

高知県のゆず生産者とともに歩んだ40年、今新たな共創へ ～農家とのモノづくりはミツカン初！ゆず果汁を最大限に生かしたぽん酢開発への挑戦～



株式会社 Mizkan(本社:愛知県半田市、代表取締役社長兼 CEO:吉永 智征、以下ミツカン)は、高知県安芸市のゆず果汁を自社のぽん酢の原料として使い始めてから、40年以上が経ちます。高知県安芸市のゆず生産者の方々(以下、ゆず農家)は原料を供給する側、ミツカンは仕入れる側という立場で、様々な協力関係を長く築いてまいりました。ゆずの搾汁に適した機械の検討や、香気成分であるオイルに着眼したぽん酢の品質向上などを行いながら、同じ志を持って、高知のゆずを使った商品を世に出し、拡売してまいりました。そして、今年ミツカンとして初めて、ゆず農家の声を最大限に活かしたモノづくりを新商品「まっことゆず™」として形にし、新たな共創のステージの1歩を踏み出しています。

ミツカン初！農家とともにゆず果汁を最大限に活かしたモノづくり。きっかけは「想い」に共鳴したことから

今回の商品開発における共創は、新商品の試作品に対する、ゆず農家のご意見をお聞きしたことがきっかけです。その中で、苗木から収穫まで4年を要することや、気候や年により収穫高に変動があること、剪定技術や肥料の工夫など、様々な努力を改めてお聞きしたことから、方向性が変わりました。お互いモノづくりにかける想いは共通であり、「ゆず農家と一緒にゆず果汁を最大限に活かし、ゆず農家の想いや高知県の魅力を伝えた新商品を作りたい」と考え、各プロセスにおいて全面協力いただくことになりました。



まったく新しいコンセプト“農家の顔が見える”ぽん酢開発の共創プロセス

＜ゆず農家の自家製ぽん酢の味を目指して、こだわりはミツカンぽん酢の中でも最大量のゆず果汁使用！※1＞

味づくりは、ゆず農家の自家製ぽん酢の味わいを目指しました。ゆずのフレッシュな香り・爽やかな酸味など、食品添加物に頼らず、ゆずの自然なおいしさをそのまま楽しめるという品質です。自家製ぽん酢の、甘さやだしが控えめでゆずの味わいが存分に感じられる味と、ミツカンの最新の技術を掛け合わせれば、ゆず農家にも満足いただける品質に到達できるのではないかと考え、ゆずの柑橘感と香りを活かせるよう、果汁使用量を最大限に増やすことを目指し、旨味の強い3種類の自家製醤油に合わせて、理想的な果汁量を何度も検討しました。

※1 2021年8月時点で販売しているぽん酢において

ゆず農家 10 名の方との話し合いを重ねながら、「もっとゆずが効いている方が良い」というご意見を元に、約 80 パターンの試作を繰り返して到達したのは現行の「ゆずぽん」で使用しているゆず果汁の約 2.6 倍の量を使い、自家製専用醤油、自家製かつおだしを絶妙にあわせたぽん酢です。

ただ、自社の技術を活かしながら、ゆず果汁の使用量を最大にした品質について、本当にゆず農家の皆様からご評価いただけるかどうか、

不安に感じていましたが、最終的に、ゆず農家 110 名の試食調査では、95%の方から「美味しい」と評価いただきました。※2

※2 2021 年 4 月高知県安芸市のゆず農家及びその家族の方、合計 110 名を対象としたアンケートを実施し、5 段階評価にて、「美味しい、まあ美味しい」と答えた方の割合



＜ゆず農家の一言をヒントに、“農家の顔が見える”ぽん酢の商品名は「まっことゆず」！＞

ゆず農家の「まっことゆずが効いちゅうぽん酢やな」というコメントをヒントに、商品名「まっことゆず」（とってもゆずが効いているぽん酢）に決定しました。土佐弁で高知県らしさもあり、力強くもかわいい響きでゆず感を伝えられることから、ゆず農家との共創で生まれた商品にぴったりであると考えました。



