

# 大人の 社会学 見学

鹿屋の地で育まれた  
名品・名産・名所などの  
よかもんをご紹介します

## 株式会社 西ノ原商事



上谷町13640-5  
☎0994-44-7200



ナビゲーター

株式会社 西ノ原商事  
代表取締役

にしのはらとしお  
西ノ原 敏男さん



「6次産業化・地産地消法」により認定を受け、生産・加工・販売を一手に行う事業者が、近年、市内でも増えてきています。今回はかぼちゃの生産・加工・販売を行う、株式会社西ノ原商事の代表取締役、西ノ原敏男さんにお話を伺いました。

「平成12年ごろから農業に参入し、最初はかぼちゃの生産から始めました。オリジナルの『有機物循環農法』を確立させ、普通のかぼちゃに比べて糖度が1.5倍以上ある、糖度18度の



『敏ちゃんかぼちゃ』は、『生で食べても甘い』と評判です。農産品ですから、大きさを傷など、規格外のかぼちゃも出てきてしまいます。中身は同じ味の規格外品をどうにか活用したいと考えていたところ、アイスクリームに良く合うことが分かり、自分たちで加工を始めました。6次産業化が本格的に進められていた平成25年に国の認定を受けて、平成26年に加工場を整備しました。

加工場では、主にアイスクリームに加工しています。私たちが生産する自慢のかぼちゃ

と、かぼちゃの花の蜂蜜を加えてつくった『敏ちゃんかぼちゃアイス』は、かぼちゃの甘さがはつきりと分かれると同時に、しつこさが後に残らない、さっぱりした味の特徴です。このほか、かぼちゃペーストやカットかぼちゃなどに加工しています。

販売では、地元の商談会への出品のほか、関東・関西はもとより、海外での商談にも独自に取り組んでいます。ただ、むやみに販路を拡大すると、高品質の商品を生産・加工できなくなる恐れもあるので、その加減が難しい所です。市内での加工品販売も、あえて加工場に併設した直売所に限定しています。

『自分たちの目が届く範囲で、なるべく手間を惜しまないで、高品質のものを生産・加工・販売する』、このことは、私たちの基本理念として、これからも続けていきたいです。」