

③新たな作目や品種の特徴を活かした需要拡大

紫色の山芋を活用した菓子や食品素材などのオリジナル商品「紅山芋」の開発と販路開拓

面積あたりの収益性が高い紫色の山芋を生産し、菓子や食品素材などのオリジナル商品「紅山芋」(べにやまいも)の開発・販路開拓を行う。

連携体

農林漁業者 出井 靖洋 (農業)

本土では大変珍しい紫色の山芋の栽培に取り組み、生産量を増やす。

中小企業者 (有)友創 (食料品製造業)

紫色の山芋を活用して、付加価値の高い新商品「紅山芋」を開発し、販路を開拓する。

連携参加者 日置紅山芋同好会

10名の会員が相互に連携して安心・安全な紫色の山芋の生産技術の向上につとめる。

サポート機関等 日置市、日置市商工会、(財)かごしま産業支援センター、地域活性化支援事務局

連携の経緯

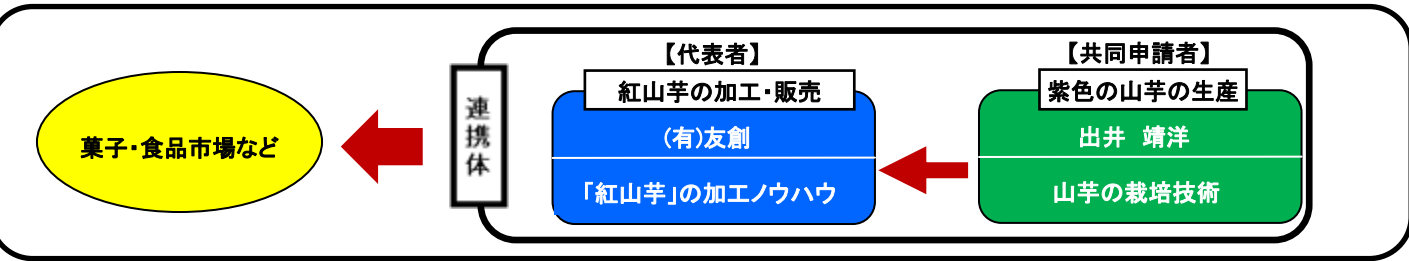
(有)友創は、郷土の素材にこだわり、安心・安全な創作料理づくりを行っているが、取引価格の下落傾向から、付加価値の高い新商品の開発・販売を模索してきた。そこで、効率的で、付加価値の高い農業を目指し、高単価で安定した収量を見込める作物の生産を検討していた出井靖洋と連携し、面積あたりの収益性が高い紫色の山芋の生産やその加工品「紅山芋」を開発するに至った。



連携に当たっての課題や工夫等

奄美大島などに自生する紫色の山芋は、本土では大変珍しい作物で、抗酸化物質・ポリフェノールが一般的な白色の山芋の2倍以上含まれ、目にやさしいアントシアニンが豊富で、色合いもあざやかという特徴がある。

紫色の山芋を活用した菓子や食品素材などのオリジナル商品「紅山芋」は、新たな需要開拓の見込みが高い。



連携による効果

農林漁業者 5年で150万円の売上高増、効率的な農業による安定収入

これまで生産してきたアスパラガスの収穫作業の空いた時期に、紫色の山芋の植付・収穫が可能になるため、安定した収入が見込める。

中小企業者 5年で1,000万円の売上高増、オリジナル商品による収益性の向上

本土では大変珍しく、抗酸化物質ポリフェノールが、一般的な白色の山芋の2倍以上含まれ、目にやさしいアントシアニンが豊富で、色合いもあざやかという特性を生かしたオリジナル商品「紅山芋」を生産するため、高い収益性が期待できる。

代表企業等の連絡先

企業等名 : 有限会社友創
TEL : 099-273-9029
E-mail : yuusou@po.minc.ne.jp

所在地 : 鹿児島県日置市伊集院町麦生田666
FAX : 099-273-9289
ホームページ : <http://www.minc.ne.jp/~yuusou>