



北山村特産柑橘じゃばら(邪払) ご紹介資料





About Us

会社概要

会社名：株式会社じゃばらいず北山

代表取締役：池上 輝幸

本所在地：和歌山県東牟婁郡北山村七色350-1

資本金：3,000万円

売上高：112,000万円

設立年月日：令和1年10月29日

事業開始：令和2年4月1日

主な業務内容：じゃばら事業/ふるさと納税事業

自治体で運営してきたじゃばら事業を民営化してできた会社で

企画・製造・販売を行っています。





特産品「じゃばら」

希少柑橘「じゃばら」を北山村から世界へ！

じゃばら：糖度13度前後

じゃばらはユズやカボスの仲間となる香酸柑橘の一種で、元々は和歌山県の北山村のみに自生していた非常に希少な柑橘です。

糖度と酸度のバランスのとれた、まろやかな風味が特徴で、後味にほんのり残る独特の苦味が人気で新しい柑橘として非常に注目を集めております。



ゆず：糖度10度前後



また、名前は「邪を払う」ことに由来し、昔から北山村周辺では縁起物として正月料理や、願掛けの際に食されています。

和歌山県北山村が長年直営で事業運営してきたじゃばら事業の継承と更なる発展を目指し、日本はもとより、世界に向けてじゃばらの販売活動を行っております。

じゃばら/邪払



じゃばらの歴史

たった一本の状態からスタートしたじゃばら事業

昭和初期には村内にたくさん自生していたと言われているじゃばらですが、自然交配により偶然生まれた果実で村内でのみ消費されるということもあり、積極的に栽培されることも無ければ、いつからか管理もされないようになってしまいました。そのため、気づいた時には村民の庭先にたった1本しかない状態にまでなってしまっていました。当時は村の過疎化が深刻な状況であったため「じゃばらは北山村を過疎から守る産業になり得る」とその村民が村に特産品化を呼びかけたのがじゃばら事業の始まりです。

世界に類のないまったく新しい品種

活動を始めた数年後の昭和46年の秋、みかんの分類で有名な権威者田中論一郎博士に村が調査を依頼。翌年の47年、現地にて花の分析など専門的な調査、研究の結果、じゃばらは国内はもとより世界に類のないまったく新しい品種であることが判明したのです。さらに、紀南かんきつセンターに依頼し、成分の分析やその他の特性調査等を行いじゃばらそのものの特性・個性を解明すると同時に、味については料理の専門家が試食。日本でここだけの柑橘に多くの料理専門家が驚き、個性的なじゃばらの味は可能性の広がり伝えるとともに高い評価を得ることに。結果、村が動き、同年の秋に農園の規模を拡大してのじゃばら栽培に踏み切ることに至ったのです。

これは耕地面積が極めて少なく、産地化するだけの決定的な作物を見出せずいた村が、じゃばら进行评估し、8年を費やし、北山村の特産物として育てるということも意味していたのです。

その後は、昭和52年農林水産省に対して農産種苗法による品種登録を出願、2年後の54年には現地調査が行われ、種苗名称登録許可を取得。



村を変えた「じゃばら」

村の一大産業に・・・

今では、じゃばらの知名度が全国区になり、村の一大産業となったことで役場そのものの意識も変化。

じゃばら農家では、村の子供達に栽培について知ってもらうための取り組みが行なわれたり、村の財産として次世代に引き継ぐため、村内の小中学校に苗木を植える活動を実践したり・・・。

これまた村の伝統産業でもある「筏下り」の後継者に栽培を委託するなど、村の雇用対策や農業後継者の育成へとつなげる活動が村をあげて本格化しています。

和歌山県北山村について

北山村は紀伊半島の中央部に位置し、南は三重県、北は奈良県に囲まれた東西20km、南北8km。

和歌山県でありながら和歌山県のどの市町村とも隣接しない全国でも唯一の飛び地の村です。

村の97%を山林と豊かな自然に包まれ、ゆったりとした時間が流れるなか、現在約400人が生活しています。

そんな小さな村ですが、「日本唯一の飛び地の村」「観光筏下り」「じゃばら」と“日本唯一”が3つもある村です。





じゃばらの味

じゃばらの味

じゃばらとは、ユズやダイダイ、カボスの仲間の柑橘類。ユズよりも果汁が豊富で、ユズやスダチとは違った風味があり、糖度と酸度のバランスのとれた、まろやかな風味が特徴です。

