

鹿児島県大隅加工技術研究センター10周年記念 特集

鹿児島県大隅加工技術研究センターでは、県産農産物の加工・貯蔵技術の研究・開発や商品開発支援などに取り組み、多くの特産品の誕生を後押ししてきました。

本年度、同センターが開所10周年を迎えたことを記念し、「よかど鹿児島」ではセンターの概要や取り組みを紹介するパネル展示を、また、当協会が運営する「鹿児島ブランドショップ」では、同センターの支援により生み出された特産品の紹介・販売(9月25日～10月1日)を実施しました。

そこで本号では、同センターの事業や取り組みをご紹介します。

【センターの概要】

鹿児島県大隅加工技術研究センター（以下「センター」という。）は、平成27年4月に鹿屋市串良町に開所し、

県産農産物を活用する食品加工事業者や、6次産業化に取り組む農業者などの「稼ぐ力」の向上を目指し、次の3本柱で活動を展開しています。

- (1) 新たな価値を創出するための加工・流通・貯蔵技術の **研究・開発**
- (2) 商品開発を支援するための **施設開放**
- (3) 加工相談・技術指導・研修会の開催や販路拡大を後押しする **企画・支援**

さらに、当センターに隣接していた県農業開発総合センター大隅支場の移転に伴い、令和6年度からは「研究・開発」に栽培部門が加わりました。

これにより、サプライチェーンに対応した県産農産物の付加価値向上に向けた研究・開発の機能強化が図られています。

【農産物加工・流通貯蔵・栽培の研究】

(1) 加工部門

県産農産物の付加価値向上を目的とした研究・開発に取り組んでいます。

- ・フリーズドライ技術を活用した製品の開発では、最適な原材料の調整、凍結方法、効率的な処理条件などを明らかにしました。
- ・荒茶生産量日本一の「お茶」では、急須で入れた緑茶の色合いや美味しさを添加物なしで製造する技術を開発し、事業者が商品化しています（令和7年1月特許取得）。
- ・「きんかん」や「不知火」などのかんきつ類のむき身を、色や香りはそのままに、軽い口当たりと濃縮された味わいが楽しめる加工技術を開発し、事業者による商品化が進んでいます。
- ・真空フライ技術を活用した製品の開発では、通常のフライ方法よりも食感、色、栄養素を損なわない処理方法を開発して県産農産物に適用し、一部の品目は事業者により商品化されています。
- ・その他、県産米粉を使った製パン、製麺技術や米粉の酵素処理でつくられるライスミルクを使ったアイス製品の開発にも取り組んでいます。



(2) 流通貯蔵部門

南北600kmの県土で生産される野菜、果樹の多くの品目を対象に鮮度保持や長期貯蔵技術の研究・開発に取り組んでいます。

一例として、青果用さつまいもでは、平成30年に確認されたサツマイモ基腐病による貯蔵中の腐敗が発生し、問題になっていたことから、一定の温度と湿度の制御が可能な施設を利用したさつまいもの腐敗抑制技術を開発し、現在、現地実証を行い、技術普及を図っています。

(3) 栽培部門

食の簡便化や外部化に対応するため、キャベツやブロッコリーなどの加工・業務用野菜の品種選定や安定生産など、「稼ぐ力」に貢献する生産技術の開発や、農薬登録に必要な防除効果確認試験などを行っています。

【施設の開放と商品開発支援】

センターには100超の食品加工機器を配置しており、研究員の指導のもと、県産農産物の一次加工から製品化までの試作を行える実験施設があります。

鹿屋保健所で営業許可などの手続きをとれば試作品の試験販売も可能です。

施設利用事業者は、10年間で延べ573事業者にのぼり、お茶や果樹のフリーズドライ商品、ばれいしょの真空フライのスナック菓子など、延べ102事業者によって175商品が開発されています。



開発された商品の一部



鹿児島ブランドショップでの販売会

【企画・支援の取組】

(1) 相談対応

食品加工、保存、農産物の流通貯蔵などの専門的な技術相談について、年間約200件を超える多様な相談に無料に対応しています。

(2) 人材育成

加工実習や食品に関する講義などを交えて、6次産業化の概念や知識について学べるセミナー、食品の品質評価技術、包装資材、様々な加工技術、農産物の貯蔵・流通技術など、センターの研究成果や設置機器の操作を学べるセミナーなどを定期的に開催しています。

