

(株) みなみくんの卵 こっこ屋

- 所在地 大島郡龍郷町中勝2871-1
- 代表者 南 和利
- 取組内容 自家製卵を使ったスイーツ
- 電話 0997-62-5511



はじめに

奄美空港から奄美市名瀬方向に車を走らせること約20分。龍郷町中勝に「こっこ屋」がある。ここは、自家製卵を使いロールケーキやシュークリームを製造・販売する奄美大島でも人気のスイーツ店です。店内では、あまーい香りと、その時期に合わせた飾り付けが迎えてくれる。



取材で訪れた日はハロウィンの飾りが出迎えてくれた。

6次産業化への取組み
奄美市笠利町で卵と「鶏飯」用の鶏肉を生産する「(株)みなみくんの卵」では、当初卵と鶏肉の

直売だけを考えていたが、親子連れや若い女性の集客も視野に入れた。2011年に奄美の卵農家だから作れるスイーツ店「こっこ屋」を現地に開業しました。さらに2012年には「自家産卵及び地域特産品を利用したスイーツ類の開発販売」に取り組む6次産業化総合化事業計画の認定を受けています。

代表の南和利さんは「卵をふ、



人気の「黒糖ロール」

だんに使い、菓子によって卵の大小を使い分ける。黒糖やマンゴー、たんかん等奄美らしい食材にもこだわっている。」と話す。

販売されているスイーツはリーズナブルな価格でお土産向き。コーヒーの無料サービス付き。イトインテラス席もあり、奄美大島を訪れたときは是非とも立ち寄りしたい店です。



どれにしようかな？



手作りのポップ

有限会社エスランドル

- 所在地 鹿児島県南九州市川辺町田部田
- 代表者 上釜 勝
- 取組内容 農産物の生産及び加工・販売・輸入・輸出
- 電話 0993-78-3611



【経営の概況】

社名の「エスランドル」は、フランス語の【希望】【行く・向かう】の単語を組み合わせたもの。

平成16年「有限会社エスランドルデザイン事務所」として、鹿児島市に会社設立。平成22年社名を「有限会社エスランドル」に変更。本社を南九州市に移転。平成18年、自社栽培の「かぼちゃ」「らっきょう」を「極利かぼちゃ」「白宝らっきょう」で商標登録し、ブランド化し、全国へむけ、販路開拓。

【6次産業化の取組】

平成20年、農産物加工食品製造業としての事業を開始。この年、鹿児島県特産品コンクールにて「極利かぼちゃフレーク」が【特産品協会理事長賞】、「白宝らっきょうオリジナル3種漬け」が【県観光連盟会長賞】を受賞。また、鹿児島県新加工食品コンクールにて「極利かぼちゃフレーク」が【最優秀賞】を

受賞。この受賞を期に、鹿児島県の農産物を使用した加工食品の新商品開発を開始する。

平成21年、一次加工製造業務として、農産物の特殊乾燥技術の研究を開始する。南九州市川辺町に食品化工場新設。特殊低温乾燥機第1号機導入。

平成23年、鹿児島県より「経営革新企業」の認定を受ける。この年、鹿児島県新加工食品コンクールにて「しょうが糖3種類」が【大賞】を受賞。特殊乾燥機2号機導入及び、加工場増設。業務用商品の製造を開始し、OEM事業を開始する。

平成24年、優良ふるさと食品中央コンクールにて「しょうが糖」が【農林水産省食料産業局長賞】を受賞。

現在、特殊乾燥技術をいかし、農産物の新商品開発に取り組み、活動している。今後、総合化事業計画の認定を受け、新たな加工施設の整備を図る計画である。



白宝らっきょう漬け



詰め合わせ

有限会社 南橋商事

- 所在地 鹿屋市野里町
- 代表者 代表取締役会長 南橋 茂
代表取締役社長 矢羽田 竜作
- 取組内容 さつま芋生産・販売、仲買、加工
- 販売高 3億円（平成29年度）
- 従業員数 20名
- 電話 0994-40-4851



南橋茂会長

【経営の概況】

鹿屋市の南橋商事は自社農園約13ヘクタールで、さつまいもの「べにはるか」等を生産・販売・加工し、関東・関西・四国・沖縄を中心に、海外にも販売しています。また、集荷業として系列農家からさつまいもを買い付け青果・加工・澱粉用に供給しています。取扱量は年間3000トン弱になります。

この「べにはるか」は①バイオ苗を使用、②収穫後は40日以上貯蔵、③糖度検査を実施するなどの基準を満たすことで、鹿屋市から「かのや紅はるか」としての認証を受けています。

【6次産業化の取組】

「べにはるか」は焼き芋にする糖度が50度にもなるそうです。南橋会長は、この高い糖度を活かさないか構想を練っていました。が、プランナーの支援を受け、焼き菓子等を開発、販売を行う計画で「総合化事業計画」を作成し、平成25年3月に認定を受けました。この認定を

