



桜島の魅力・味を地域から発信

有限会社さくらしま旬彩館
代表取締役 中島 孝子

弊社は平成16年5月に法人化し、桜島の火山灰の影響で市場に出すにはやや難がある農産物や規格外の農産物を、加工することにより価値を持った特産品として製造販売しています。また、桜島という厳しい環境の中であきらめることなく、桜島大根・桜島小みかん等の農作物の生産に誇りをもって頑張っている農家の方々の経済効果に少しでも貢献できるよう取り組んでいます。

県工業技術センターとの出会いは、ちょうど6年前になります。桜島小みかんの新商品開発を行う中で、桜島小みかんにおける発育毎の機能性について調査を依頼したところ、青い時期に廃棄される摘果みかんに多くの有効成分が含まれていることを明らかにしていただきました。さらに翌年、(公財)かごしま産業支援センターの重点業種開発支援事業において、「青切り小みかんを使った新商品開発」に共同で取り組み、「青切り小みかンドレッシング」を開発しました。

約2年間かけて開発した「青切り小みかンドレッシング」は、桜島小みかんの機能性を生かした健康的で高品質な商品となり、平成23年度かごしま新特産品コンクールにおいて鹿児島市長賞を受賞することができました。受賞後、産学官連携の開発商品として多くのマスコミにも取り上げられ、発売当初年間6,000本を売り上げまし

た。現在もリピーターのお客様がいらっしゃるので大変ありがたく思っております。食品の商品開発は、美味しくなければ売れないということ、この事業で実感致しました。また、開発当時を振り返りますと、通常の仕事をこなしながらの作業でなかなか時間も取れず、夜に集まり取り組んでおりました。メンバーは皆、家庭の主婦で、子育てをしながら頑張りました。「青切り小みかンドレッシング」には、携わってくださった多くの方々の思いがいっぱい詰まっていると思います。

私たちは、貴重な地域資源を利用することで、多くの方々に喜んでいただけるような商品づくりをしたいと考えています。地域資源の特徴をしっかりと調査・研究し、素材の良さを十分に生かした商品づくりをすることが最も重要ということ、この「青切り小みかんを使った新商品開発」の取り組みの中で学びました。この経験を生かし「青切り小みかンドレッシング」以来、新商品開発に取り組むようになり、年1回開催される特産品コンクールに毎年出品しております。平成26年度は「桜島小みかんのストレートジュース100%」でも鹿児島市長賞を受賞することができました。

今後、桜島の地域事業としてさらに地域資源を発掘し、農家の方々と共に発展していけるように努力していきたいと考えております。



(有)さくらしま旬彩館



商品の一例