(3) 訪問活動・マッチング

食品加工事業者連携推進員を配置し、農業者、食品加工事業者、流通業者を訪問し、ニーズの収集や商品開発への助言、農産物の供給情報の提供などの支援に取り組んでいます。

【おわりに】

センターでは、これからも「技術を生み出し、人を育てる」を理念として、農業者や食品加工事業者の皆さまの「稼ぐ力」の向上にむけた取組を支援してまいります。

農産物加工に取り組みたい方、農産物の加工・流通・貯蔵技術でお困りの方、センターに興味があり、見学してみたい方など、ぜひご相談ください。



相談・支援対応の様子



セミナー開催の様子

<お問合せ先> 〒893-1601

鹿児島県鹿屋市串良町細山田4938番地 TEL:0994-31-0311

鹿児島県大隅加工技術研究センターホームページ

<http://www.oosumi-kakou.com/>

株山形屋「第16回 南の宝箱 鹿児島 ふるさと物産展」開催

鹿児島県と当協会では、県内における人・モノ・情報の交流促進並びに県産品振興を図るため、8月19日(火)～25日(月)までの7日間、株山形屋において「第16回 南の宝箱 鹿児島 ふるさと物産展」を開催しました。(16市7町から合計55店舗(工芸品11店舗、食品44店舗/初出展11店舗を含む)が出展)

特に今回は、県民の皆さまでも遠隔地や離島など普段なかなか訪れることのできない店舗や、希少性・特別感のある「山形屋・会場・数量」限定商品など、県産素材を活用した多彩な商品を販売しました。

さらに、各地域の観光情報も一堂に集めたことで、「鹿児島の再発見・新発見につながった」「現地を訪れるきっかけになった」といった声も多く寄せられました。

また、夏休み時期の開催であったことから、多くの帰省客や観光客にもご来場いただきました。週末にはクルーズ船の入港とも重なり、乗船客へのチラシ配布も実施。県内にいながら県外・海外観光客へPRできる貴重な機会となり、会期後の購入や鹿児島の魅力発信にもつながりました。

今後とも、多彩で特色ある県内各地の食文化・特産品・観光情報を幅広く紹介し、「南の宝箱・ふるさと鹿児島」の魅力の再発見・再発掘と発信に努めてまいります。



出展者を激励する塩田知事

【消費者の声】

- ・日本一の収穫量を誇る鹿児島県産さつまいもを使った冷たいスイーツや菓子が目を引き、「安納芋」「紫芋」「蜜滴焼き芋」「焼き芋」「芋バスク」など、目新しいさつまいものスイーツと出会うことができた。

【山形屋担当者の声】

- ・「さつまいも」「スタミナ(鹿児島県産黒毛和牛・かごしま黒豚)」「ひんやり」「鹿児島の特産品」といったテーマを設けたことで、チラシでも分かりやすく表現できた。特に若年層や女性層の来場がこれまでになく多く、新たな鹿児島ファン層の獲得につながった。

【出展者の声】

- ・他の出展者との交流を通じて、新商品開発の参考やコラボ商品のアイデアにつながるアドバイスを得ることができ、鹿児島県の一体感を改めて感じた。



お客様へ商品を売込む
初出展者

鹿児島ブランドショップ よかど鹿児島移転1周年記念!!

鹿児島県特産品協会および鹿児島ブランドショップ鹿児島店は、県産業会館から「よかど鹿児島」本店ビル2階に移転し、本年8月で1周年を迎えました。

これを記念し、8月1日・2日の2日間、よかど鹿児島本店ビル1階イベントスペースにて「焼酎STORY×鹿児島の肉!!」を開催しました。

会場では、県酒造組合青年会による33歳元の銘柄飲み比べをはじめ、鹿児島黒牛・かごしま黒豚などの惣菜・加工品販売や、黒さつま鶏の炭火焼き振る舞いを楽しんでいただきました。さらに、黒牛サーロインや黒豚しゃぶしゃぶ、焼酎などが当たる抽選会も実施し、多くのお客様に好評でした。

