前から行ってみたかった じゃばらの加工品工場探訪記

わぁ！すご〜い！工場見学は子供と言わず大人だって、ワクワクしてしまいます。

北山村のじゃばら、青果として出荷するのは10%程度、90%は何らかの加工品になるのです。

新たな製品開発に取り組んでいたある日、「そうだ、石鹸を作ろう！」というアイデアが浮かんだそうです。そこで、どこか良い所はないかと、探し当てたのが四日市の「暁石鹸」。創業1922年、頑固に”良い石鹸を追求し続けてきた”枠練り石鹸の老舗”にお願いすることが出来たと言います。社長の笹岡さんにお話しを伺いました。そもそも石鹸とは油とアルカリで単純に鹸化させたもの、石油を原料にした合成洗剤とは別もの、ひょっとすると私たちは合成洗剤を石鹸として使っているのかも知れません。基剤のしっかりした石鹸にじゃばらの果皮粉末と精油を練り込んだものは、すばらしい「じゃばら石鹸」に仕上がりました。

取材当日、ちょうどじゃばら石鹸が釜から上がりドロドロの状態で撹拌機に、それを枠に流し込み、再び人力で撹拌、という行程を見学することが出来ました。いい香りを放つ固まる前の石鹸は大迫力、いい写真がとれました。笑

日本で初めて黒にんにくを開発した「株式会社元気」さん。じゃばらにロック・オン！

株式会社元気本社は三重県の紀北町、北山村からもさして遠くない場所にあります。黒にんにくでヒットを飛ばした社長の濵野さん、次に取り組んだのがビタミンAとC, カロチン、ナリルチンを多く含んだスーパーフード「じゃばら」でした。にんにく同様、黒醗酵させると、いろいろな成分が大幅にアップするはず、そしてそれに（苦労なさりながら）成功なさったのでした。

香ばしい匂いの立ちこめる室（むろ）の前で、社長にお話しを聞きました。

「無添加で自己醗酵させるのは、非常に微妙なんです。腐敗と醗酵は紙一重、ちょとした加減で腐ってしまうのです。完成までにはずいぶん失敗しました。」と、最終的にうまく行った方ならではの、素敵な笑顔を見せてくださいました。お肌つやつやの原因は黒じゃばらのせいでしょうか？黒にんにくのせいでしょうか？「ほら、これが○週間目、こちらが○週間目です。」と黒い塊を持って来てくださいました。

室温60度に保たれた室（むろ）の中には、アルミの容器がずらり、中で眠っているじゃばらは、腐敗することなく、黒く静かに醗酵を進めているのでしょう。

北山村では食しやすように蜂蜜を混ぜて練り上げた「醗酵黒じゃばら＆ハニー」を、コラボ製品として作っていただき、ヒット商品になりました。

じゃばらは果物、収穫は11月の年一回です。「じゃばらの効用、風味を年間通してお客様に届けたい。」そんな気持ちで北山村では加工品開発に力を入れてきたのだそうです。

収穫されたじゃばらは果汁原液、ジュースやドリンク剤、ぽん酢などの原料として搾汁されます。しかし、その後に残った果皮にも効用成分がいっぱいです。そこで取り組んだのがじゃばらのパウダー、こちらは村の搾汁工場の一角にスライサー機、じゃばらセンターの一角に乾燥機を設置、粉砕・パウダー化は奈良の業者に委託しているのだそうです。工場の浦畑さんに、作業工程を見せてもらいました。

みるみるうちにザクザク刻めるスライサー、それはそれは小気味良いです。やっぱり、機械はすごい！機械を扱う人はかっこいい！「大人の工場見学」、普段は見られないじゃばら製品完成までの工程、「へぇ！ほぅ！こんななのだなぁ！」と、感心ひとしお、思った通り、とても興味深い取材になりました。

写真・文章：石川源　（いしかわみなと）フォトエッセイスト