

# 奈良印良品

～キラリと光る 人・もの・知恵～

VOL.11

ならで活躍する人、ならから始まるもの、優れた技術や知恵を紹介します。

▲うちの社訓は「誠意・熱意・創意」です！と地域貢献に熱意を燃やす石井社長(右)と社長の長男で専務取締役の和弘さん(左)。



## まちに活気を！ 会社に活気を！ 柿で活気を！

捨てられてきた柿を有効活用して地域活性化を目指す、日本唯一の柿専門加工食品会社。熱意と創意で商品開発を続ける石井物産株式会社にお話を聞いてきました。

日本で唯一の柿専門加工食品会社とお聞きしましたが、なぜこの会社を始めたんですか？

形が良くなかったり、虫に食われていたりして、商品にならない柿が毎年500トンも捨てられていくのを、小さい頃から見るに耐えなかつたんです。捨てられる柿をどうにかして活用できないか。行き着いた先が、付加価値の付く食品加工でした。捨てられる柿を買い取ることで、農家を支え、産地活性化にも貢献したいという思いで、この会社を始めました。

どういった加工食品を作ってるんですか？



▲新商品の「柿酢ゼリー」

「柿ケーキ」や干し柿のシャーベットを吉野本葛餅で包んだ「柿こーり」などいろいろ作っています。11月からは「柿酢ゼリー」を発売します。健康に良く、スツ

とする柿酢をストローで飲むタイプのゼリーです。抗菌作用など様々な効能があつて昔から民間薬として使われていた柿渋を加えたものも作っています。

柿渋といえは臭いイメージがありますが…。

このゼリーには、無臭の柿渋を使つて

いるんですよ。

無臭の柿渋を高速抽出する技術を、県の農業総合センターが持っているのと聞きまして、うちと



▲これまで捨てられてきた地元の柿を有効活用して作った数々の商品。

農協との連携に参加してもらいました。それが平成20年に第2回農工商等連携事業計画に認定されました。県の技術支援を受けつつ、農協の方から提供していたいただいた柿を加工して、新たな商品開発に日々努力を注いでいます。

いろんな商品を次々に開発されていますが、何か秘訣はあるんですか？

年に1つは新しいものを生み出したいと考えています。ひとつのものをずっと守り続けるのも大切ですが、それだと会社に活気が出ない。だから、何か新しいものを生み出せないかといつも柿のことはかり考えています。旅行に行っても、柿の商品開発に生かせるものはないか？という頭しかなく、息子たちにはあきらめられています(笑)。人とは違うことがしたい。そんなポリシーが新たな商品開発のヒラメキへとつながっています。

最後に若者へのメッセージをお願いします。

うちの社訓でもありますが、「誠意・熱意・創意」が大事。誠意がある人はたくさんいる。あとは、熱意と創意があれば成功できると思います。うちも若者が帰って来て働ける場所を提供できたらと思っています。過疎化が進むここ西吉野に、少しでも活気を取り戻したい！最後はやっぱり、誠意と熱意と創意なのです。

### 石井物産株式会社

〒五條市西吉野町八ツ川458  
TEL 0747・34・0518  
TEL 0747・34・0508  
www.a-kaki.com

昭和40年創業。地元で採れた柿にこだわり、柿専門の食品加工一筋45年。平成20年に経済産業省と農林水産省の第2回「農工商等連携事業計画」に認定される。平成21年には、食品部門での受賞は珍しい、中小企業庁の「元気なモノ作り中小企業300社」に選ばれる。社長の柿と地元に対する深い愛情と熱意が、会社の発展を支えてきたのだなと感じた取材陣でした。

▲今後は抗菌作用など多くの効用がある柿渋を生かした医薬品などの開発にも取り組みたい！と語る代表取締役社長の石井光洋さん。



社長のヒラメキを形にする専務取締役の石井和弘さん。