

豊富な食物繊維に着目！

沖永良部島の特産品であるキクラゲの加工品開発

沖永良部きのこ株式会社(鹿児島県和泊町)

(<http://www.okierabukinoko.com/>)

＜取組の概要＞

- 沖永良部特有のキクラゲ生産の技術を引き継ぐため、製糖業者からの営業譲渡を受けて事業を開始
- 敷地内にある製糖工場から出るサトウキビの絞りかすからバカスを培地として利用したキクラゲの加工品を製造



【取り組むに至った経緯】

- 豊富な食物繊維に着目して輸入品が大宗を占めるキクラゲの国産品への需要のシフトに期待した。
- 平成20年製糖会社から子会社を買収して事業を開始し、工場を整備して本格生産に着手した。

【取り組む際に生じた課題】

- ダニや害菌による品質低下
- サトウキビを活用した栽培方法等のノウハウの確立と普及

【生じた課題への対応方法】

- フィルムを使用した菌床を開発した。
- フィルムを使用したことにより無農薬での栽培を確立した。
- サトウキビの絞りかすを活用した生産方法の特許を申請した。

【活用した支援施策】

- 総合化事業計画認定(加工)(H24)
- 6次産業化推進整備事業(H24)
- かごしま農林水産物認証(H26)

【取組の効果】

- 売上高
4,000万円(H23) → 5,000万円(H26予測)
- キクラゲ生産量
38トン(H23) → 60トン(H26予測)
- 雇用者数(パート含む)
20名(H23) → 25名(H26予測)

【今後の展望】

- キクラゲの総菜や栄養成分を活用した健康補助食品を開発する。
- 大都市を中心とした販売戦略の推進

沖永良部きのこ(株)

輸入品に頼っているキクラゲ市場を国産品へシフトさせ
食物繊維が豊富な自然の恵みを届けたい！

鹿児島県南西諸島の基幹作物であるサトウキビの絞りかすであるバカスを培地としてキクラゲを通年栽培に成功

＜生産部門＞

- ・生食用
- ・加工用

乾燥キクラゲのほか乾燥粉末化してサプリメントを開発

＜加工部門＞

- ・生キクラゲの加工
- ・サプリメントの開発

商品

95%が輸入品であるキクラゲは国産品への需要のシフトが期待

＜販売部門＞

- ・全農
- ・コープ

販売

食品製造業者

ダニや害菌による品質低下を防ぐためのクリーンルーム内における自動接種機



委託加工

(株)ナチュラルファーム

販売先への交渉