その他、1階イベントスペースでは、ジャパネットクルーズ寄港時に来られる県外観光客を対象とした「かごしまGoodフェア」などのイベントを開催しているほか、自治体・団体による特産品販売会もサポートしています。

さらに、鹿児島ブランドショップ前に併設された展示販売スペースでは、イベントと連動した薩摩焼などの展示紹介を行っており、11月にはインバウンド向け工芸品フェアの開催も予定しています。

会員の皆さまには、メールマガジンによるイベント情報の発信・出展者募集のご案内に加え、各団体による販売会開催に向けたサポートも行っております。

1階イベントスペースや2階展示スペースの利用を希望される際は、ぜひお気軽にお問い合わせください。



焼酎STORY×鹿児島の肉!!
いっせいで乾杯



薩摩焼マルシェ出展者の展示

小学生が伝統職人のお仕事を体験！

本県の伝統的工芸品について、小学生とその保護者を対象に製造体験や職人との交流を通じて理解と認識を深めてもらうため、「かごしまの手仕事学校」をマルヤガーデンズにて開催しました。

今回は、HPやSNSでの周知に加え、近隣の小学校への呼びかけも行い、3日間で県内外から延べ239名が参加しました。

参加者の中には、1日に複数の体験を行ったり、毎年異なる工芸品を体験する小学生もあり、夏休み恒例のイベントとして楽しみにしている様子がうかがえました。

また、体験者からは「去年体験したものに再チャレンジしにきた」という声やアンケートでは、夏休みの自由研究の一環として参加し、「もっと職人から歴史や製造方法を詳しく聞きたい」という親子のご意見もいただきました。

今後は、伝統的工芸品に実際に触れる機会を増やし、製造体験を通して若い世代が工芸品に興味を持てる取組みを進めてまいります。



【体験した小学生の声】

- ・本物の大島紬を着ることができて、楽しかった。
- ・初めて手織り体験をして、大島紬の良さを教えてもらえた。
- ・お箸作り体験は沢山あるが、お仕事体験としては初めてで、細かい作業を集中してできた。
- ・顔料が綺麗で、普段使用しない道具を使わせてもらえた。

【保護者の声】

- ・日本にいながら着物を着ることが無いので、文化に触れるいい機会となった。
- ・昨年には無かったお仕事もあり、選べるのが楽しかった。
- ・このような体験型イベントが、年に数回あると嬉しい。
- ・関東から引っ越してきたばかりなので、伝統の薩摩切子に触れられてよかった。
- ・先生の説明もわかりやすく、子ども目線で接してもらえた。



インバウンドセミナー、中国・蘇州市での鹿児島フェア

【先進地から「稼ぐ力」を学ぶ伝統的工芸品インバウンドセミナーの開催】

近年増加傾向にあるインバウンドへの対応や、本県工芸品の認知度向上、国内外への販路開拓の知識習得を目的に、(株)朝日堂の浅井社長を講師にお迎えし、標記セミナーを7月14日(月)に開催しました。

セミナーでは、インバウンド先進地である東京・大阪・京都における自社店舗運営の経験から、国ごとの売れ筋商品や趣向、インバウンド需要を取り込むためのサービス内容など、具体的な取り組みを紹介いただきました。

さらに、全国各地の伝統工芸品とのコラボ事例や実際の商品も展示され、受講者の満足度の高い内容となりました。

また、鹿児島県PR観光課からは「鹿児島県のインバウンド対策」や「クルーズ船でのインバウンド動向」について講演いただき、本県の現状を学ぶ機会となりました。



朝日堂 浅井氏が工芸品の説明を行っている様子

【中国・蘇州市「蘇州本色美術館 疏石」での鹿児島フェア】

中国における鹿児島県工芸品の認知度向上を目的に、蘇州市にあるギャラリー「疏石」(青山スクエア販売代理店)内で、7月18日(金)～8月1日(金)の15日間、薩摩焼、薩摩切子、竹製品、大島紬、マベパールなどを販売する「鹿児島工芸品フェア」を開催しました。

