新・農業経営者ルポ／第81回

樹齢100年の老木に見守られ奈良西吉野の新時代を築く



樹齢100年の老木に見守られ 奈良西吉野の新時代を築く

国内有数のカキ産地として知られる奈良県五條市西吉野町。堀内農園の6代目となる俊孝（38歳）は、紀伊半島の山間地域で近代的な農業を目指し法人化の準備を始めている。栽培品目をどう展開したらいいのか。消費者との関係をどうやって構築すればいいのか。風光明媚な里山で、試行錯誤を続ける中で可能性を探している。

撮影／矢島江里　取材・文／芹澤比呂也

吉野山の桜と西吉野の柿

紀伊半島に点在する霊地を結ぶ聖なる参詣道として、熊野古道が世界遺産に登録されたのは、今から7年前のことだった。それ以来、北へと延びる霊場の終着点に位置する吉野山は、桜の名所として賑わいを増し、毎年5月になると山桜の景色を求めて全国から観光客が押し寄せてくるようになった。

世界遺産登録エリアの吉野山から西へ抜け、30分ほど車を走らせると、突然カキの木で埋め尽くされた山々が視界に飛び込んでくる。紀伊半島の中央部に位置する西吉野町である。ここは、甘柿の王様として君臨する富有柿の国内有数の産地だ。フルーツロードと名付けられた山道を、右へ左へとつづら折りに走る。ガードレールのない崖っぷちの狭い道を登り詰めると、今回の取材先、堀内農園の真新しい作業棟があった。

車から降りて建物の脇からせり出すように取り付けられたウッドデッキへ向かうと、ぐるりと囲む山々の尾根が広がっていた。冬枯れた里山の斜面には、ポツンポツンと集落の民家がへばりついている。眼下には車で走ってきた山道がくねって見え隠れする。冬空を滑空するトンビが一羽。軽い目眩を感じるとともに、空中を浮遊しているのではないかと錯覚を起こしてしまう絶景だ。

林業に従事した時代の仕事場を農園に

ウッドデッキの裏手にある柿畑の斜面を5分ほど歩くと、先祖代々のお墓と古いお地蔵さんが鎮座していた。その近くには樹齢100年を越えるカキの老木が立っている。

「樹齢30年を超えると収量が落ちるんですわ。そやから植え替えした方がええと、普及指導員さんは言わはりますんや。けど、この木だけは切れませんなあ。僕もご先祖さんたちもこの古い木にずっと見守られてきたんですわ」

堀内農園の6代目となる俊孝は、幼少の頃によくこのカキの木に登って遊んだという。すぐ近くの斜面に安置されているお地蔵さんは、寝小便地蔵と呼ばれていて、お供えしてお参りすると、子どもの夜尿症が治るといわれていた。寝小便地蔵のご利益は近隣の集落でも有名で、遠路はるばるお供えを届ける者もいた。ところが、幸運にも俊孝は寝小便の心配はなく、いつも夕方になると、お供えされたお菓子を失敬するのが日課となっていた。

本格的にカキを定植したのは、俊孝の父、俊秀（69歳）だった。1970年からのパイロットファーム事業がきっかけだった。近くの銀峯山の谷が堰止められて、一の木ダムが完成し、そのダムから水が引かれ、造成した山の斜面にスプリンクラーが設置された。俊秀は農園をさらに広げるため、独力で山を切り拓きもした。新たに開墾された山は、まだ林業で生業を立てていた頃の仕事場でもあった。俊秀のさらに祖父の時代のことである。その当時は、一年間の大部分を山中の作業小屋で



堀内農園　代表
堀内俊孝　奈良県五條市

ほりうち・としたか●1972年奈良県生まれ。奈良県立五條高校を卒業後、東京農業大学短期学部農業科（現・生物生産技術学科）に進学。21歳で就農。28歳の時に奈良県4Hクラブ連絡協議会会長を経験。妻の奈穂子（30歳）と結婚後、加工品分野に事業を拡大。現在、カキ5ha、ウメ1.5ha、ブルーベリー20a、カリン30aを栽培しているが、加工品の売上比率が40％を占めている。http://www.horiuchifarm.com/　twitter：@horiuchifarm

