

球磨	五木村の特徴を活かしたクネブ、ニンニクの産地づくり
(発表者) 五木村駐在 主幹 竹盛 稔	

1. 背景・普及活動の目標

五木村振興は県政の重要課題であり、五木村と熊本県は、平成 21 年度から 30 年度の 10 年間を計画期間とする「ふるさと五木村づくり計画」を策定し、地域の特徴を活かした農林水産物の生産を推進している。

そのような中、農業普及・振興課では、「五木村の特徴を活かした農産物の生産」を普及課題に設定し、農産物の生産振興を図ってきた。しかし、五木村は鳥獣害の被害が激しく、また、生産者の高齢化が著しいため、安定した経営に結びつく作物の導入が困難であった。

今回新たに、村の冷涼な気候と地域資源を活かした栽培作物として、県内では五木村だけで栽培されている希少な柑橘である「クネブ」と、鳥獣害の被害を殆ど受けない軽量作物の「ホワイト 6 片ニンニク」に着目し、産地づくりに取り組むこととした。



希少な柑橘「クネブ」



冷涼な気候で育つ「6 片ニンニク」

2. 普及活動の内容

クネブは、これまで庭先で栽培され、家庭で利用される程度であったが、商品化を行うために新たな生産者を含めた栽培技術の現地指導を行い、生産安定と品質向上を図った。また、生産拡大のための苗木の配布は、今後 3 年かけて村が行う計画である。

一方、販売に関しては、クネブを活用した加工品開発に力を入れた。道の駅五木物産館による果実の集荷体制の整備を行うとともに、加工原料となる搾汁や果皮取りの一次加工を行った。一次加工技術については、県フードバレーアグリビジネスセンターの支援により行った。また、新商品開発についても県フードバレーアグリビジネスセンター及び県産業技術センターの支援のもと、ピールやゼリー等の試作を行った。

ホワイト 6 片ニンニクの普及については、施肥設計、種ニンニクの植付、防除法などの栽培技術現地指導を行った。また、収穫調製のコスト低減のため共同乾燥施設の導入支援、乾燥調製技術の指導を行った。

3. 普及活動の成果

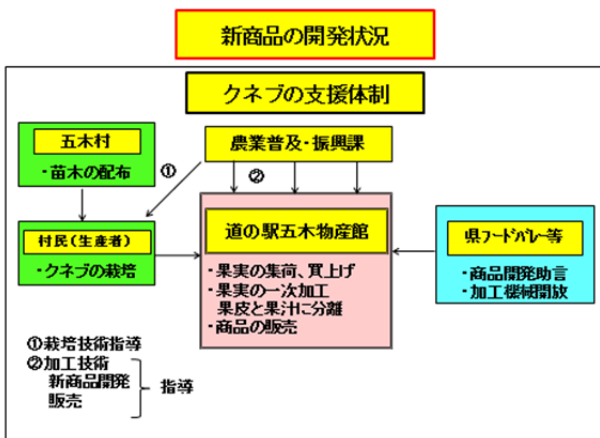
クネブを活用した新商品として、ポン酢、リキュール、ゼリー等が商品化され、特にゼリーは、平成 28 年度県農産物食品加工コンクールで銅賞を受賞した。これらは、現在、道の駅で販売されている。

また、県内有名洋菓子店との開発商品が、大企業のお歳暮カタログに採用されて大ヒットとなるなど、クネブ生産に弾みがついている。

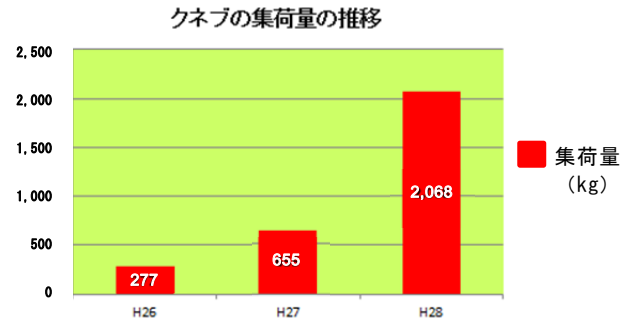
ホワイト6片ニンニクについては、新商品として黒ニンニク、醤油漬け、ガーリックオイル等の販売を開始し、今では物産館の人気商品となっている。

このため、栽培面積は平成 25 年度の開始当時の 2 倍以上となるなど地域への広がりを見せている。

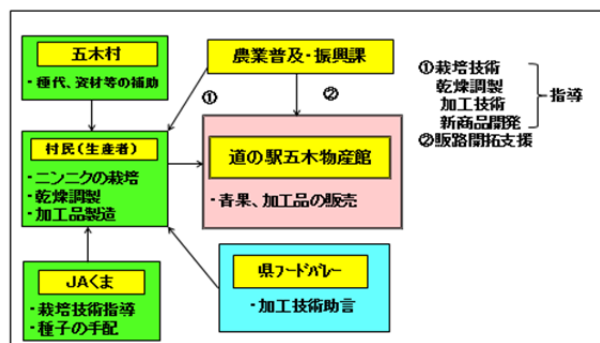
このほか、福岡市の西鉄ストアにおいて、クネブやニンニクの加工品が常設となるなど、都市への販路開拓にも成功した。



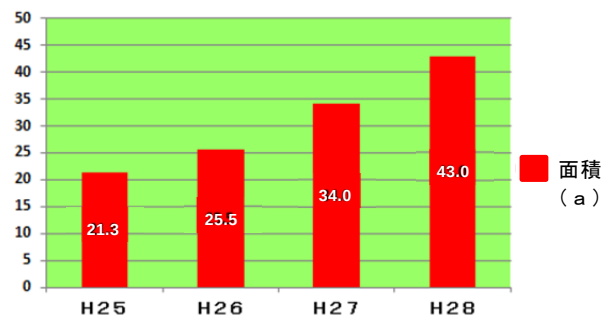
放棄から収穫・利活用へ



6片ニンニクの支援体制



6片ニンニクの栽培面積の推移



4. 今後の普及活動に向けて

クネブについては、今回の普及活動により、新商品開発による経営安定と生産拡大に加えて、クネブが村の貴重な資源であることに村民の理解が進みつつある。今後も村が行う苗木の配布とあわせて栽培技術指導を行い、生産量の安定・拡大を図るとともに、引き続き新商品開発の支援に取り組んでいく。

ホワイト6片ニンニクは、品質向上を図るため、生産体制の構築、栽培技術指導を行っていく。

今後も、五木村の産業振興のため、更なる地域資源の掘り起しや、関係機関と連携して新たな商品開発に取り組んでいく。