オープニングイベントでは、荒木陶窯の荒木秀樹氏による「波紋長方皿」の彫り実演を披露し、集客につながりました。

また、薩摩切子のアップサイクル品を活用したDIY体験(事前予約制)も実施。多くの申込みがあり、参加者の満足度が高い結果となりました。

今後は、重慶の青山スクエアでも同様の取り組みを実施したいとの声をいただいています。



薩摩切子のDIYを体験する中国人の来店客

特産振興支援員奮闘記



グルテンフリー対策に「米粉」

米粉からアイスクリームが作れるってご存じですか？

特産振興支援員 食品担当 海老原 涼子

これまでお米は主食用としての需要が低迷していました。「令和の米騒動」として話題になることもあります。一方で米粉などの新規用途開発のニーズは高まっています。

米粉は従来、米菓や和菓子の原料として使われてきましたが、最近では「グルテンフリー素材」として、パンや洋菓子、麺類などの原料としても注目されています。

特徴として、もちもちした食感が楽しめ、油の吸収率が低く、さっぱりとしたヘルシーな食品であることが挙げられます。例えば、てんぷらを米粉で揚げるとサクサク感が長く続きます。

全国的にも、「米粉パン」や「米粉たこ焼き」、「玄米ヴィーガンラーメン」など、米粉を使った商品が次々と登場しています。

先日開催された大隅加工技術研究センターの研究成果活用セミナーでは、米粉を使ったアイスクリームの製造技術も紹介されました。米粉にでん粉分解用の酵素を加えることで、糖分を加えずとも甘いライスミルクを作ることができます。これに果汁や生クリームを加えれば、シャーベットやアイスクリームになるのです。

米粉を利用する場合は、微細な粉にするための粉碎機が必要となり、「粒度」が重要なポイントになります。農林水産省では、用途別の基準と表記を設けており、その用途は以下のとおりです。

1 番：菓子・料理用 2 番：パン用 3 番：麺用

用途ごとに、粒度、でんぷん損傷度、アミロース含有率、水分含有率などが定められており、表記に従って使用することで、安定した品質の米粉製品を作ることができます。

協会インフォメーション

1. 第30回かごしま原木しいたけフェア開催告知

10月15日の「きのこの日」にあわせ、原木しいたけの普及・消費向上を目的としたフェアを開催します。

乾・生しいたけや加工品の販売、2,000円以上購入者対象のお楽しみ抽選会、30回記念福袋の販売、熊襲亭「薩摩椎茸すもじ弁当」の販売&酒ずしの振る舞いほのか、よかど鹿児島館内飲食店の特別メニューも楽しめます。

【会期】10月15日（水）～10月17日（金）3日間

※各日の10：20～12：00に詰め放題実施予定（先着50名）

【会場】鹿児島銀行よかど鹿児島屋外特設会場



2. 東武百貨店船橋店「第25回鹿児島物産展」開催告知

鹿児島の特産品や観光地を紹介し、県産品の販路拡大と観光客誘致を目指します。
25回目記念催事として「南の宝箱」をテーマに数量・会場限定商品を販売予定です。

【会期】11月13日（木）～11月18日（火）6日間

【会場】6階イベントプラザ

3. トヨタ生活協同組合 メグリア本店「鹿児島うまいもの市」開催告知

愛知県豊田市のメグリア本店にて、本県特産品を販売・紹介します。名古屋市とは異なる
商圈でPRできる機会となり、販路拡大を目指します。

【会期】11月19日（水）～11月25日（火）7日間

【会場】1階催事場（コンコース・西側入口風防）

4. 「令和7年度伝統的工芸品インバウンド等対応支援事業 伝統的工芸品フェア開催告知

インバウンドや県内外の方々に本県工芸品の魅力を発信。海外市場開拓や新商品・体験メ
ニュー開発の支援も行います。

【会期】11月20日（木）10：00～16：00

【会場】よかど鹿児島本店ビル1階 イベントスペース

5. ㈱水戸京成百貨店「鹿児島フェア」開催！

本県の文化や伝統の中で育まれた特産品を茨城県の皆様に紹介します。歳暮シーズンでの
開催により、多くの来場者に鹿児島の魅力をPRします。

【会期】12月4日（木）～12月9日（火）6日間

【会場】7階催事場東側フロア