果実は球形あるいは短球形で、大きさはテニスボール程度のサイズです。

皮まで有効に使えるので料理の風味づけはもちろん、入浴用として美容と健康にも利用されています。

その味を一言で表現すると「にがうま」

酸っぱさの後に残るほんのりの苦味が独特で、まろやかな風味の中に隠れたこの味こそが年間通じ、加工品も含め3億円を売り上げる人気のワケ。

種がほとんどないことで、そのまま搾って果汁にしたり、マーマレードや調味料として活用したりとその用途は様々。

幅広い年齢に支持される食材として注目を集めています。





じゃばらの商品

じゃばら商品

「邪(気)をはらう」ところからこの名前がつけられており、村では昔から正月料理にかかせない縁起物の食材でした。以前、料理研究家の土井勝先生にみていただいたところ、たいへん良い味をしている、それに種が少なく、果汁が多いので素晴らしいとの高い評価をうけ、その後はNHK、フジテレビなどのテレビ番組でも特集が組まれることに。そうした反響もあり現在では、じゃばらの持つ栄養素、味を生かした様々なじゃばら商品が登場しています。





苦難の時代

毎年赤字、北山村のお荷物産業

今や引く手あまたの「じゃばら」。何も栽培が始まった当初から売り上げが順調だった訳ではありません。

昭和57年、村内3区画に農園（8ha）を確保しパイロット事業をスタート。

61年には集出荷施設を新設するなど生産環境は確実に進化したものの、知名度も無ければ、自治体である北山村には販売のノウハウもない。

売上は伸びず、毎年赤字。村の財政を圧迫する状況にまで陥りました。

じゃばらの木をすべて切って撤廃する

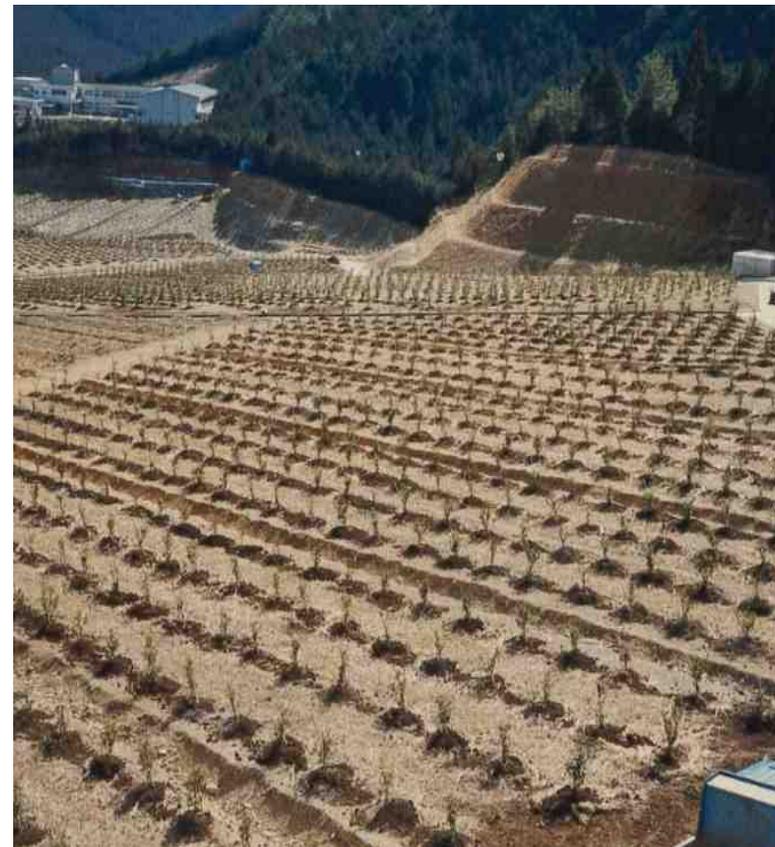
平成の大合併を前に大きな変化がありました。

結果的に当時は合併を選択せず、単独の道を歩みましたが、平成12年には当然合併するものと村執行部、議会、住民も考えていました。

20年以上も赤字が続く産業を抱えては、合併条件を不利にする。

そもそも合併がまとまらない可能性があるのではないか、議会からはそのような意見が出され、平成12年ついに「これから2年間、これまで以上の販売努力をする、それでもだめならじゃばらの木をすべて切って事業から撤廃する」と議会で承認を得る事になります。

