

のこのしま加工部会
部会長

明石 栄美子 さん

プロフィール

- ・ 能古出身。広島で15年ほど会社員を経験。
- ・ みかん・びわ農家である夫との結婚を機に就農。
- ・ 平成24年に「のこのしま加工部会」を立ちあげ、現在部会長を務める。



~6次産業に取り組むようになったきっかけ~

生産量の約20%を占める

規格外甘夏



形は悪くても味は変わらないのに・・・

もったいない！



加工品として活用できないか？

～私が取り組む6次産業～

1次産業 (生産)

甘夏, 天草オレンジ, ニューサンマーオレンジ,
ビワ, レモン, 伊予柑, デコポン, ポンカン 等

2次産業 (加工)

果汁, 果皮, 給食用ゼリー, 給食用マーマレー
ド 等

3次産業 (販売)

じょうもんさんへの出荷, イベントでのブース
販売, 百貨店への出品, 在庫管理 等

1年間の主な仕事

【4～6月】

- ・ 甘夏の収穫，出荷，加工作業のフル回転
- ・ ビワの袋かけ（4月），収穫・出荷（6月）
- ・ マーマレード用果汁・果皮の出荷

【7～9月】

- ・ ニューサマーの間引き（玉落とし）
- ・ ビワの芽かぎ（剪定）
- ・ 給食ゼリー用果汁出荷

【10～12月】

- ・ 天草オレンジ袋かけ
- ・ ビワの花落とし

【1～3月】

- ・ 天草オレンジ収穫・出荷
- ・ ビワの間引き（玉落とし）
- ・ 甘夏の収穫・出荷・加工を開始

【1年中必要な仕事】

- ・ 剪定
- ・ 草刈り
- ・ 肥料まき
- ・ 直売所への出荷作業
- ・ イベントなどでの店頭販売（随時）

1日のスケジュール

冬～春

6:00	起床
8:00	甘夏収穫・選果 加工作業
12:00	昼休憩
13:00	甘夏収穫 加工作業
17:00	選果場へ搬入
18:00	帰宅

夏～秋

6:00	起床
8:30	出荷作業 畑で作業
12:00	昼休憩
15:30	畑で作業
19:00	帰宅

※直売所への出荷やイベントでの販売は
随時行う。















～能古島産甘夏の加工品～



甘夏の果汁・果皮を使用した個食マーメイドは、学校給食で導入されています。

JR西日本が、H29年5月16日に発売した「能古島甘夏CHU-HI」。新幹線・博多駅や小倉駅の駅ナカ店舗限定で販売中。

(写真出典:JR西日本ホームページ)



～能古島産甘夏の加工品～



明太子で有名な「ふうや」から創業70周年を記念して発売された「アルプスアイスキャンデー」甘夏味

(写真出典:ふうやホームページ)



柳川市の栴島氷菓「カバ印アイスキャンデー」に、H27年から甘夏味が仲間入り。

(写真出典:栴島氷菓Facebookページ)





6次産業の魅力

- ・ これまで流通しづらい品質のものをひと手間かけることで商品にすることが出来る。
- ・ 自分のアイデアから商品を生み出す楽しさがある。
- ・ 農作物の出荷とは別の収入を得られる。

6次産業の苦勞

- ・ 生産のプロではあるけれど，販売のプロではないため，消費者ニーズの把握に苦勞する。
- ・ 個人で多額の初期投資はできないため，小さなことからしかスタートできない。

今後の展望

- ・ 商品として出荷していなかった作物を価値あるものに変えて、島の人の暮らしを豊かにしたい
- ・ 能古島の特産品・お土産として認知されるような商品を開発したい

今後6次産業を目指す皆さんへ

- ・ 農業は家族や地域の支えがないと成り立たない。様々なサポートを活用することが大切。
- ・ 1時間でも時間があったら畑に出ること。
- ・ ダメなものは潔くあきらめることも肝心。