中小企業の目【佐賀県佐賀市】

日本で発明された「みかん缶詰」剥皮製法を産業文化遺産へ

上野　嘉彦
（日興食品株式会社
代表取締役社長）

缶詰には歴史と夢が詰っている

1804年フランスのニコラ・アペールによって缶詰が誕生して220年目を迎えた。
このアペールの缶詰原理が発明されてから67年後の1871年に長崎の松田雅典がフランス人、レオン・デュリーから缶詰の製法を教えられ、イワシの油漬缶詰を試作したのが我が国、缶詰史の始まりとされており、今年で153年目となる。
缶詰の原理は、食品を容器に詰めて、外部からの「菌」の侵入を封じ、加熱して殺菌するというもの。缶詰技術は日本の今日のあらゆる「加工食品の母」と言われている。

一次産業と共に

（水産工場）
我が社は、1956年（昭和31年）筑後川が有明海に注ぎ込む河口で二枚貝、赤貝（さるぼう貝）からスタートし、翌年タイラギ貝の全盛期に大浦漁協の要請により、タイラギ貝味付や水煮として「日本で初のポケット缶」容器（東洋製罐）を採用し、値頃感で「おつまみ」「おかず」缶という地域の特産品として全国へ常温で流通し、「飛ぶように売れ」大ヒット商品となった。当時はまだ冷蔵庫や低温流通が普及しておらず、各地で缶詰は重宝された時代でもあった。
これら水産品で得た原資が1959年（昭和34年）現在の「みかん缶詰」工場建設の契機となった。近年は有明海の二枚貝「あげまき・タイラギ」は壊滅的で最後の砦の赤貝（さるぼう貝）も2020年を最後に3年連続で漁獲がゼロとなってしまった。有明海の再生を願い稚貝の放流や産卵期に稚貝生存を高めるため採苗器が設置されているものの、今年も期待できない。今、我々がやるべきことは、海外産原料で既存の棚を守ることしかできていない。有明産、復活まで！（漁師や剥き加工業者の願いに応える）
（農産工場）
農産工場は、背振山系と天山山系の山間地麓の豊富な伏流水と、みかん園地が点在している原料立地な場所に位置する。1959年（昭和34年）より、今年で65年目。県内農協及び近郊農家の協力もあり、青果（規格外）品を缶詰や果粒飲料用として、市場の価値を追求して利用率を上げ今日に至っている。国内みかんは、全盛期1975年（昭和50年）の生産量は366万5千トン。2023年には、68万2千トンと1/5以下になり、みかん缶詰工場は1963年（昭和38年）307社が、2023年には9社と1/30にまで減少し、業界全体では存亡の危機となっている。

このままでは日本からみかん缶詰が消える

国内農業の弱体化が止まらない。有事や不測時に限らず気候変動に因る日本の食料自給率と一次産業の果樹農業（労働不足）を含め、地域の支援型農業が必要と受け止めている。耕作放棄地のデメリットが発生している事が危惧されるが、温暖化による栽培不適地も憂慮される。しかし、我々の九州北部の山麓に位置する産地は可能性をまだ秘めている。我が社の日本国内みかん缶詰生産量シェア21%、甘夏みかん缶詰生産量シェア40%とトップシェアを維持している。

みかん缶詰発祥地日本から世界へ！

3年後の2027年にみかん缶詰の剥皮製法技術が誕生して100年を迎えようとしている。広島で発明され．イギリスへの輸出に始まり、スペイン、トルコ、中国へと技術が伝承され、日本で生まれた「みかん缶詰技術」は世界で継承されている。

・スペイン産みかん缶詰工場の現状

日本同様1990年初頭より中国産みかん缶詰の生産が本格的になり世界各国へ輸出が開始されたスペイン産みかん缶話は、2015年までに殆どが中国品に席捲され現在は2社/22社（1986 ～ 2015年）となってしまった。日本のみかん缶詰工場も9社/307社と似たような環境にあり、2018年12月10日～ 15日までスペイン(バレンシア、ムルシア)を視察訪問した。

・スペイン産みかん缶詰工場が残れたのは、何故か

VIDECA社、AGRICONSA社はバレンシア州政府が30%出資で関与、日本で開発された機械設備を使用していた。さらに、みかん農業従事者にとって後継ぎをしたいと思う環境が整っている。助成金が出て缶詰原料を専用で作っている為、歩留りも良く、収穫現場は「モロッコ、東欧」等の外国人で賄っており採算に見合うとの事であった。スペイン「さつま」みかんは、工場歩留は5号缶/48換算で22kg/1箱当たり、日本の30年前と変わらない。日本は極端に内皮の薄い生食向けみかんへ品種改良され39.1 ～ 40kg/1箱当たりで、工場によっては、2倍となっている。

環境に配慮した商品

みかん缶詰は、外皮はピーラーで剥き、内皮は（酸･アルカリ）で剥き、そのまま食べることができる。缶詰は酸素を遮断し栄養価を損なわない。色も固定され維持できる。処理工程中みかん果肉は総延長2,140mのウォーターコンベアで流れる。みかんや甘夏の年間処理量4,500 ～ 5,000tの外皮を算出すると1,000t以上の産業廃棄物が発生していたが、一部は陳皮として漢方薬へ、その他はエコフィードで飼料へ供給し廃棄物を減少させた。

夢を語り形へ

政府は、文化財保護法の改正案として継承が危ぶまれる地域の祭りや郷土料理の無形文化遺産（ユネスコ）登録を目指す旨、言及した。日本酒や焼酎造りも対象となる可能性があるのであれば、100年を迎える歴史ある「みかん缶詰」も偉大な功績として評価されるべきである。世界の人々に与えた影響は大きく栄養価や甘味・酸味・色彩を常温で提供し、食卓にも食欲をそそる「彩り」は花を添え、昭和40年頃から各地の学校給食でも皆を笑顔にしました。

缶詰業界にも、世界中で類例をみない日本で発明された「我が国独特のみかん缶詰剥皮製法を産業文化遺産へ」を合言葉に、若い社員が３Ｋ（快適・綺麗・カッコイ）+誇れる仕事に移行し継続していかなければならないと思う次第です。

今後の課題

若い世代（20代・30代）には、社会的な価値観を共感する若者が増えている。「夢を語り」社員にも心に響く価値観を発信し続けていないと、これらの文化、歴史、技術を守っていくことができない。我々が子供の頃は「食べることへの感謝」を諭された。生産者の方への感謝と食育を受け、守って行かなければならない大切な事を学んだ。

エシカル的な発想で「持続可能な農業」と、「みかん製造技術の伝承」「産業文化遺産」をスローガンに、守ろう生産者・伝えよう伝統技術・残そう日本の食文化を「少し高いが」皆で支え合う（相互扶助）プロモーション活動を発信して参ります。

最後に

日本の飲適水で製造された「国産みかん缶詰」が消えない様に一次産業を守り、共存共栄できる二次産業（9社）を守って行かないと、地方や農業圏を残すことが難しくなってしまう。膨大な排水設備やみかん製造ラインは、費用負担もメンテナンスや技術も簡単ではない（新規参入は皆無である）。我々は2020年に日本で初めて「みかん・甘夏」晩柑類を含むFSSC-22000に挑戦し取得した。日本の農産物拡大を図るには、加工事業者が持っているシーズ「seeds」、ノウハウや技術力に素材、企画、開発力を発揮できる環境が備わっていなければ存続することは難しい。200種類もの「農水産物」の前処理から製品化まで一貫して行う「熱創造企業」として、これからも地域や社会の為に役立つ企業であり続けたい。