＜デザインについても、ゆず農家のアドバイスを反映！＞

デザインについても、ゆず農家に複数のデザインを見ていただき、110 名の試食調査時に人気投票を行うなど、広く意見を募りました。毛筆の達筆な商品名のデザイン案については「まっことは土佐弁だから、高知県以外の人でも読みやすくした方が良い」、「既存のぽん酢とは異なるデザインにし、新しいお客様にも買ってもらった方が良い」といったご意見をいただき、最終的に 70 パターン以上のデザインから現在のデザインに決定いたしました。

＜“高知県の魅力”を伝える「かつおのたたき」や「なす」「しらす」を使ったメニューを開発、訴求＞

この商品を使った高知県らしいメニューを発信したいと考え、ゆず農家 110 名のメニュー人気投票の結果から、かつお、なす、しらすを使ったメニューを訴求することとし、自社で開発しました。

加えて、農家に「まっことゆずがまっことおいしいメニュー」として 8 メニューを開発いただき、ともに自社のホームページで公開しています。（<https://www.mizkan.co.jp/ouchirecipe/> 「まっことゆず」で検索）



「かつおのたたき」



「茄子のたたき」



「ゆず香る釜揚げしらす丼」

ゆず農家がボトルネッカー・CM で「まっことゆず」を全面応援！生産者の顔が見える CM はミツカン初！

「まっことゆず」を通じ、ゆず農家の想い・高知県らしさとともに、丁寧に作られたゆずを使ったぽん酢の品質の安心感・信頼感を伝えるために、ゆず農家 10 名に商品の販促物（ボトルネッカー）に登場いただくことにしました。それぞれの顔写真と名前、生き活きとした土佐弁のコメントで商品の魅力を伝えます。

また、「ゆずの消費拡大を自ら CM で PR したい！」とのゆず農家からのご提案により、10月9日(土)から高知県・中四国・京阪神でオンエアする CM にゆず農家が登場し、「まっことゆず」の魅力を直接、生活者にお伝えします。



時にはお互いの意見がぶつかることもある中、ゆず農家とともに歩んだ 40 年

●まだあまりゆず果汁が商業的に大きなロットで流通販売されていなかった頃から、おつきあいを開始！

ゆず農家との取り組みは、1970 年前後に開始します。当時の担当者が、ぼん酢の原料果汁の仕入れ先やルートを探す中で高知県に行き、安芸のゆずにめぐりあいました。高知県では、お酢ではなくゆず果汁で作るすし飯を使ったお寿司があるなど、ゆずが生活に根づいています。その頃は、ゆず果汁を専用の設備を使って品質管理された状態で大きなロットで加工し、販売するといったことはあまり行われていませんでした。ミツカンが日本が誇る柑橘であるゆずの果汁を地元だけに留めておくのではなく、ぼん酢の原料として使用した商品を開発し、広く全国のお客様に味わってほしいと考え、仲介役である地元の農業協同組合とともにゆず農家に必要量を栽培して納品いただくとともに、品質管理された工場での搾汁を試みます。



ゆずは果実の皮の状態や含有する果汁量の影響を受け、一般的に流通しているオレンジやみかんに適した搾汁機ではうまく搾れず、暗礁にのりあげかけましたが、なんとか、ゆずに向けた搾汁機にたどり着き、商業的なゆず搾汁を可能にしました。

●新商品で果汁使用量増加、しかし、不作の時期が重なり、メーカー都合の発注依頼にゆず農家困惑

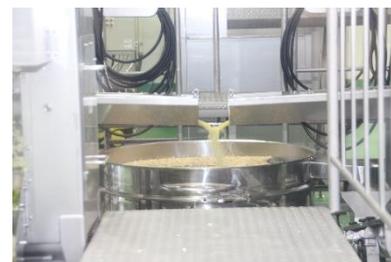
1990 年代になると、ゆず果汁をより多く使用した商品「かおりの蔵®」が発売となります。今までよりも多量の果汁が必要となりましたが、ゆずは、苗木を植えるところから始まり、簡単に生産量を増やせない上、年によって収穫高にばらつきがあり、不作の時は需要と供給のバランスが大きく崩れます。加えて青果で市場出荷するのか、加工に回すかによりゆず農家の収入も変化する。安定した果汁の生産はスパンの長い取り組みとお互いの信頼関係が必須です。おつきあいを開始した当初は、熱心に現地を訪れ、長年に渡り関係を築いていましたが、時が経ち、段々と担当が異動で入れ替わり、コミュニケーションが十分とは言えない時期もできます。ゆず農家側とすれば、ミツカン側の求めが一方的と感じる時期もありました。

