

栗で一点突破！地域ぐるみで取り組む
「美郷栗」6次産業化産地づくりプロジェクト



美郷町





◎面積 448.84km² 県内7番目の広さ





宮崎県・美郷町の栗について

戦前はほとんど自然林で山林の至るところに天然の山グリが自生しており、昭和5年の宮崎時事新聞によると自然グリは甘みもあり、中国グリに優ると言われ好評で、大阪市場に出荷されており、美郷町では歴史ある馴染み深い作物となっています。

平成12年からは、栗餡に加工する工場を整備し、新鮮なうちに加工することにより、風味豊かな栗餡を全国に出荷されるようになっていきます。それに伴い、町内でも栗きんとん等の加工品も開発され、美郷町を代表する特産物となっています。

【年間生産量】 生栗75.9 t (平成30年産)

【生産面積】 113ha

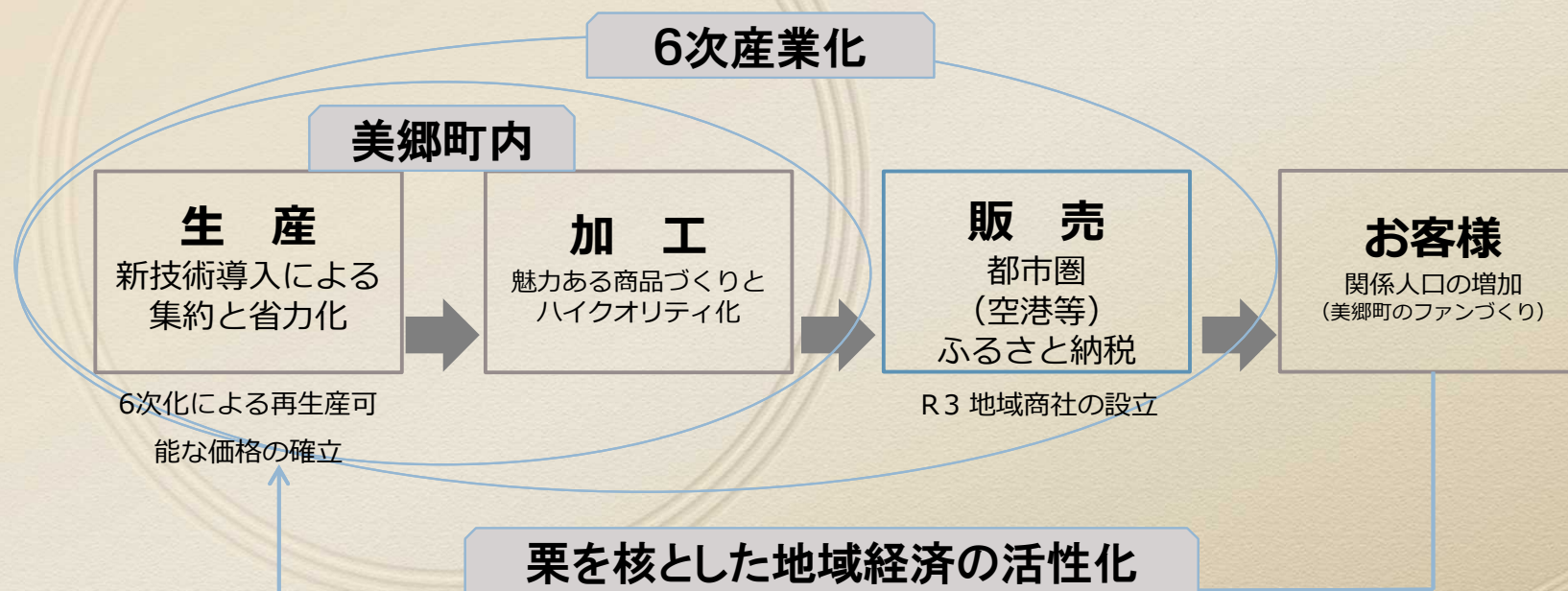
【栗餡加工量】 製餡48t(加工前生栗59t)

【町内加工消費量】 7.3t





美郷町 = 栗産地づくりと地域経済の活性化

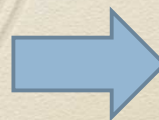


栗を収穫するまで



剪定作業(12月～2月)

低樹高に仕立てることで台風災害リスクを減らし、日当たりと風とおしをよくすることで、病気や害虫を防ぐ効果があり、剪定は栗栽培の重要な作業です。



栗を収穫するまで

開花(5月)

雄花が開花し、園内にある他品種で風媒により、着穂(雌花)します。



雄花



雌花

栗を収穫するまで

鳥獣害対策

園地周りには、電柵やワイヤーメッシュ柵でイノシシなどの防御対策が重要です。それでも侵入者が現れます。





栗を収穫するまで

収穫(8月中旬～10月)

