。

▼四国や九州、中国地方の一部へ夜須や山南がみかんの苗木を出していますが、温州みかんはひきとり手がなくて焼いていますね。苗木で出ているのは、ぶんたんとかユノスとかの雑柑類です。

▼先ほども言われましたように、山ももやイチゴのジュースも検討しないわけではないのですが、ジュースが本業ではないものですから。いかんいかんと言いながらも百姓なりの楽しみもあります。天気のよい日など、山の上からゴルフ場や太平洋に浮ぶ船を眺めたり――。いいもんですよ。

▼本格的にジュース作りがスタートするのはこれからですから、まず製造過程の反省をしないと。みかんの生産者自身がジュース作りをはじめたのはこれが最初ですが、聞くところによると、来年、山北や土佐市の方でもはじめるようです。一年でも早くスタートしたからには、反省の上にたって、価値のある、特徴のある「田舎の味」を研究しなければと思う。

部落解放への道
読後感募集

同和教育シリーズ・部落解放への道は、好評のうちに6月15日号⑰で終ります。600字以内で読後感をお寄せください。

広報委員会