「過疎から守る村の救世主」として期待されながら、村のお荷物産業としてすっかり定着してしまったじゃばら事業は、収穫量が60tを越えた昭和63年、平成元年には、商品の余剰在庫を抱える問題もあり、平成11年頃までは生産調整するほどの苦難の時代がありました。





ECモールへの参入

事業存続を賭け、自治体初の楽天市場出店

これまでは村内の販売や近隣への卸販売を中心に行なっていたのですが、交通の便の悪い「飛び地村」ゆえのPR不足、不便さが最大のネックになっていたことは事実。

この不便さを解消する方法として、村が着目したのが流通ルート不要で直接販売ができるインターネットショッピングモールへの参画だったのです。

今日では、ふるさと納税にて楽天市場には数多くの自治体が出店していますが、後年にできた楽天憲章にて自治体の出店が不可となったため、一般店舗として自治体が出店したのは、北山村が最初で最後。出店から20年以上経ち、今日では老舗店舗の一つになっています。

直販サイト「じゃばら村」オープン

じゃばら村センターの直販サイトが開設されたのは平成13年。

様々なキャンペーンで着々と噂が広まり、その3年前までは売れ残っていたじゃばらが、平成14年の2月から爆発的に売れ始め、4月には事業始まって以来初めての完売を記録。そして14年、15年秋収穫分に至っては、お客様の問い合わせが殺到したことで11月の収穫を前に10月1日から予約受付を開始し、果実、果汁共に数日で完売するという偉業を達成することとなりました。





じゃばらの販売実績

年間売り上げ1億円を突破

注文が殺到した平成14年には、年間売上1億円を突破。

ネット通販の大手「楽天市場」へ出店するやいなやオープン3ヶ月でアクセス数52万PVを記録し、2009年3月12日分の楽天市場デイリーランキングではじゃばら村センターの「じゃばら果汁360ml」がなんと名だたる商品をおさえ、堂々の一位に。

全国区の称号を得たことで、さらなる発展を予感することになったのです。

そのため、果汁や果実だけでなく、様々な加工品にもチャレンジ。

令和2年4月の民営化後は、EC販売だけでなく、小売店など実店舗への卸販売やメーカー様への原料販売にも注力。

コロナウイルスによる影響もあって一時は苦勞しましたが、お客様やお取引先の支えもあり、今日では年間4億円を超える売上になっています。



商品開発により一層注力

2023年には、商品開発専門の部署を立ち上げ、加工商品の開発だけでなく飲食向けのご飯やドリンク、スイーツメニューの開発にも注力。村内のお祭りや都市部を中心としたイベントに出店し限定販売するなど、これまでになかった新たに取り組みを行っています。



ふるさと納税でも積極的にPR

じゃばらはふるさと納税でも人気

北山村のじゃばらを少しでも全国の皆様に知って頂く為、そして売上アップを目指しふるさと納税制度にも積極的に参加。

じゃばら関連の返礼品や企業とのコラボ返礼品が人気で、2019年の寄付額は約1.7億円でしたが、2022年には約9.5億円と全国の皆様から多くのご寄付を頂きました。

特に北山村・近隣の串本町・水産会社様とのコラボで生まれた、じゃばら餌で育てた「じゃばらマグロ」が人気となり、3億円以上集める人気の返礼品に。じゃばらの持つ抗酸化作用に着目した事がきっかけでした。

その他、北山村オリジナルのドリップバックコーヒーや、ご当地ヒーロー「ジャバラライダー」のイラストが入ったゴルフボールなど、珈琲専門店やメーカーコラボのオリジナル返礼品も人気となり、じゃばらを知らない方達に向けてもPRできるような施策を様々な角度から実施してきました。

