

- 小豆地域は、全国有数の醤油、佃煮の産地であるが、消費量は年々減少し、新たな食材を利用した新商品の開発が急務。一方、島嶼部の農業情勢は厳しく、高齢者が小面積で取り組める作物を模索。
- このため普及センターでは、島嶼部での栽培に適している「長命草(ボタンボウフウ)」の栽培技術の確立と、新商品の開発支援に取り組む。
- この結果、長命草の栽培が5戸・27aに拡大し、青汁やうどん等6つの新商品が開発され、地場産業の活性化に貢献。

具体的な成果

1 長命草の栽培技術の確立

- 生産者の団体「小豆島長命草の会」を支援し、農薬や化学肥料を使わない栽培技術を確立。

■ 生産実績**① 栽培農家数**

・0→5戸

② 栽培面積

・0→27a

**2 新商品の開発**

- 新商品開発に取り組む「小豆島食材開発会議」と関係機関の連携。
- 開発資金確保のための補助事業の活用や、商談会への出展支援。

■ 新商品開発数

・6商品（ドレッシング、素麺、佃煮など）

**3 未利用資源の有効活用**

- 大量に排出される「醤油粕」は、業界の大きな課題であるが、塩分に強いとされる長命草の肥料に活用。
- 長命草に適する施用量を調査し、施用技術を確立、肥料費が低減。

普及指導員の活動

平成28年度～継続中

- 県内での栽培実績がないことから、他県からの情報収集、また、農薬や化学肥料を使わないことから、雑草や病害虫対策の指導を徹底。

平成28年度～継続中

- 新商品の開発・販売には、多くの情報等が必要なことから、かがわ産業支援財団や香川大学など、関係機関と密接に連携するとともに、県補助事業の活用を支援。

平成28年～継続中

- まずは地元から知名度アップを図るため、誰にでも好まれる長命草の入った「饅頭」を開発し、地元の祭りで販売し大好評。

普及指導員だからできたこと

- ・ 県内で栽培事例のなかった新規作物を困難とされる無農薬・無化学肥料栽培で栽培技術に成功した。
- ・ 食品加工業界は農業界とのつながりがほとんどなかったが、生産者、関係団体、大学等との幅広い連携網を築き上げた。
- ・ 補助事業による支援も有効な手段であることから、商談会への参加など、総合的に支援した。

香川県

農商工連携で長命草を小豆島特産物に

活動期間：平成 28 年度～継続中

1. 取り組みの背景

小豆島の主要な食品産業は醤油醸造業であるが、その消費量は年々減少しており、新たな食材を利用した新食品を開発し活性化を図る必要性があった。

一方、小豆郡の農業は、経営耕地が50a未満の経営体が47%を占め、規模が零細で、高齢化率も39%に達しているため、地元企業に利用してもらえるとともに、軽量で高齢者が小面積で取り組める地域特産物の開発が急務であった。

2. 活動内容（詳細）

「小豆島食材開発会議」が平成25年から5種類の植物の試験栽培に取り組んだ結果、「長命草」が選定された。小豆島食材開発会議は、小豆島らしい食材の開発により食品産業を活性化することを目的として、醤油醸造業、素麺やうどんなどの製麺業、菓子製造業など多様な事業者が参加するなど、食品企業16社と4団体で構成されており、農業者集団の「小豆島長命草の会（小豆島町室生地区の5戸の農家で組織）」も構成員となっている。

長命草（ボタンボウフウ）はセリ科の多年草で、沖縄地方では海岸部に自生し、ビタミンや食物繊維、カルシウム、ポリフェノールなどを豊富に含み、古くから食用にされている。また、日射、強風などにも強いことから、島しょ部での栽培に適合すると考えられた。

（1）試験栽培への支援

小豆島は醤油醸造業者が21社あり、香川県産醤油の70%を製造するなど主要産業となっているが、その

副産物の醤油粕6千トンの処理が課題となっている。こうした中、長命草は塩分に強く、醤油粕（塩分13%）を肥料として利用できると考えられたので、その試験栽培の支援を求められ、生育に適する施用量を調査し成功に導いた。

（2）「小豆島長命草プロジェクト」の策定

栽培技術の確立が図られ生育が進む中、長命草を活用した商品の開発が必要となるとともに、商品開発には資金とアイデアが必要であるので、県単独事業の『「香川らしい」成長産業化ビジネスプラン提案事業』への応募を提案した。同事業への応募は、長命草の試験栽培に取り組み、長命草を買い取り、粉末加工して企業に提供している「(株)ム



