



地域資源を連携と想いで商品化へ

アネット有限会社
取締役 尾曲 修二

弊社は、平成11年創業当初から、鹿児島県特産のサツマイモの特色を活かした事業化に取り組んで来ました。特に、サツマイモ茎葉専用品種「すいおう」に関しては、育成当初から九州沖縄農業研究センターのご協力のもと、苗の普及を沖縄から北海道まで全国に図って来ました。現在は、30種類を超える特色のあるサツマイモ苗の生産販売を行っています。

5～6年前よりサツマイモの持つ機能性をもっと活かさないかと思ひ、加工品の製造試験に取り組んで参りました。洗浄機、カット機及び乾燥機の導入を図りながら、サツマイモ乾燥チップ等の製造を進める中で、工業技術センターを訪ね、サツマイモ加工品製造の相談を致しました。

訪問当初は、サツマイモを用いた芋味噌や芋酢の開発がなされていて、その実用化、商品化の為に研修の機会を幾度と無く頂きました。その中で、工業技術センターを事務局とし県内焼酎メーカー5社からなる「本格純いも焼酎研究会」の存在と活動を知りました。サツマイモ100%で焼酎を作るという意外な活動に興味を持ち、尋ねると芋焼酎では原料の2割が米であり、米麴の原料になるとのこと。そこで、早速弊社で幾度か麴原料としてサツマイモの乾燥ダイス試作品をご提示したら、高い評価を受け、後は安定供給と低コスト化だとの指摘があり、挑戦を始めました。

当時、地元の有志と進めていた農産物加工センターの設置（管理運営：株式会社オキス）を機会

に麴原料用サツマイモダイスの実用化を図りました。

事故米や景気低迷の風が、本県焼酎業界にも吹き荒れ、大変なご努力が図られています。その中で、原料の全てが鹿児島産である「全芋焼酎」は、安心・安全・安定の基に、新たな焼酎ブランドの救世主として期待しています。このような取り組みが、工業技術センターと焼酎メーカーが連携して進められている様は、やはり本場薩摩の焼酎文化の底力を感じられ、誇りに思います。

現在、弊社でも地元焼酎メーカーのご協力で「すいおう全芋焼酎」を世界で初めて手がける作業に入りました。また、乾燥ダイスを用いた全芋のお酢も地場企業のご努力下、秋口に試験販売が開始されます。すいおう茎葉のペースト化及び商品化も県試験研究機関のご指導のもと実用化試験も近々スタートします。

鹿児島は農産物の宝庫であり、サツマイモ文化の発展普及の基地です。振り返れば、品種開発・生産・加工・開発・製造・販売・お客様と、一つの商品が世に出るには多くの人々の英知と努力が必要なことを、今更ながら感じる次第です。

明治維新の強風をこの南国より強烈に吹かした偉大な先人の想いを、アジアの中心に位置する鹿児島から世界の方々に、皆様と共にそよ風を絶え間なく吹かしていければと思います。

工業技術センター他、県試験研究機関のたゆまないご努力と熱意に、敬意と感謝を申し上げます。



サツマイモ乾燥ダイスを用いた全芋焼酎



広大な大隅の大地（弊社「すいおう」生産農場）