

一般財団法人 みやぎん経済研究所

宮崎銀行ふるさと振興助成事業

産業開発部門

株式会社 ドライアップジャパン

代表取締役 瀬川 幸継 児湯郡木城町大字椎木3582-1

事業内容 遠赤外線と熱風を併用した効率的焙煎加工装置の開発と普及



当社は、乾燥機械と乾燥を伴う商品の開発・製造・販売を行っており、特に遠赤外線利用の乾燥機械開発には30年の実績がある。

今回、宮崎県総合農業試験場茶支場と共同開発した「遠赤外線と熱風を併用した効率的焙煎加工装置」は、荒茶生産高全国4位を誇る県内の茶生産農家が自身で荒茶を焙煎でき、直接消費者に付加価値の高い煎茶を販売できる6次産業化に対応可能な装置である。すでに特許出願が公開に至り、2019年2月には(一財)機械振興協会主催の「機械振興賞」を県内で初めて受賞している。

ネパールの紅茶業者へ輸出も開始するなど、海外事業展開も行っており、国内外の茶生産農家への貢献が期待される企業である。

産業開発部門

有限会社 長谷川水産

代表取締役社長 長谷川 栄次 宮崎市新別府町前浜1401-9

事業内容 「究極の血抜き」の加工技術開発



当社は、約25年の長きにわたる研究を経て、2016年に魚の加工技術「究極の血抜き」を開発した。通常、魚の血抜きでは、およそ50%以下の血抜きしかできないが、「究極の血抜き」では、骨の隙間・血合肉を含め、ほぼ完全に血を抜くことを可能にした。

この加工技術により、魚を熟成させることができ、その魚は魚独特の臭みがなく、旨みが増すことから、魚が苦手な方でも抵抗なく食することができる。現在、熟成魚は海外へも出荷している。

食品ロス防止のために、この技術をあえて当社独占の技術とはせず、家庭でもできるようにインターネット等で公開するなど、社会貢献意識も高く、事業拡大が期待される企業である。

《宮崎地区》第38回 2019年度

助成先決まる

地方創生部門

株式会社 高橋水産

代表取締役 高橋 建生 延岡市土々呂町3丁目4029-2

事業内容 魚ばなれの解消となる常温保存可能な水産加工品製造



当社は1902年の創業以来、新鮮な水産物を無添加・無着色、手間暇かけて加工している100年超の老舗企業である。

当社が開発した「ちりめんアヒージョ」は、全国の魅力的な贈答品を顕彰する日本ギフト大賞2019において、「ふるさとギフト最高賞」を受賞した。この商品は、地元漁港で水揚げされたちりめんと釜ゆでし、良く乾燥させ選別したものを、魚醤やニンニク、唐辛子を入れたオリーブオイルに漬けたものである。パンやパスタ、ご飯にも合う商品として好評を得ている。

現代の魚ばなれを解消するため、地域特産品を使い、常温で持ち運びできる商品開発を積極的にチャレンジしている企業である。

地方創生部門

高千穂あまてらす鉄道 株式会社

代表取締役 工藤 雅康 西臼杵郡高千穂町三田井1425-1

事業内容 アトラクション施設としての賑わい創出



当社は、2005年の台風被害により廃線となった旧高千穂鉄道の線路活用による地域活性化を目指し、08年に設立された。

当初は、旧高千穂駅構内での木製トロッコを使用したアトラクションから始まり、現在ではトイングトラクター(牽引車)を改造した動力車「グランドスーパーカート」にて、旧高千穂駅から高千穂鉄橋までの往復5.1kmを走行する観光事業を展開している。その乗車人数も年々増加しており、県内屈指の観光地である高千穂町の観光入込客数増加に大いに貢献している。

昨年8月、高千穂町が「鉄道公園化構想」を発表し、さらなる観光拠点として、大いに集客が期待される事業である。

地方創生部門

株式会社 イート

代表取締役 木原 奈津子 宮崎市清武町今泉甲3691-6

事業内容 キャラいもの新商品「ゆず風味」の開発



当社のモットーは「誰もがおいしいと思う商品を、できるだけ体にやさしい原料で、新商品として開発、販売すること」である。

2015年に当社が開発した「キャラいも」は、全日空のキャビンアテンダントが全国から美味しいものを持ち寄り順位を決めるANAマイチョイス「CAセレクト」で投票1位となり、一気に知名度が高まった。以降、今や宮崎を代表する土産品である。

この「キャラいも」は、当社独自のキャラメルと県産さつまいもを90%以上使用し、甘味料・着色料・保存料を使わず、様々な味に仕上げる事が可能で、広がりのある商品となっている。

今回、県産の柚の粉末を使用した、外国人が好む「ゆず風味」を開発しており、今後も事業拡大が期待される企業である。

地方創生部門

株式会社 油津応援団

代表取締役 黒田 泰裕 日南市岩崎3丁目10-6

事業内容 商店街における地域内循環型経済の実現



当社は2014年、油津商店街の活性化を目的に設立されたまちづくり会社であり、市民47人が出資し、アブラツコーヒー(カフェ)やyotten(コミュニティスペース)などを運営している。

