

大隅に加工・流通の拠点施設が完成!!

技術を生み出し、人を育てる!



素材提供型の農業から一次加工などによる高付加価値型農業の展開を図るため、県が約27億円かけて整備。野菜の加工・流通技術の研究や新商品の試作等を支援する拠点施設として平成27年4月にオープンしました。

大隅加工技術研究センターでは、意欲的に加工・流通に取り組む県内の農業者や加工事業者のために施設を開放し、県の研究員などによる指導やアドバイスのもと、加工品の試作などの支援を行っています。

商品の研究・開発に取り組んでみたい人は、まずは、大隅加工技術研究センターまで相談しましょう。

鹿児島県大隅加工技術研究センター

Kagoshima-Ōsumi Food
Technology Development Center

鹿屋市串良町細山田4938
☎31-0311

紅はるかを生産しています。規格外品は安値での取り引きが、捨てるしかありませんでした。「この芋を生かして何か出来ないだろうか」と模索している時に、南さつま市の県農産物加工研究指導センターを知り、何回か出向いて相談や指導を受けながら試作品の研究を始めました。

今回、地元で大隅加工技術研究センターが完成し、利用者第1号として早速利用させて頂きました。移動時間も大幅に短縮されて助かりました。

今も、新商品開発に取り組んでいます。今後も施設を大いに活用して、新商品の開発に取り組みたいと思います。

主な商品
紅はるか焼き芋、焼き芋せんべい、ばら入り焼き芋せんべい、パリパリ焼き芋



また、センターの開放検査室を活用し、細菌検査や品質分析を行いつつ、商品の改良を図るとともに、センター主催の研修会等へ積極的に参加し、社員の資質向上に努めています。

Interview

売れる商品作りを研究したい!



(有)南橋商事 (野里町)
代表取締役 南橋 茂 さん



(株)オキス (上高隈町)

大隅半島で生産された野菜を乾燥・粉末にした商品の開発・販売

(生産者からのメッセージ)

自社生産や契約農家と連携して生産する野菜を新鮮なうちに、旨みや成分が凝縮される乾燥野菜に加工するなど、新たな農産物の可能性を創造しています。

主な商品

乾燥野菜、桜島溶岩焙煎野菜茶(ごぼう茶ほか)、お野菜だし、粉末ドレッシング、野菜パウダー



アネット(有) (東原町)

生姜を利用した加工品の開発・販売

(生産者からのメッセージ)

農産物の宝庫である大隅半島の食材を生かした商品作りに励んでいます。

生姜汁やパウダーなどを生産するための生姜の産地化も進めています。

主な商品

生姜パウダー、生姜ごぼう茶、生姜紅茶、国見山関(ジンジャーソーダ)、スポーツハイブリッドサプリ

販売までの流れ(イメージ)



6次産業化の認定を受けた事業者

国は「6次産業化・地産地消費」に基づいて、総合化事業計画を認定しており、事業認定を受けると、各種補助制度や、支援を受けることができます。現在、市内では5事業者が認定を受けています。



(株)西ノ原商事 (上谷町)

かぼちゃとかぼちゃ花ハチミツを使った加工商品の開発・販売

(生産者からのメッセージ)

有機循環農法で生産した「敏ちゃんかぼちゃ」と「かぼちゃ花ハチミツ」を使用した、こだわりのアイスクリームなどを製造、販売しています。

主な商品

かぼちゃアイスクリーム、カットかぼちゃ、かぼちゃペースト



(株)ひまわり農苑 (西原4丁目)

菊芋・サツマイモ・生姜を利用した介護用食品の商品開発・販売

(生産者からのメッセージ)

自社農園で生産した野菜を加工して直売所で販売したり、健康食品向けなどに2次加工しています。また、菊芋を粉末にして焙煎茶にした「きくっ茶」の商品化などにも取り組んでいます。

主な商品

きくっ茶、菊芋・サツマイモ・生姜の加工食品