2023年は、ふるさと納税制度の改正により寄付額の減少こそありましたが、今後も引き続き全国の皆様にPRしていきたいと考えています。





多数のコラボ実績

皆様に支えられて全国へ

じゃばらが全国に知られる存在になったきっかけとして、地域創生・地方創生に力を入れてくださっている大手のメーカー様や飲食店様とのコラボも欠かせない要因です。

菓子や調味料メーカー様、健康食品メーカー様、小売店様のお惣菜、これまで近隣地域でしか味わえなかった飲食関連も、近年は東京等の首都圏でじゃばらメニューが提供されています。今後はじゃばらの新たな価値と可能性を見出すために食品だけにとどまらず、様々なジャンルでのコラボも行っていきたいと考えています。



■主な実績会社

UHA味覚糖様（のど飴）、カゴメ様（野菜生活）、マルハニチロ様（マグロ鍋、総菜）、西友様（じゃばらぼん酢（惣菜））、くら寿司様（デザート）、テナアライド様（テング酒場/居酒屋チェーン）、ホリイフードサービス様（忍家/居酒屋チェーン）、関西CGC様・三菱食品様（じゃばらチューハイ）

その他全国・地域メーカーなど多数



花粉症とじゃばら

ナリルチンの含量 (μg/100mg乾物量)



(国立開発研究法人 農業食品産業技術総合研究機構 果樹研究調べ)

豊富に含まれるナリルチン

じゃばらには、フラボノイドの一種である「ナリルチン」という成分が豊富に含まれています。

この成分はI型アレルギー症状、特に花粉症の症状を抑制する効果があると言われており、近年はテレビや雑誌・新聞等では取り上げられています。

上図の通り、柑橘を代表する柚子やすだちなど他の柑橘に比べ突出して多く含まれており、果肉には柚子の約6倍・カボスの約27倍、果皮には柚子の約7倍・約13倍含まれています。また、果肉に比べ果皮には約6倍のナリルチンが含まれており、世界に類をみない非常に珍しい果実だと言われています。

花粉症モニター調査

2003年に和歌山県工業技術センターが、そして2008年には岐阜大学医学部よりじゃばらの有用性が学会発表されました。2020年には東京家政大学が臨床試験を実施し、翌年論文が発表されるなど少しずつ医学的にも解明されつつあります。

北山村では、「じゃばらを食べる事によって花粉症の症状が軽減されるのか？」というモニター調査を花粉症の方を対象に2001年に初めて実施し、これまでに合計7回行ってきました。

直近では、2022年に実施されたモニター調査を行い、その結果(右図)なんと82.6%の方に何かしらの効果があったとの回答が得られました。





じゃばらの新加工場

2023年11月、新加工場が完成

小さな村に大きな工場ができました。じゃばらの新加工場です。



これまでの加工場は30年以上前に建設され、老朽化の問題や現代にあわせた品質や安全面に関して今後も長きにわたって継続し続ける事が難しいのではないかと懸念されていました。

新加工場では、生産量が大幅アップ。

これまでに製造できなかったペットボトルや缶の飲料設備が導入され、内製化が可能となりました。品質・安全性・衛生面も大幅に向上され、2024年中に食品安全マネジメント規格であるJFS-B認証を取得予定。

もっともっと北山村のじゃばらを広めて、今後は雇用の創出にも力を入れていきたいと考えています。





じゃばら栽培の一年

じゃばら栽培の一年

当初1戸から始まったじゃばら栽培は、現在9haの農園で、5,000本が植栽。

元々、北山村の気候は温暖多雨で年平均気温が15.2度、海岸部に比べ寒暖の差が大きく、地勢気候上から生食用普通柑橘類（みかんやレモンなど）の栽培には適地とはされていませんでした。

しかし、じゃばらは北山村のような冬季気温が低い山間地によく育つ特性があることが研究で判明し、柑橘系でありながら寒さに強いという独特の性質が村の気候、環境にフィット。

日本唯一の飛び地村といういわばオンリーワンの地域ゆえ、日本で唯一この品種が自生、定着できたといっても過言ではないのです。

今日も、産業がなく財政が苦しかった村を救った救世主として、大切に育てられています。



じゃばらの成長日誌カレンダー

2月	原木の剪定
4月	農園の草刈
5月	開花
6月	結実
7月	除草・草刈
8月～9月	果実肥大
11月上旬～	収穫・搾汁
12月～2月	加工・出荷

商品概要



品名

じばら果汁 100ml、360ml

説明

じばらをギュッと搾ったままの100%天然果汁。皮ごと搾っているなので、酸味と一緒に苦み、引き立つ香りをお楽しみいただけます。じばらは、ビタミンC・B1・B2が豊富でカロチンも含まれた栄養満点の果汁です。