シャッター商店街を活性化するため、店舗誘致だけでなく、商店街に人がたまる場や出会う場、働く場、泊まる場を創出してきた。今では油津商店街に、12のIT企業の事業所やゲストハウス、保育園などがオープンに至り、かつての商店街が様変わりした。

若者たちが行ってみたい、働きたい、暮らしてみたい街に変化させることに挑戦し、活気ある街づくり、自走するコミュニティづくりを目指している企業である。

地方創生部門

宮崎県食品開発センター 食品開発部

部長 平川 良子 宮崎市佐土原町東上那珂16500-2

事業内容 「フード・オープンラボ」を活用したHACCP義務化に対応する商品開発支援



宮崎県食品開発センター食品開発部は、2013年の「みやざきフードビジネス振興構想」の重要施策として、翌14年に設置された「フード・オープンラボ」を運営している。

本施設は、新たに食品製造業に取り組もうとする6次産業化を含む異業種参入者の商品開発を支援する独立施設として建設されたものである。営業許可取得から商品販売までを支援するもので、HACCPを念頭においた商品開発支援施設は、公立試験研究機関では全国初であり、県内外あるいは国外からも視察が訪れている。

4年間で営業許可を取得した企業は延べ31社、商品開発支援は試作も含め約100件に至り、県内食品産業に大きく貢献している。

地方創生部門

農事組合法人 香川ランチ

代表理事 香川 憲一 児湯郡川南町大字平田3087-1

事業内容 コンテナハウスの開拓村「善太郎ヴィレッジ」の開村



当組合法人は、1926年に創業者が川南町に開拓者として移住して以来、鶏卵を中心に食の安全と美味しさを提供し続け、近年は「食品ロス削減」の観点から6次化にも積極的に取り組んでいる。

2019年7月、日本三大開拓地の一つである川南町の発展と雇用機会を創出するため、自社敷地内に赤色のコンテナハウスを利用した「善太郎ヴィレッジ」を開村した。そこには、外国人研修生や新卒採用者、Uターン者が入居し、若者の集う場ができた。

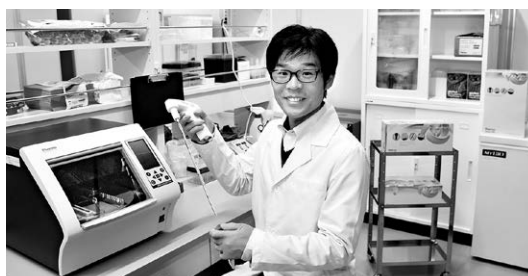
川南町から「夢・地域活性化」の発信が、宮崎県全体はもちろんのこと、九州全域、日本全国へと「開拓ヴィレッジ構想」が伝播することに期待が寄せられる事業である。

学術研究部門

宮崎大学 農学部 獣医学科

准教授 関口 敏 宮崎市学園木花台西1-1

事業内容 家畜伝染病の包括防疫ケアシステムの構築に関する研究



関口准教授は、畜産業に甚大な被害をもたらす家畜伝染病を制御する包括的な防疫システムの構築に関する研究を行っている。

本研究は、生産者の誰もが確実に検査を受診できる環境を整えることと、さらに検査データと農場環境に基づいて「戦術(検査手法など)」を使い分け、実行可能な対策プログラムを立案する「戦略(防疫システムなど)」を提供することにある。

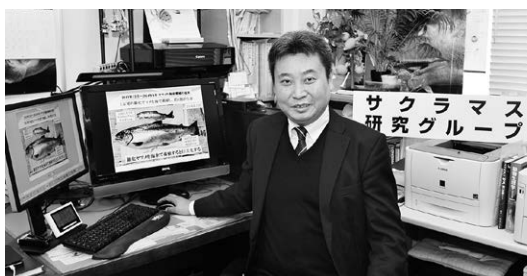
この技術が確立されれば、家畜伝染病による経済的な損失の解消とともに、安全・安心な畜産業をサポートする新たなケアサービスの提供が可能となる。これまで畜産業者を苦しめてきた口蹄疫などの感染症対策に大いに有用な研究である。

学術研究部門

宮崎大学 農学部 附属フィールド科学教育研究センター

教授 内田 勝久 宮崎市学園木花台西1-1

事業内容 宮崎県沿岸域における循環型サクラマス養殖体制の確立と地域水産業の活性化



内田教授は、五ヶ瀬産の養殖ヤマメのうち、体色が僅かに銀白色化する個体(銀化ヤマメ)が海水適応能力を持つことを発見し、海水に効率良く適応させるための馴致技術を開発した。さらに、冬季に海面養殖したヤマメは、わずか4か月余りで体重が10倍近くに増え、魚肉の生産性が飛躍的に増大し、県北部の新しい地域ブランド魚「みやざきサクラマス」の生産を可能とした。

一方、春以降、海面養殖個体は内水面での養殖が可能であり、秋には大粒のイクラが、従来のヤマメに比べ、約6倍生産できることを見出した。これは、種苗生産を起点とした循環型サクラマス養殖という、新たな県内水産業の創出が期待される研究である。