小豆島長命草の会のメンバー

トスの森」が行い、長命草を活用した取組みにより、小豆地域を活性化する「小豆島長命草プロジェクト」の策定について関係機関とともに支援した。同プランは、「小豆島長命草の会」、「小豆島食材開発会議」、「(株)ムトスの森」が連携し、機能性の確認と新商品開発を行う計画とした。

(3) 新商品の開発支援

6次産業化プランナーやかがわ産業支援財団等と連携し、魅力ある商品が開発できるよう支援を行った。具体的には、研修会や相談会へ参加を促すとともに、開発する新商品が、魅力あるものとなるよう企画・立案を支援した。

(4) 栽培者自らの商品化への支援

「小豆島長命草の会」が取り組む「長命草饅頭」の試作について、レシピ作成から食品営業許可まで一貫的に支援し、地産地消に結び付けた。

3. 具体的な成果（詳細）

(1) ビジネスプラン認定で5商品を開発

「小豆島長命草プロジェクト」は、28年10月に『「香川らしい」成長産業化ビジネスプラン提案事業』の助成対象として認定され、「小豆島食材開発会議」加入の食品業者は長命草を活用した商品開発を開始した。平成28年度は、長命草を使った、ドレッシング、青汁、素麺、佃煮、うどんの5商品が開発され、島内の3つの売店やホームページでの販売が開始された。



地元で販売の始まった長命草利用の新商品



地元女性が開発した長命草饅頭

(2) 農業者の安定収入を確保

「小豆島長命草の会」の5戸が計27aで栽培し、地元企業が確実に購入するため、栽培農家は安定した収入を確保できた。

(3) 未利用資源の有効活用

醤油粕が肥料として活用できたことで、企業は製造副産物の活用による新商品開発ができ、農業者は肥料費の低減を図ることができた。

(4) 長命草饅頭は地元で高評価を獲得

地元農家の女性が主体となって「長命草饅頭」を500個製造し、平成28年10月に開催された「小豆島町ふるさと商工まつり」で販売したところ、購入者からも好評で、今後

のイベント等での販売も期待されている。

4. 農家等からの評価・コメント

○小豆島長命草の会

厳しい農業情勢により耕作放棄地が増加するとともに、地域の主力作物の電照ギクの価格が不安定となっている中、地元の企業と連携できる契約栽培に関心を持ち取り組んだ。

長命草の栽培はもとより、企業との契約栽培に取り組んだこともなかったもので、取り組み当初から現在に至るまで、普及センターから格段の支援をいただいている。

○小豆島食材開発会議

食品業界の活性化による地域振興を目指す中で、初めて普及センターとつながりを持つこととなり、栽培技術だけでなく新商品開発や6次産業化など、幅広い施策を展開していることを初めて知った。「無農薬・無化学肥料栽培」という無理なお願いもしたが、技術面のみならず、補助事業から商談会まで、幅広い支援をいただいた。

今後も密接に連携し、長命草に次ぐ作物に挑戦し、1次産業の発展を目指したい。

5. 普及指導員のコメント

(小豆農業改良普及センター 主任 藤井寿江)

島嶼部の農業は、狭小で傾斜に位置する農地が多いうえ、近年の鳥獣被害の多発などにより農家の営農意欲が減退するなど、農業の衰退が加速化している。

このような中、「小豆島」という人を引き寄せる力とブランド力を活かし、歴史と高い技術を有する食品業界と連携し、多彩で特色ある農業生産に取り組んでいく。

6. 現状・今後の展開

(1) 機能性の調査の支援

健康に貢献する機能性を明らかにすることにより、商品価値をさらに高くすることが可能であることから、香川大学等との連携により機能性調査を継続しており、引き続き支援が必要である。

(2) 長命草の安定生産

栽培面積の少ないマイナー作物である上、農薬不使用をセールスポイントにしており、有機JAS制度で認められている農薬をも使用しないことから、病虫害への対応に苦慮している。

(3) 継続的な地元食品産業との連携と認知度向上への取り組み

長命草の商品については、開発した食品業者が目標とする販売量には未だ至っておらず、認知度の低さと販路の狭さなど課題が多いことから、消費者に対し、いかに認知度を高めどう差別化を図るか、引き続き検討していく必要がある。

また、高齢化する産地の活性化と耕作放棄地の利用促進に向け、今後さらに、地元食品産業と連携し、高齢者が小規模でも取り組める新たな品目の栽培検討や、特徴ある農産物の掘り起こしにも取り組んでいく必要がある。