●ゆず農家との関係の再構築に新たな 1 歩踏み出す

かおりの蔵の販売も軌道に乗ってきて、果汁の必要量が一気に跳ね上がった 2000 年代に、ミツカンはゆず農家との関係の再構築に向け、積極的に動き出します。以前の協力体制に戻すには、多くの時間を要しました。ゆずの花見やゆず農家との交流会、ゆず加工や品質管理のサポートなどを数年に渡り実施することで、徐々に関係が良くなってきました。それと並行し、ゆず果汁で品質の差別化ができることはないかを考え、試行錯誤の末、ゆず果汁に含まれているオイル成分に着目し始めました。

●ゆず果汁の品質の差別化は、オイル含有量にあり！

ゆず果汁に含まれるオイルは香気の主成分であり、オイルが多く含まれる果汁は華やかに香り立つことは経験としてわかっていました。そこで、どの時期にどんな方法で搾汁したら、より香り高いゆず果汁を搾ることができるのか分析し、確かめることにしたのです。搾汁機も情報収集の末、新しい機種をテスト導入して、様々な条件で搾り、品質を確認、データ化していきました。また、本社から送り込んだ分析器数台で搾汁期間の約2か月間、ロット毎にひたすらオイル含量などの分析を行い、品質の変化の把握を行いました。搾汁機の改良試験も進め、オイルを含む果汁を安定的に搾れるよう検討も繰り返し行いました。それまではミツカン、農協、ゆず農家ともに品質の基準としてオイルにこだわってきませんでした。オイル成分をちょうど良い量で果汁に含ませた形で安定的に搾汁することにより、ぽん酢によく合う、香り高いゆず果汁のおいしさを実現することができたのです。ゆずの品質の良さを引き出そうとするミツカンの姿勢や努力がゆず農家にも伝わり、関係も徐々に改善していきました。



●ゆず農家との協力関係は続き、今回の「まっことゆず」開発へとつながっていく

その後、ゆず農家のミツカン工場見学や半田本社への訪問、ミツカン若手社員が安芸市に赴いての勉強会や交流会、早摘みゆず収穫祭の共同実施などを通じて、ミツカンとゆず農家の関係はより深まり、今回の新商品の共創へとつながっていきました。

今後、ゆず農家とともに新たなチャレンジを続けていきます！

今回、供給する側、仕入れる側という区分けではなく、ともに「より良い物を作るために日々努力をする」生産者であると再認識し、ともに新しいモノづくりに挑戦しました。今後もゆず農家とともに、高知県のゆずを盛り上げていけるようチャレンジを続けていきます。

【参考】「まっことゆず」商品情報

商品名：	まっことゆず
容量：	360ml
参考小売価格：	650円(税抜)
発売日：	2021年8月18日(水)
発売エリア：	近畿・中四国エリア(ECサイトおよび宅配業態では全国にて販売)
商品特徴：	高知県のゆず農家の方々とミツカンと一緒に作り上げた、ゆずの自然な美味しさをそのまま楽しめるぽん酢です。ゆず農家の自家製ぽん酢にない、ミツカンの技術を結集し、食品添加物に頼らない味に仕上げました。高知県産ゆずを100%使用しており、ゆずの甘く華やかな香りと爽やかな酸味が特徴です。(https://www.mizkan.co.jp/company/news/detail/210804-72.html)

ミツカンは、企業理念である「買う身になって まごころこめて よい品を」に基づき、商品やメニューを通じて、お客様へ「おいしさ与健康」を提供してまいります。

<一般の方のお問い合わせ先>

ミツカングループお客様相談センターHP: <https://faq.mizkan.co.jp/>