

④新規用途開拓による地域農林水産物の需要拡大、ブランド向上

エゴマの葉の用途拡大に向けた産学官連携による機能性食品の開発・販売

エゴマの葉が持つ成分を活かした青汁等の機能性食品を開発・販路開拓し、エゴマの葉の用途を拡大する。

連携体

農林漁業者 (株)オーサン(建設業)

エゴマを栽培するとともに、用途の限られていたエゴマの葉を活用し、葉の持つ機能性を活かした青汁、ふりかけ等の加工品を開発・販路拡大することで、エゴマの作付面積の拡大を図る。

中小企業者 (株)山海(食料品製造業)

熱に弱い成分を保持することが可能な減圧マイクロ波乾燥技術を活用し、エゴマの葉の乾燥を行う。

連携参加者 島根県産業技術センター、島根県農業技術センター、島根大学

本事業における一連の手法に関する開発及び商品化支援を行う。また、島根県機能性食品産業化プロジェクトの一環として、機能性食品に関するアドバイスを行う。

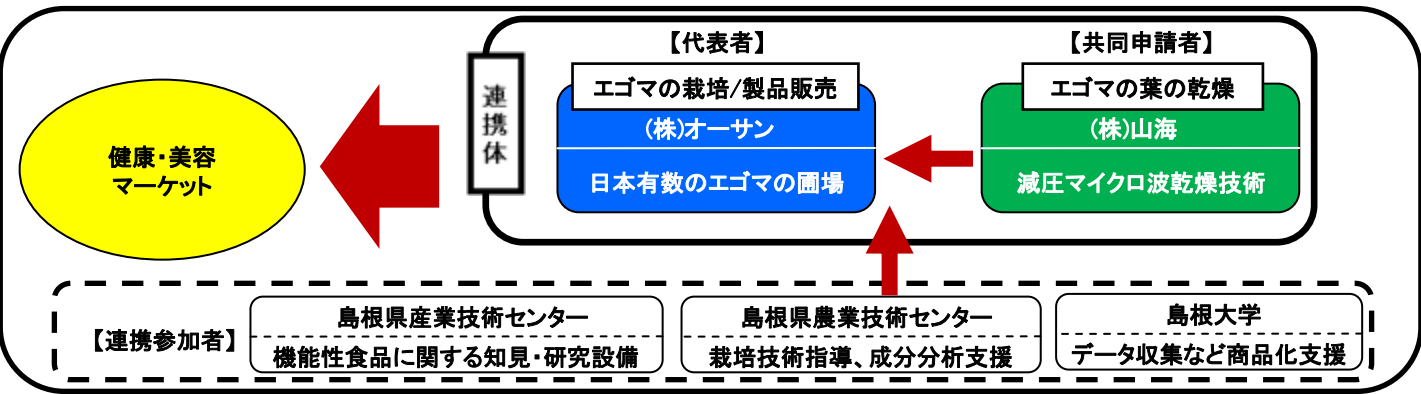
サポート機関等 島根県商工会連合会、地域活性化支援事務局

連携の経緯

島根県が進める機能性食品産業化プロジェクトにおいて、エゴマの葉が α -リノレン酸等の機能性成分を含有することが確認された。そこで、プロジェクトの中核をなす島根県産業技術センターは、その事業化のため、地域で有数のエゴマの圃場を持ちエゴマの葉の用途拡大を考えていた(株)オーサンと、独自の乾燥技術を持つ(株)山海のマッチングを図り、両者が連携するに至った。

連携に当たっての課題や工夫

エゴマの葉に含有し製品の特徴となる α -リノレン酸やロスマリン酸は熱に弱い性質がある。従来の乾燥方法では、価格面・成分保持の面で一長一短があり、機能性食品として提供できるレベルではなかったが、前処理として(株)オーサンがブランチング(湯通し)、(株)山海が減圧マイクロ波乾燥技術を用いた乾燥処理を行うことにより、商品化を可能とした。



連携による効果

農林漁業者 4年で約4,000万円の売上高増加、新規用途開発による需要拡大

エゴマの葉を活用した機能性食品の企画・販売を農業者自ら行うことにより、農業経営の改善が期待される。

中小企業者 4年で200万円の売上高増加、健康食品部門への新たな事業拡大

本事業を熱に弱い原料に対して有効成分を保持しながら乾燥できるモデルケースとすることで、健康食品部門への事業拡大の足がかりとなることが期待される。

代表企業等の連絡先

企業等名 : 株式会社オーサン
 TEL : 0855-74-0616
 E-mail : o-san-kk@tx.miracle.ne.jp

所在地 : 島根県邑智郡川本町南佐木282-1
 FAX : 0855-74-0618