利用シーン

ドリンクやお酒の割物、お料理のアクセントにも広く活躍します。

商品概要



品名

じゃばらぼん酢じゃぼん 360ml
(プレミアム和歌山認定品)

説明

じゃばらを皮までまるごと使ったぼん酢。
じゃばら本来の風味にこだわりだしや調味料エキスは
使っていないのに、不思議とコクうまなぼん酢に仕上
がっています。

一般社団法人日本野菜ソムリエ協会が主催する、**調味料
選手権2020**にて「**ご当地部門最優秀賞**」
を受賞しました。



利用シーン

冬はお鍋、夏は冷しゃぶに、他にも鰹のタタキや焼き魚、
冷奴にと1年通してお楽しみいただけます。

商品概要



品名

じゃばら中華ドレッシング 200ml

説明

23年夏に夏季限定・数量限定で発売したドレッシングが
通年販売商品に！

じゃばらの風味・酸味とゴマ油の香りを活かした
さっぱりとしたドレッシングに仕上がっています。

発売前の1,200人を対象にした一般モニター調査では、
90%以上の方に美味しいと回答。
化学調味料は使用していません。

利用シーン

サラダはもちろん、揚げ物やソースとしても使える
万能ドレッシングです。

商品概要



品名

噂のどろぼん 140g

説明

4年ほど前から工場の従業員の間で、じゃばらぼん酢を製造する過程で出来るぼん酢のしみ込んだ皮のペーストが「とっても美味しい!」と噂に...

本来は廃棄する筈だった物が実は旨味が凝縮された価値のあるものだと気づき商品化に至りました。

楽天総合・食品・調味料ランキングで三冠を達成した今大注目の新感覚ぼん酢です。

利用シーン

揚げ物にかけるとさっぱり食べられる。
パスタに和えるだけで絶品和風パスタに。
白身魚との相性も抜群。タイやヒラメにのせてどうぞ。

商品概要



品名

じゃばら胡椒 60g

説明

希少な唐辛子「清水森ナンバ」とじゃばら果皮、塩を練り合わせた大人の味わいが魅力の調味料です。じゃばらの爽やかな香りとほのかな苦味、唐辛子のピリッとした辛味が絶妙に調和。化学調味料不使用で、素材本来の味を大切にしたシンプルなレシピが特徴です。希少な素材を使用しているため特別感があり、料理好きの方への贈り物にも最適。小瓶入りで使いやすく、食卓に置くだけで料理の幅が広がります。

利用シーン

さまざまな料理にアクセントを加える万能調味料です。特にお肉料理との相性が良く、ステーキや焼き鳥、ローストビーフにひと振りするだけで風味がアップ。鍋料理や湯豆腐、うどん、パスタの仕上げにもおすすめです。

商品概要



品名

じゃばら10%ドリンク 160ml

説明

じゃばら果汁を10%配合したシンプルな元祖ドリンク。程よい酸味とスッキリした味わいが特徴で、じゃばら感が最もあるドリンクです。30年以上愛され続けているこのドリンクは、グラニュー糖とじゃばらのみを使用したシンプルなレシピで、じゃばら本来の風味を存分に楽しめます。

利用シーン

グラスに氷を入れて冷やして飲めば、程よい酸味とスッキリしたのど越しを味わえます。じゃばらまると飲み比べてみるのも面白いです。

商品概要



品名

北山村のじゃばらウォーター 510ml

説明

じゃばら果汁5%とじゃばら果皮濃縮エキスを配合した爽やかドリンク。隠し味にはちみつを使用し、まろやかな甘みと後味スッキリの飲み心地が特徴です。1本に含まれるナリルチン含有量はじゃばら果汁35ml相当。

利用シーン

スポーツ後やお風呂上がりの水分補給、食事の際のお飲み物としてもぴったりです。気分転換やリフレッシュしたい時にも最適な一品です。

商品概要



品名

じゃばらまる 190ml

説明

じゃばらと橙をブレンドした清涼感たっぷりの柑橘ドリンク。甘すぎないスッキリした味わいで、食事の際のお飲み物としても料理の味を邪魔せず、食欲をそそります。毎日飲んでも飽きない設計で、お子様にも飲みやすいのが魅力です。