過ごす生活をしていたという。

俊孝は、東京の農業大学で学んだ後、21歳で就農。28歳で結婚して2年ほど経つと、経営を任されようになった。ところが、ここで大きな問題に直面した。

「当時、刀根柿のB級品の価格が20kg当たり500円にまで下がってしもたんです。普通に出荷すればそのまま赤字が増えるばかりで、泣く泣く山に戻さざるを得ない状況にまで追い込まれたんですわ」

刀根柿は、国内で富有柿に次ぐ生産量を誇る奈良県発祥のカキで、平核無柿の早生種である。果皮は鮮やかな橙黄色でなめらかな艶があり、渋柿の王様と呼ばれている。しかし、国内全体のカキの消費量の落ち込みは深刻さを増していた。その原因の一つはカキ特有の性質にある。カキの硬さの好みは様々で、固い食感が好きな者もいれば、柔らかいジュクジュクが好きな者もいる。脱渋処理をする渋柿は、すぐにシャキシャキとした食感がなくなっていく。カキとはなかなか気難しい果物なのだ。いったいどうしたらよいのか。俊孝の決断は早かった。

加工品参入で起死回生 目指すは、法人化

「本来の優れた性質をアピールしながら、加工品として提供すれば、新たな需要を生み出せるんちゃうやろかと考えたんですわ」

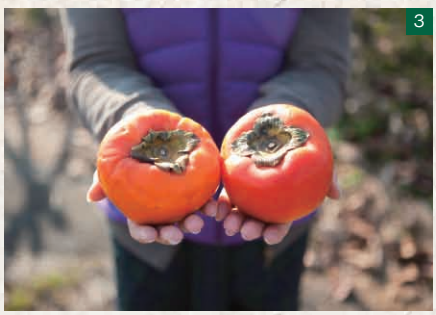
この地方には古から伝わる「柿の葉寿司」という郷土料理がある。熊野古道をたどって運ばれる鯖や鮭、小鯛などの切り身を酢飯に合わせて、カキの葉で包み、押しをかけて作られる保存食である。カキの葉には殺菌効果があると、先人たちは経験から知っていたのだろう。カキにはビタミンCやポリフェノールなどの成分が多く含まれている。奈良県農業総合センター果樹振興センターの調査によると、ビタミンCはみかんの約2倍、ポリフェノールはぶどうの約5倍含まれているという。

俊孝は手始めにあんぽ柿を製造・販売することにした。販路は全て独自に開拓。道の駅や直売所、吉野山のお土産物店など、思いつくところは全て飛び込んだ。その結果、初年度から黒字を計上できた。

あんぽ柿こそ昔からある加工品だったが、その後はまだ30代と若い俊孝の感性を活かした商品を開発している。完全無添加で作った柿チップはヒット商品となった。ブルーベリーや南高梅、カリンの栽培を始めて、コンフィチュールやジュースも開発した。今年は梅肉エキスの試作品も完成する。矢継ぎ早の展開が


1


2


3


4


5

1里山の頂上付近にある作業棟兼事務所。周りの山を含めて当たり一面が柿畑。2老木が立つ頂上へ向かう道は、秋になると橙色のカキと赤い彼岸花に囲まれる。3どちらも富有柿。収穫時期、保存状態、個体差によって色は変わる。4 1台500万円の最新型のアルコール脱渋機。5乾燥機は必須設備。種類や分量によって3台を使い分けている。

樹齢100年の老木に見守られ 奈良西吉野の新時代を築く



10



7



6



9



8

6今春、小学1年生になる長女はるかちゃん(6歳)。7ブルーベリーが好きな二女さわちゃん（3歳)。2人とも父が慣れ親しんだ老木がお気に入り。8 9柿チップはカットから梱包作業まで全て手作り。富有柿を厚さ1㎝に切ったものを乾燥させると1～1.5㎜になって旨味が凝縮される。10梱包された無添加の柿チップとあんぽ柿。高級スーパーや自然食品の専門店などに出荷している。

