

旬情報

2019年6月号

VOL.110

ムソーからのご便り

今日のFACE

生産者
紹介

光食品

徳島県板野郡上板町



畑の都合に合わせた 商品開発

「商品開発、はっきり言って僕、ものすごく好きなんです」と語るのは、光食品の島田光雅さん。大学を卒業して帰郷した1975年、先代社長の利雄さんから「農薬をかけてない野菜を探してこい」と指令を受けました。合成添加物を一切使わない「超特級ヒカリソース(1964年発売)」に続き、今度は無農薬栽培の原料を使いたい、というのです。

当時、無農薬野菜はほとんど流通していません。地元徳島を中心に生産者を説得するのに2年をかけ、ついに1977年、日本で最初の有機野菜・果実から作ったウスターソースを製造発売しました。

「最初の頃、生産者を探すのに苦労したでしょう。だから農家さんから『有機で余ってるものがある』と聞くと、放っておけないのです」と島田さん。そのたびに商品アイテムが増え、開発した品は50種類以上。どの品にも生産者とのストーリーがあります。今回

ご紹介のサイダー類も、そのひとつです。

希少な有機農産物を 活かして

温州みかんは、1年おきに豊作不作を繰り返し、農家を悩ませる“隔年結果”があります。光ソースの爽やかな甘味と酸味に欠かせない有機温州みかんが、表年(豊作の年)に余ってしまいました。「見栄えが悪くて生食用では売れない…」契約農家のSOSを受けて開発したのが、ロングセラー「みかんサイダー+レモン」です。

「オーガニックジンジャーエール」も“有機しょうががありき”で誕生した品。九州の有機農家が掘り上げたいしょうがが、天候不順のせいか長期保存できそうにない、という相談が

入り、まず2011年に「有機じんわ〜りしょうが」を開発。さらに翌年「オーガニックジンジャーエール」を発売し、本物志向のお客様に大歓迎されました。

果汁85%以上、 糖類不使用の挑戦

2010年にデビューしたのが「オーガニックアップルサイダー+レモン」。従来品の「レモンサイダー」は果汁3%、「みかんサイダー+レモン」は果汁14%でしたが、この品は果汁85%以上、しかも砂糖などの糖類不使用です。

きっかけは海外で、果汁100%ノンシュガーのアップルサイダーを試飲したこと。帰国後、最初はりんご果汁100%で試作しましたが、すっきりした後味がほしくて試作を重ね、天然水を加えることでサイダーの爽やかさを実現しました。有機りんご果汁はその年の作柄や品種によって酸度が変わるため、レモン果汁を少々加えて調整し、後味すっきりと仕上げています。同じ手法で2013年、「オーガニックぶどうサイダー+レモン」もデビュー、あっという間に人気商品となりました。

もちろんどのサイダーも着色料・保存料・酸味料・香料は不使用、原材料のフルーツとしょうがは100%有機です。夏休みのお子さんに、安心して飲ませてあげてください。



光食品のサイダーを次のページで紹介します →

