

1 取組事例

島根県特産の「牡丹」を利用した地域活性化の取組
～松江大根島特産「牡丹」を利用した
製品開発～



2 取組主体

都錦酒造(株)（島根県江津市）
※牡丹クラスター協議会会員

3 取組状況

◆ 取組の範囲：

- ・生産者：JAくにびき（牡丹）・全農しまね（酒米）
- ・食品企業：都錦酒造(株)
- ・試験研究機関：島根大学・千葉大学・島根県産業技術センター
- ・行政機関：島根県・松江市・江津市
- ・その他：しまね産業振興財団・島根県酒造組合・料理研究家



◆ 取組の概要：

- ・牡丹は、島根県の県花であり、松江市大根島（八束町）は全国一の生産地。牡丹の海外輸出も盛んであり、観光資源としても産業としても期待されている。
- ・牡丹の花酵母の発見で、行政・大学・試験研究機関等と連携して、牡丹を利用した清酒とリキュールの開発に取り組む。
- ・リキュールでは、牡丹の特徴である紫色を出すため、色素を維持する花弁の冷凍保存技術を確立し、着色料を使用せず、鮮やかな紫色を再現。
- ・販路展開は国内だけでなく、牡丹の輸出にあわせ海外への進出を目指しており、既に台湾への販売を開始。
- ・牡丹の食用への活用が広がったことで、牡丹の高付加価値化が図れ、地域農業の活性化が期待できる。
- ・地元の食品製造業者（和菓子・海産物・出雲そば等）へも呼びかけ、牡丹を利用した多品目の製品開発に取り組むことで、観光ともタイアップした地場産業の活性化を目指す。

4 取組に係る連携体制



牡丹の花酵母の発見
→県特産である牡丹を利用した清酒の開発を目指す

食料産業クラスター推進事業を活用
→江津市を始め大学・試験研究機関等の協力を得て、牡丹クラスターを設立し、製品開発

国内だけでなく海外へも販売展開を図る。
地元食品製造業者と協力し、牡丹を利用した多品目の製品開発を行い、観光とタイアップした取組を目指す

<参考：問い合わせ先>

都錦酒造(株) 電話番号 0855-52-2129 ホームページ <http://www.miyakonishiki.co.jp>