利用シーン

グラスに氷を入れて冷やして飲むと、さらに爽やかなのど越しを楽しめます。じゃばらの酸味と橙の甘みが絶妙なバランスを生み出しています。

商品概要



品名

はちみつじゃばら 500ml

説明

じゃばら果汁、じゃばら果皮粉末、橙果汁、そして贅沢にはちみつを約半分も入れてできた濃厚な希釈タイプのドリンクです。はちみつの甘みがじゃばらの酸味や苦みを中和し、スツとした味わいで、さらっとした飲み心地です。

利用シーン

希釈タイプなので、3~4倍に薄めてお召し上がりください。夏はアイス、冬はホットでお好みに合わせてどうぞ。

商品概要



品名

うめじゃばら 500ml

説明

和歌山を代表する特産品「紀州南高梅」と、北山村産の「じゃばら」を合わせた和歌山ミックスの希釈ドリンクです。

梅シロップは、青梅ではなくあえて製造が難しい「完熟」した紀州南高梅と、3年かけて熟成させたリンゴ酢を加えた、素材を活かす独自製法。フルーティかつまろやかな味わいにじゃばらの香りがすっと抜ける唯一無二のドリンクに仕上がっています。

利用シーン

希釈タイプなので、3~4倍に薄めてお召し上がりください。夏はアイス、冬はホットでお好みに合わせてどうぞ。バニラアイスにかけて食べるのもお勧めです。

商品概要



品名

じゃばら果汁飴 150g

説明

じゃばらの6倍濃縮果汁をふんだんに使用した爽やかでフルーティーな飴。香料不使用で、じゃばら本来の風味を楽しめます。

利用シーン

1つ1つ個包装されているため、外出時にも便利で、家でも外でも手軽にじゃばらを味わえます。じゃばらの爽やかな酸味が口の中に広がり、リフレッシュしたい時やちょっとしたおやつとしても最適です。

商品概要



品名

じゃばらNRT-キャンディー 75g
(秋～春の季節限定商品)

説明

じゃばら果皮エキスと6倍濃縮果汁を使用した機能性重視のキャンディー。
砂糖の代わりに、植物由来の低カロリー甘味料を使用し、カロリー39%オフ。
甘さ控えめなので、甘いのが苦手な方にもおすすめです。

利用シーン

家でも外でも、手軽にじゃばらを味わえます。
鼻がつらい季節にもおすすめです。

商品概要



品名

じゃばらジャム 140g

説明

果肉、果汁、グラニュー糖のみを使った完全無添加のジャムで、酸味と甘みのバランスが良い一品です。

利用シーン

じゃばらの酸味と甘みがパンやヨーグルト、お料理によく合います。
毎日の食卓のお供にどうぞ。

商品概要



品名

じゃばらマーマレード 140g

説明

じゃばらの皮をクルクルと「りんごむき」で下ごしらえし、果汁と一緒に煮込んでいます。じゃばらジャムとの違いは皮も一緒に煮込んでいることで、ほろ苦い大人な味に仕上がっています。

利用シーン

じゃばらのほろ苦い味が、パンやコーヒー、紅茶によく合います。朝食のお供にピッタリです。

商品概要



品名

じゃばら柿の種

説明

創業60周年を迎えた、名古屋の老舗あられ専門店あられの匠 白木さんとのコラボ商品。

原料となるお米、醤油、お塩に至るまでとことんこだわり、良質なあられをその価値のわかる顧客のみに買ってもらえればいい、というまさに職人氣質な二代目 白木一郎氏。

そんな白木さんに依頼し、北山村の『じゃばら胡椒』を使用した、じゃばらの香りがほんのりアクセントの柿の種が完成しました。

商品概要



品名

邪払蜜酒 720ml

説明

芳醇かつ爽やかな余韻、大人の贅沢リキュール。
じゃばらの風味を引き出すためにベースとなる日本酒は酸の多いスッキリとした味わいのものを採用。
甘味料には贅沢にはちみつのみを使用し、たっぷりのじゃばら果汁と果皮から抽出したエキスを配合。

利用シーン

氷を入れて飲むロックや、濃厚な味わいなので、水やソーダで割って飲むのがオススメです。