功を奏して、売上は毎年500万円ずつアップし、わずか5年で売上の40％を加工品が占めるまでになっている。

「売上比率は50％以上が目標。これは家族経営から脱皮して、法人化するための第一歩やと思います」

重要なのは、ただ単に加工品の売上を伸ばすことだけではない。効率よく生産して利益を出し続ける仕組みを作り、上手にコスト管理するノウハウが必要不可欠である。そこで俊孝は、売上規模で1億円レベルまで対応できる体制を整えるために、作業棟を新築し、新たに脱渋装置を導入した。渋柿を脱渋する際、以前使っていた炭酸ガス式では、1回2tで4日間の日数を要したが、最新のアルコール式を使うと30時間で完了する。西吉野のカキ農家700軒の中で、まだ2台しかない。

「1回で処理する分量、密閉してアルコールを噴霧する時のタイミング、温度設定、いろんな調節が難しいんで、実は地元の普及センターは推奨してないんですわ」

装置を使いこなすノウハウを身に付けた俊孝は、地元の生産者から脱渋作業を請け負う事態も想定しているのか、既に装置の周囲に広いスペースを確保していた。

ところで、家庭経営の農家が法人化する際に一番苦労するのは、おそらく通年雇用の管理体制をどう築くかだろう。堀内農園の場合、繁忙期は、南高梅…6月、ブルーベリー…7～8月、カキ…10月～12月、カリン…11月と、およそ半年間の収穫期に集中していた。そこで、様々な加工品の取り扱いを増やし、合理的な通年販売体制に近づけようと努力している。それに合わせて通年雇用のスタッフも今年は最低3名に増員する予定だ。主要メンバーの役割分担のイメージも、ほぼ固まっている。それぞれに得意分野があるからだ。妻の奈穂子（30歳）は、結婚前に人材派遣会社を仲間と立ち上げた貴重な経験がある。父親の俊秀はまだ現役で、技術指導経験が豊富。そして、俊孝には経営者として実行している大切な決め事がある。

情報収集と情報発信で販路拡大を実現

「月に1回は必ず外に出て、展示会や勉強会などでいろんな情報を集めるようにしてます。山に閉じこもっていては情報は入らへんからね」

加工品重視の経営にシフトした際もそうだったが、どんなことでも挑戦してみようとする俊孝の行動力の源には、人並み外れた好奇心と向上心があるのだろう。もっとも、この

性分が災いして、新たに通販会社と取引をしたものの、代金を踏み倒されて痛い目に遭う苦い経験もした。そのかわり、企業の信用情報サービスで事前に取引相手をチェックする慎重さを身に付けるようになった。

3年前からは商社を通して台湾への輸出も始めている。

「まだ売上の数%程度やけど、円高の影響は特に感じられへんなあ。まだまだこれから輸出は伸びそうな気配やな。どこで売られているかは、よう知りまへんけど（笑）」

年が明け、新たなビジネスチャンスをつかむための準備は正月早々から行なわれていた。俊孝は今話題になっているタブレット型の端末iPadを大阪まで出かけて買ってくると、子どもが新しいおもちゃを与えられた時のように夜な夜ないじっていた。写真と音楽を使って編集作業中らしい。展示会やイベント会場での商談に便利だと判断したのだろう。次の出張で試してみたくてウズウズしているに違いない。

一方の奈穂子は、最近ホームページを見たという人からの問い合わせが多くなっており、その対応に追われる毎日だ。農作業と事務作業の板挟みになり、加えて子育てと、てんてこ舞いの日も多い。だが、そんな時こそ一番うれしいのは、お客さまからの「美味しかったですよ」の一言だという。

