



柿生産者と株式会社元山(がんざん)の皆さん

産学官共同による農業関連技術の研究開発・製品化に向けて

柿の加工品開発のために農商工がスクラム 農商工連携促進法に基づく事業計画九州初認定

田主丸町 農商工連携

農商工の力を結集して

農商工の連携で 未利用柿を活用した 加工品を開発

農産物や生産技術などの地域の農業資源に、地域の商工業者の技術やノウハウを結び付け、新しい商品やサービスを開発し、販路の拡大等に取り組み、農商工連携と、地域活力の向上のための手法として、大きく注目されています。

田主丸町は、柿やぶどう等の果樹の生産が盛んで、柿生産農家が200戸以上もある甘柿の全国有数の生産地です。

柿は傷みややすい果物で、生産の途中でキズ等が付いた柿は、これまでは廃棄されていましたが、農商工の連携により、未利用柿を加工品に活用する取り組みが始まりました。



田主丸地域は県内有数の柿の産地です。

農工商連携事業計画が九州初の国の認定を受ける

廃棄される大量の未利用柿の有効利用を進めることは、柿生産農家の所得向上に繋がります。

これまで柿は他の果物に比べて腐敗が早く、発酵が進み、加工が難しいため、柿酢などを除いて、柿の加工品はあまり商品化されていませんでした。

この問題の解決に取組んだのが、市内の柿生産農家、醤油製造業者、酒造業者、製麺業者等の農工商が連携、出資して、平成20年2月に設立された株式会社元山（がんざん）です。

元山では、近隣地域のバイオベンチャーの技術と出資者それぞれが持つ技術を融合し、これまで使われなかった柿を利用した柿シロップ、柿ピューレ



(上) 農工商連携促進法に基づく事業計画として九州で初めて認定を受けました。写真は認定証。

(中) 柿ピューレの製造工程。食品加工業で長年培った技術を駆使しています。

(下) 柿ピューレや柿シロップを原料に使用して製造される調味料やお菓子。地域の新たな特産品として、柿のイメージアップの牽引役として期待されています。

の開発に成功しました。地域の農産物を利用した商品開発・販売を行う元山の事業計画は、農工商連携促進法に基づく事業計画として、平成20年度に国から九州初の認定を受けました。

柿加工品を牽引カに柿のイメージアップを図る

元山では、開発した柿シロップと柿ピューレを利用した調味料や菓子などの二次加工品の開発を地元の商工業者と連携して進めています。

今後は、平成23年の九州新幹線全線開通にあわせて、柿シロップや柿ピューレを利用した様々な商品（ジュース、リキュール、ソース、たれ）の開発を行うとともに、飲食業者とも連携して、ス

ーツやカクテルなどへの展開を目指しています。地域の農工商が連携した元山の取り組みは、地域の農業資源である柿を活かした特産品の開発により、地域の活性化を推進するもので、近年、消費が低迷している柿のイメージアップへも繋がるものとして大きく期待されています。

県指定天然記念物のサザンカを原料に地域オリジナルの石けんを開発



(上) 長岩山のサザンカ自生地
(下) 草野町産のサザンカ油から製造された「久留米サザンカ石鹸」

久留米市では、農業者、試験研究機関、製造業者などが連携して、地域の農産物を活用した新たな商品開発を行う「地域農業資源活用産学連携研究会」を設立しており、地域の農産物を活用した新たな加工品の研究、開発を行っています。

その取組みのひとつが、サザンカ等のツバキの生産が盛んな本市の農業資源を活かした石けんの開発です。

耳納山系の長岩山のサザンカ自生地（県指定天然記念物・草野町吉木）の実を絞って抽出したサザンカ油を原料に開発した「久留米サザンカ石鹸」は、2010年3月に開催した「国際ツバキ会議久留米大会」の記念品として参加者に配布され、久留米ツバキ・サザンカを国内外へアピールするものとなりました。