

始良市特産品協会 会員インタビュー

加治木町農産加工（株） 様



加治木町の隈原台地で育った地元の「こだわりにんじん」を原料にしたキャロット・ジュースをはじめ、多くの商品を展開して約30年。明治時代からにんじん栽培が盛んな地域であり、地元では「くまはいにんじん」と親しみを込めて呼ばれている。加治木町西別府に所在する加治木町農産加工(株) 代表・日高笑子様にお話を伺った。

—昭和62年に立ち上げられた地域の生活改善グループが、現在の加治木町農産加工(株)様の前身と伺っています。生活改善グループがつくられたきっかけを教えてください。

「もともとこの隈原台地では良質のにんじんが作られていたのですが、出荷できないにんじんや、出荷した後に残ったにんじんの処理が課題になっていました。それをどうにかできないか考えようというのがきっかけでした。そして、人工甘味料や防腐剤を一切使用していないキャロット・ジャムが最初の商品としてできました。」

—その後、順調に売上を伸ばしていき、平成10年に法人化、平成18年に株式会社化されました。

「はい。その間、にんじん加工専門であり続けたのが良かったと思っています。ジャムから始まり、ドレッシング、ピクルスを経て、現在の主力商品であるキャロット・ジュースが完成しました。」

—このキャロット・ジュース、どのような特徴がありますか。

「使用しているにんじんは黒田五寸（くるだごすん）という品種です。この品種の特徴はまず、色がきれいなことです。着色料など使っていませんがきれいなオレンジ色でしょう。」

また、甘さも際立っています。その甘さをより際立たせるために収穫の時期にも気を使っています。収穫は1月から2月。寒い時期に収穫することでぐっと糖度も高くなるんです。

8.5~8.6の糖度は通常のにんじんと比べてだいぶ高く、野菜というより果物に近い甘さになっています。」

—キャロット・ジュースをはじめ、使用しているにんじんはすべて認定されたエコファーマーの方々の栽培するにんじんとのことですが、ジュース以外の商品も多数作られていますね。

「キャロット・ゼリーは砂糖の使用は控えめにしつつ、にんじんの甘みを前面に出したゼリーです。キャロット・うどんも作っています。これでパスタを作っても美味しいですよ。」

—ピクルスは色がきれいですね。サンドイッチの中身にすればより美味しくなりそうです。

「サラダに入れたり混ぜごはんに入れて入れたりするのもお勧めです。そのまま食べても美味しいです。お酒のつまみになりますよ。」



——ふくれ菓子も作られているんですね。

「はい。こちらはキャロットジャムを使用しています。ふくれ菓子は時間が経つとパサパサした食感になりやすいのですが、このふくれ菓子はしっとりした食感が長持ちします。おすすめの商品です。」



——生活改善グループのときからずっと関わってこられた日高さんですが、当時と比べてどのような変化を感じられますか。

「最盛期は年間に1万数千本のにんじんを使っていましたが、今は5千本程度になりました。高齢化などで耕作者も減ってきましたが、その分作業工程の効率化を図ったり、忙しいときにはOBの方に手伝ってもらったりしています。」

——今後はどのような展開を考えておられますか。

商品の良さをもっと伝えていきたいですね。

学校給食でも使っていただいています。キャロット・ゼリーを食べた子どもたちが、催事で販売しているときに声をかけてくれたこともありました。また、昔から継続して買ってくださいお客様のためにもがんばっていきたいです。」



【お問い合わせ】

加治木町農産加工（株）

〒899-5201 始良市加治木町西別府3056-2

電話：0995-63-4133

FAX：0995-63-4772

HP：http://carrotkajiki.com

※加治木町農産加工（株）の商品は、加治木ふれあい物産館、蒲生観光交流センターをはじめ、始良市内のスーパーマーケットで販売されています。

取材者・文責

〒899-5492 始良市宮島町25

始良市役所 商工観光課 商工振興係

電話 0995-66-3145

始良市特産品協会インタビューURL

https://www.city.aira.lg.jp/shosin/tokusannhinn_interview.html