イガごと落下する品種、実のみが落下する品種があります。

落下したイガから実を取り出し収穫していきます。腰をかがめての収穫作業は重労働です。



ネットの上に落下させ、収穫する方法もありますが、収穫は楽になりますが、栗園の斜面にネットを張る作業も重労働です。

栗を収穫するまで

選果

収穫された栗は、各家庭で選別し、選果場へ持ち込まれます。美郷町で収穫された大半は24時間以内に栗餡などに加工されています。鮮度を大切にする「美郷栗」の美味しさの秘訣です。



次世代産地化への向けた取り組み内容（栗生産振興）



スマート農業の推進と栗収穫機

山手の栗園での防除作業や栗拾いは重労働となっています。ドローンでの防除は現在の技術で可能かと思われますが、栗の収穫機の開発などによる省力化が求められています。

遊休農地（水田）の排水対策

美郷町では高齢化に伴い、遊休農地が増加しています。比較的手のかからない栗の栽培が有効と思われますが、水はけの良い土地が必要ですので、安価かつ容易にできる排水対策が課題です。平場で集約できると法人参入の可能性が広がり担い手の確保に繋がります。現在、平場に適している主幹形密植栽培の試験を生産者、県やJAと連携し栽培試験を実施しております。



栗加工の取り組み

● 1次加工（栗餡）

平成12年に加工場を旧西郷村が建設。平成18年には、運営を栗生産者が出資する株式会社「栗処さいごう」を設立。栗は、収穫したものを、翌日に加工することで、栗本来の風味を楽しめる商品となっており、全国の有名菓子店で利用されています。



栗餡製造工程動画



栗加工の取り組み

● 2次加工（栗菓子の商品化）

平成4年に農家の女性で結成した「村の果菓子屋」。平成9年に加工場を建設。以後、宮日新聞農業技術賞を受けるなど、宮崎県を代表する加工グループとなっています。栗餡や栗きんとんや栗羊羹を商品化して販売し、美郷町を代表する特産物となっています。

町内には、栗きんとんはな恵もあり、秋になると宮崎市内から栗おはぎ栗きんとんを求めて美郷町に多くの方がいらっしゃいます。



栗おはぎ・栗きんとん（はな恵）



栗菓子工房みず穂屋（6月開業）



栗きんとんはな恵 松本氏



村の果菓子屋



次世代産地化への向けた取り組み内容(加工)

栗皮の有効活用

栗あん製造を行っている加工場では蒸した栗を半分に切り、機械で押しつぶして実を取り出しています。製造上、全ての実を取り出すことが出来ないため、栗皮には少量の実がついており、腐敗するため早急な処分を余儀なくされています。栗皮にはポリフェノールの一種であるタンニンが含まれており、有効に活用できれば、域内での収入向上や資源循環型農業の確立等、地域ブランドを構築する貴重な資源となる可能性を秘めています。



※工場で粉砕機を導入しており、粉末化することは可能です。

次世代産地化への向けた取り組み内容(加工)

熟成栗の開発

一定期間冷蔵状態を保つことで、栗の糖度が増すと言われています。効果的に糖度を向上させる手法を開発することにより、焼き栗や自然な甘味でのお菓子の開発が可能となり、特色ある加工が期待されます。



※道の駅たかの(広島県庄原市)に「雪室」があります。雪室は、雪を活用した自然の冷蔵庫です。雪室に入れることにより、農産物をみずみずしい鮮度を保ったり、穏やかに熟成させることが可能です。ジャガイモは貯蔵することで、糖度が増し「雪室ジャガイモ」として販売されています。

※9月30日に雪室に保管し、実証試験を開始しています。試験の状況については、情報を共有させて頂くことは可能です。



課 題

○栗産業を担う人材が不足しています。「美郷栗を生産したい」、「風味豊かな栗が加工出来る産地でお菓子づくりを行いたい」、「美郷栗を活用した事業を栗の産地で展開したい」など企業や近隣市町村住民が参入できる生産体制の確立などの仕組みづくりとが必要となります。また、情熱のある人材を集める手法も重要となります。

○加工技術の向上や鬼皮の有効活用など、特色ある産地づくりが必要です。



連携したい企業像

【連携したい企業イメージ】

- 栗産業への参入に興味のある企業
- 農業及び食品開発の知見・技術を要する企業であり、技術の実証や実績作りと共に水平展開も検討する企業及び大学等研究機関。

【期待する技術・専門性】

- 次世代の農業振興技術
- 科学的根拠に基づいた加工技術

【期待する効果】

- 栗生産の省力化
- 廃棄物の有効活用など資源循環型農業の確立
- 他産地にない加工手法の振興

連携するメリット

【提供できる情報・資源・環境】

- 遊休農地など実証試験に適した用地の選定及び確保を行政が主体的に実行。
- 企業側が希望する要望に対し、生産者、加工事業者、関係機関などと連携した取り組みが可能。

【企業側の裁量】

- 実証・導入した技術は企業の実績として使用可能であり、水平展開のツールとして活用可能。

【予算】

- 国・県等の補助事業を活用

100年後も輝く産地づくりを目指します！



ご清聴ありがとうございました。