【柿チップ→今日も大人気！！食べてみたら美味しかった♪とお問い合わせいただく瞬間がすごく嬉しいです♪♪♪ありがとうございます。】

これは、ミニブログサービスのツイッター上に投稿された奈穂子のつぶやきである。ホームページの中に「堀内農園のつぶやき」という欄があり、いつでも読めるようになっている。そのほかの投稿を見たところ、どうやら日々の作業のちょっとした合間に携帯電話からつぶやいているようだ。

ウッドデッキのテーブルで昼食をいただきながら、奈穂子に西吉野の自然環境についてどう思うか聞いてみた。

「都会の人は『いいところですねえ』と言ってうらやましがってくれるんですけど、なんにもない田舎の山奥で、毎日作業と子育てに追われていると、結構ストレスも溜まるんですよ。でも、ふとした時に、結婚してこの地で暮らし始めた時の記憶がよみがえるんですよね。やっぱりかけがえのない場所なんだなあって」

その気持ちはツイッターの中でもつぶやかれていた。

【朝夕はかなり冷え込み☆星のキレイな季節になりました♪冬の晴れた


11



12

11ブルーベリーのコンフィチュール。味を整えるため隠し味に広島産レモンを使っている。昨年、レモンのテスト栽培に成功したため、今後自家製レモンに切り替える予定。12右からブルーベリー酢、南高梅とブルーベリーのコンフィチュール。ビンの容器は高級感を出すため、小さなものに変更した。きっかけは展示会に参加した時に得たアドバイス。

樹齢100年の老木に見守られ 奈良西吉野の新時代を築く



見晴らしのいいウッドデッキには、おもてなし用のピザ焼き窯がある。
夜は天体観測にもってこいのロケーション。立て看板は地元の仲間に作ってもらった。

日にはホントに最高でミルキーウェイを思い出します♪」

ネットだからこそ伝わる一言がある。それが電話で話す時の素直な気持ちになり、面会すれば感動を生み、やがて強い共感で結ばれることもあるだろう。奈穂子は計算してコミュニケーションをとれるほど器用な人間ではない。いろんな思いを大切にしながら、一生懸命に農業の、いや夫の可能性を信じているだけなのである。奈穂子が管理している取引先はいつの間にか70社にまで増えたが、個人の注文も多くなってきている。現在の顧客リストは1000件を突破した。

ネットとリアルの人脈が拓く新たな可能性

俊孝と接していて感心するのは、人と交流することで何かを得ようとする目的意識の高さと謙虚さである。このことは、一般的な企業経営者としての資質とも共通している。

俊孝が法人化を目指す本当の理由は、この地域全体を活性化させることを視野に入れ、自ら主体的に動きながら、新たな農業の可能性を探求するためだ。

「これからやりたいのは、栽培品目を増やして、生食品、加工品、体験農園の3本を柱にしていくことなんですよ。訪れるお客さまのニーズに合わせて、立ち寄り型、日帰り型、宿泊型に分けると、どんなサービスが生まれるのか……」

今年から新たに作付けするオリーブは、寺田農園ハーブ畑（奈良県葛城市）の原材料として提供することを前提にした新たな挑戦だ。奈良県内の若手農業者の集まりで築いた人脈である。また、国立ファーム㈲（東京都国立市）の飲食部門「農家の台所」にもサラダバーの食材としてカキを出荷し、さらに本誌10年6月号の本稿で紹介した観音山フルーツガーデン（和歌山紀の川市）とも交流が始まっている。彼らに共通しているのは、インターネットを上手に使いながら、地域内の人脈はもちろんのこと、都会と地方をつなぐ人脈を持っている点だ。今後、農業の周辺業界や、場合によっては全く異業種の人脈を作っていくことも重要だろう。加工品を創作料理などに使ってくれているシェフたちの試食会にも顔を出すようになった俊孝は、林業や旅館業の関係者とも情報交換をしようとしている。

いにしえの地、奈良・西吉野の里山で、これから何が始まるのか。その行く末を見守るように、樹齢100年の老木は今日も同じ場所に立っている。

（本文中敬称略）