きっかけに、焼き芋にした「べにはるか」を縦に切り、プレス焼成機で焼き上げた「煎餅」を開発し、平成26年3月に、「山形屋」でテスト販売を行い好評を得ました。その後、商品の改善や新たな商品の開発、販路開拓を行っています。そのたび毎に、プランナーの派遣を要請し、専門的なアドバイスを受けています。

現在では、真空パックした「やきいも」や「干し芋」、「蒸し芋煎餅」等の商品化を図っています。開発した商品は事務所とインターネットで販売を行っています。今後直売所を設置する計画もあります。



やきいも煎餅の商品

【タイへの取組】



タイのスーパーでの陳列状況

平成28年度からは博多港からの船便によりタイへ青果の輸出を開始しました。タイでは、高級野菜として扱われ、ショーケースに陳列して販売されています。平成29年度の輸出货量は30トンの実績で、平成30年度は50〜60トンの計画となっています。

南橋会長は「芋の生産では高品質のバイオ苗を使用し、肥料は有機質にこだわっている。今後は輸出の拡大を図りたい。」と意欲的です。

株式会社 垂水南

- 所在地 鹿児島県垂水市柊原
- 代表者 代表取締役 和田 晃
みなみ水産（加工部門）
代表 和田洋子
- 取組内容 カンパチの養殖、
カンパチの加工、販売
- 電話 0994-32-0677
Fax 0994-32-3430



始めに

カンパチ養殖の（株）垂水南の加工部門「みなみ水産」では、カンパチの味噌漬けと昆布巻きを製造し道の駅等で販売して好評を得ています。

加工部門代表の和田洋子氏は「カンパチの生魚のほかに、味噌漬け、昆布巻きを近所にお裾分けしたいたところ、とても好評だったことが加工に取り組みきっかけ。」とのこと。

6次産業化への取組



カンパチの捌き作業

（株）垂水南では、相場の変動や天候不順による生産の不安定さをカバーするために、加工

部門の拡大構想を持っていました。そこで、鹿児島6次産業化サポートセンターへ、専門家の派遣を要請しました。中央と鹿児島のサポートセンターから、専門家が出向き、総合化計画の作成と、加工品作りの支援を行いました。

カンパチを活用した手軽で簡単な食卓のおかずを開発・製造・販売するのをコンセプトにした「総合化事業計画」は平成29年11月に国の認定を受けています。

既に開発していた味噌漬けに加え、昆布巻き、白味噌づけ、塩麹づけ、塩麹+焼酎づけ、塩



カンパチの味噌漬け

漬けの商品開発を行うこととしました。



「カンパチの昆布巻き」は平成30年〇月に意匠登録されました。

現在、試作を繰り返しながら、味の改善を図っているところで、商談会へもたびたび参加して販路の拡大と、バイヤーからの意見を参考に、商品のブラッシュアップにも取り組んでいるところとです。

和田代表は「近いうちに、冷凍施設や真空包装装置を導入して加工品の生産拡大を図りたい。」と意欲的です。

6次化で大きくはばたく経営体

農業生産法人そのやま農園株式会社

鹿児島市西別府町2794 | 181

代表取締役 園山宗光



園山社長と弟の作太郎氏
(レストランの厨房)

一 はじめに

そのやま農園は、昭和53年に園山國光氏がご自身の病気をきっかけに、鹿児島市五ヶ別府町の畑で有機農業を始めました。まだ有機農業があまり知られていない時代に同じ志をもつ生産者仲間やこれに賛同する消費者の皆さんと手を取り合っってはじられたとのこと。

二 6次産業化への取組

野菜は露地栽培のため、収穫時期が集中すること、規格外品が多く出てしまうなどの問題を抱えながら生産を続けていました。その打開策として、加工に取り組むこととし、人参はジューズへ、玉ネギはドレッシングへとそれぞれ委託加工で商品

化し、自社レストランやインターネットで販売しています。有機栽培の人参ジューズはすりつぶした果肉ごと瓶詰めしているので「食べるにんじんジュース」として好評を得ているそうです。



食べるにんじんジュース



開墾の様子を描いた絵本
著者：園山國光氏

レストラン「農園食堂 森のかぞく」は、鹿児島市が開催した研修会のワークショップで「有機野菜をもっと世間知ってもらうこと。」を自社のコンセプトとして打ち出すことを思い立ったことがきっかけで、平成25年に姉弟が中心となり昭和の雰囲気漂う「レトロフト千歳ビル」一階に開業しました。



自社生産野菜たっぷり
の前菜つきランチ

平成29年にはレストラン事業をもっと拡大したいとの構想を具体化し総合化事業計画の認定を受け、この計画をもとに、現在2号店を始良市に建設中で、10月に開店予定です。「木々に囲まれたすきなレストランです。家族連れでおいでください。」とのこと。

鹿児島6次産業化サポートセンター
(鹿児島県農業・農村振興協会内)