



**興す『新たな産業』**  
**シマ桑で 図る『地域活性化』**  
**取り組む『健康促進』**

**加工場が完成**

シマ桑は、本土の桑より栄養価が高いことが、平成20年の有識者の調査研究で判明しました。

そこで町では、シマ桑をはじめ島内にある地域素材の良さを再認識しながら6次産業化を図るため、乾燥・粉碎機を導入した施設を、奄美群島振興開発事業を活用し、正名の旧育苗センターに建設しました。

地域素材の集荷・加工の体制を整備し、安定した出荷や販売を目指しながら、雇用の創出や新たな産業の振興、さらには健康な町づくりを推進

していきます。

**関東地方に出荷**

加工場では、原料の受け入れから製品の梱包までを行うことができます。現在のところは、関東地方の企業が製造している青汁やサプリメント等の原料として出荷されている状況です。

今後は、早く町民のみならずにも利用いただけるよう、パッケージ等の開発や加工量の増加を進めていきます。シマ桑で町の振興を図るためにも、まずは原料の安定的な確保が最重要課題となります。

**ダイエットに効果**

本町のシマ桑の調査研究にご尽力された玉川大学の八並一寿教授はシマ桑の効能について、次のように述べています。

「シマ桑は、炭水化物の吸収を抑え、ダイエットにも良いので、これを機に体重が気になる方には、ご飯と一緒に粉末を食べていただきたいと思えます。また、糖尿病や高血圧の方にもお勧めできる素材です。さらには、今後いつ発生してもおかしくない新型インフルエンザへの予防にも期待できます。」

シマ桑で目指す **まち** の将来像

**新たな産業**

農業振興  
6次産業化への進出

**地域活性化**

雇用創出  
地域素材の活用

**健康促進**

元気アップ計画  
いきいき生活応援

**シマ桑で町の発展に寄与**



「知名町シマ桑生産組合」は、昨年6月から本格的に栽培を始め、今年2月に組合を設立しました。現在、10名の組合員で、お互いに情報共有しながら



知名町シマ桑生産組合  
組合長 西 直實

ら、日々、栽培方法の確立や安定的な生産に向け取り組んでいます。シマ桑の栽培を通じて農業の振興及び町の発展に寄与することができればと考えています。