

③新たな作目や品種の特徴を活かした需要拡大

薩摩熟成黒にんにく「にんにくの王様」を主体としたオリジナル製品の開発と販路開拓

面積あたりの収穫率が高いにんにくを有機農法によって生産し、約30日間かけて熟成させた「黒にんにく」の加工・販路開拓を行う。

連携体

農林漁業者 (有)I・Qファーム (農業)

南国・鹿児島の風土に合うにんにくの品種改良を行いながら、生産量を増やす。

中小企業者 (有)渡辺商店 (食料品製造業)

遠赤外線を利用し、約30日間かけてにんにくを熟成することで既存の黒にんにくと差別化を図り、販路を開拓する。

サポート機関等

曾於市商工会、志布志市商工会、(財)かごしま産業支援センター、(独)中小企業基盤整備機構 九州本部

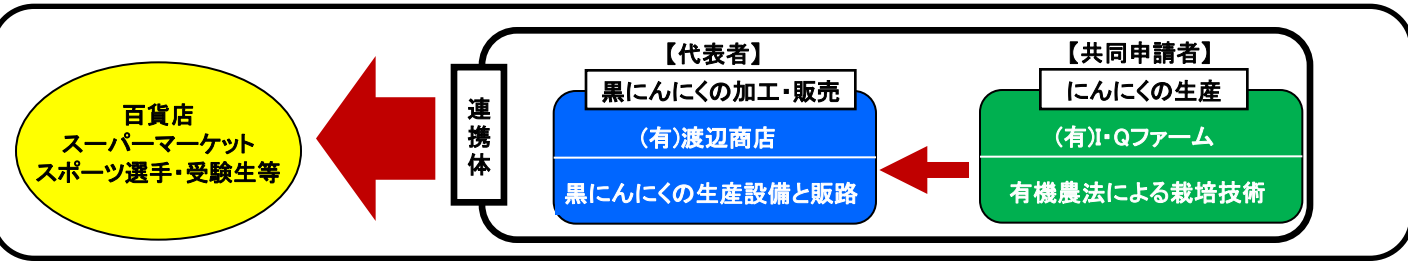
連携の経緯

(有)渡辺商店は、荒茶をはじめとする農産物を販売してきたが、取引価格の低下傾向から、より付加価値の高い新商品の開発・販売を悲願としてきた。一方、曾於地区においては、大規模な畑地かんがい事業等が進行中で、付加価値の高い農業ができるようになってきている。そこで、有機農法に熱心で、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(有)I・Qファームと連携し、面積あたりの収穫率が高いにんにくの生産やその加工品を開発するに至った。



連携に当たっての課題や工夫等

免疫力を増強させる効果のある生にんにくを独自技術で自然熟成させた薩摩熟成黒にんにくは、強い抗酸化力を有するポリフェノールが生にんにくの約15倍(通常約5~10倍)以上に高まり、フルーツ感覚で食べることができる。テストマーケティングでは、食べやすさが高い評価を受けており、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880万円の売上高増、端境期の農地の有効活用、価格保証による安定収入

南国・鹿児島の風土に合うにんにくの品種改良によって、今まで生産してきたサツマイモの端境期(冬~春)にんにくの生産が可能になるため、年間を通して安定した収入が見込める。

中小企業者 5年で2,000万円の売上高増、熟成技術の確立、差別化商品による収益性の向上

約30日間かけて自然熟成する独特の熟成技術により、ポリフェノールが生にんにくの15倍という特性を生かした差別化商品を生産するため、高い収益性が期待できる。

代表企業等の連絡先

企業等名 : 有限会社渡辺商店	所在地 : 鹿児島県志布志市松山町新橋21-38
T E L : 099-487-2187	F A X : 099-487-2332
E - m a i l : info@garliclife.jp	ホームページ : http://garliclife.jp/