



試行錯誤を重ねて、ヒット商品をバージョンアップ。

日本有機には2大看板商品がある。ひとつは鹿児島島大から技術移転を受けた『薩摩鴨』。そして農産物加工研究指導センターの技術移転を受けた『さつまいも冷麺』。

とくに後者は、サツマイモの澱粉を使った日本初の麺として話題を呼んだ。「澱粉は製造過程で固まりやすく、そこをクリアするのが大変でした」と社長の野口愛子氏。

だがその甲斐はあった。コシがあり、栄養豊富で低GI（血糖化指数）食品でもある『さつまいも冷麺』は鹿児島県内

で大ヒットを記録したのだ。今回新開発されたのは、これに改良を重ねた4種類の温麺（ラーメン・スープ焼きそば等）。「麗麺」である。

開発の根底に流れる、ストイックな情熱が、さらなる飛躍へ導く。

『麗麺』では、添付スープに『薩摩鴨』のガラを使用。滋養に満ちた旨味は特筆ものだ。地元名物がまた増えたことを、鹿児島県民は喜んでいい。

野口氏は、今後もパスタやカップ麺などラインナップ拡充も視野に入れているという。しかし目的は利潤の追求ではない、とも言い切る。「良

(上) 敷地内では約1万羽の『薩摩鴨』を肥育。無農薬合鴨農法でも大活躍する。
 (中) 今回の商品のベースになった『さつまいも冷麺』。韓国冷麺を思わせる歯ごたえと旨さが評価され、既に4つの大きな賞を獲得している。
 (下) トルコギキョウ生産も新たな可能性を秘めた事業。

い素材にこだわるとコストはかかります。でも気にしたことはありません。地元の食材でヘルシーなものを作ることが、お世話になっていている鹿児島への恩返しでもありますから」。こうした野口氏のストイックな情熱こそが、日本有機を飛躍に導いてきた原動力なのだろう。



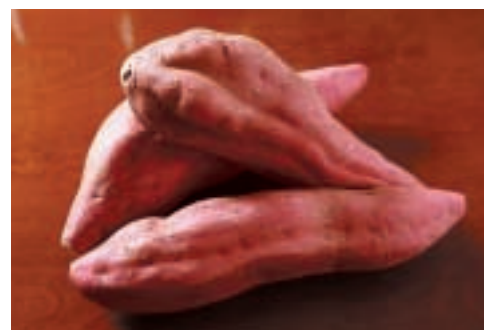
サツマイモから生まれた温麺仕様の「麗麺」4種類。（※ラーメンは盛り付け例。またパッケージは暫定デザイン。）

[鹿児島県・曾於市]
日本で初めてさつまいも澱粉を使用した健康食品(さつまいも冷麺・温麺・焼麺)の開発及び販路開拓
日本有機 株式会社

**エネルギーな
 中小企業が繰り出す
 次なる一手。**

日本有機は、鹿児島県曾於市の閑静な山間にある。しかしその事業内容は「社屋のたたくさまいとは対照的に」実にアクティブ。産学官共同で「健康・安全」な商品を次々に開発し、海外への輸出にも積極的に取り組んでいる。

そして地域産業資源活用事業計画の認定のもと、新たに発表した4つの商品は、この会社の知名度をさらに広げそうだ。



○活用する地域資源：さつまいも

Company Info.

自然と体に優しい商品開発に産学官一体となって取り組む。

有機肥料の製造販売を目的に、昭和52（1977）年に設立。野口愛子社長は、化学肥料全盛の時代から「近い将来有機農業の時代が来る」と確信。自然回帰が叫ばれる現在、時代がようやくこの会社に追いついた感がある。事業内容はさらに深化し、現在は4つの柱（有機資材事業・薩摩鴨事業・健康食品事業・海外事業兼口ハス推進事業）をもとに活動中だ。産学官共同での研究開発にも積極的に取り組んでおり、充実した商品や技術を豊富にストック。海外からの問い合わせも多いという。



野口愛子さん／79年に代表取締役役に就任。「薩摩の農文化を世界へ」の理念を掲げ、販路拡大などで国内や東南アジアを飛び回る多忙な日々を送っている。



日本有機 株式会社
 鹿児島県曾於市末吉町諏訪方4122
 TEL.0986-76-1091
<http://www.e-kamo.co.jp>