

# えらぶ特産品加工場整備事業

シリーズ1

町では本年度、奄美群島振興開発事業を導入し、えらぶ特産品加工場を整備することから、この事業の取り組みについて本誌で連載していきます。

今月号では、事業の概要について説明します。

## ■概要・主旨

高い栄養価があると注目されているシマグワやハンダマを活用し、付加価値を付け商品化することにより、新たな産業及び健康的な町づくりの実現を目指します。

今回整備する加工場では、乾燥・粉碎機を導入し、粉末にしたシマグワなどをお茶やお菓子の原料として販売する計画をしています。

- 事業名 えらぶ特産品加工場整備事業
- 事業量 加工場（既設改修425㎡） 加工機（乾燥・粉碎機他）
- 事業費 128,646千円

財源内訳	金額	負担割合
国費	63,745千円	5/10
県費	13,003千円	1/10
市町村費	51,898千円	4/10



加工機が設置される育苗センター

## ■加工する地域素材

### (1) シマグワ（島桑）

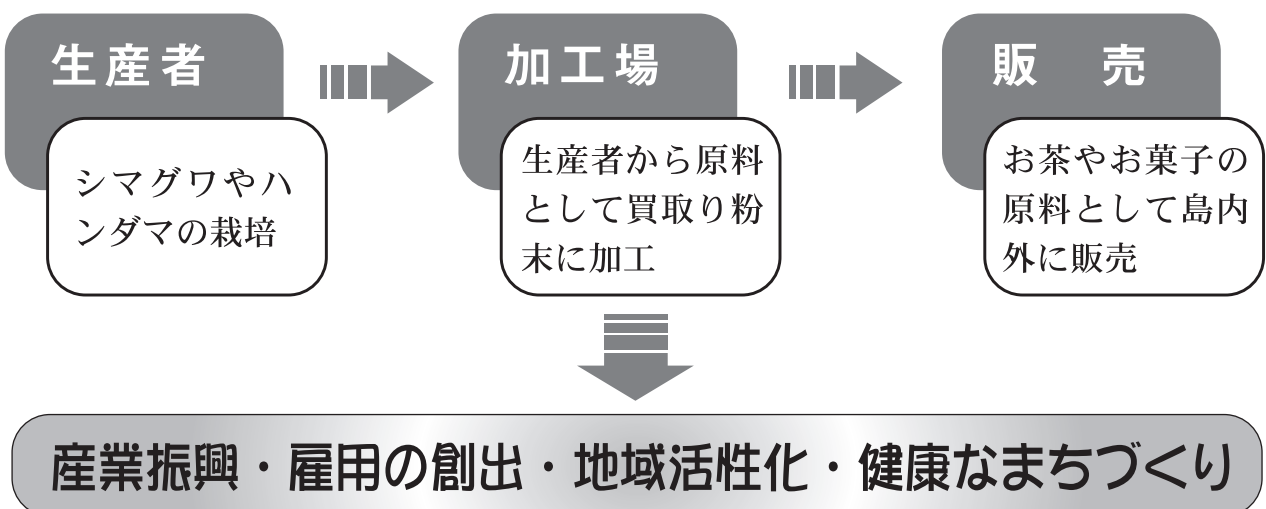
シマグワは、奄美諸島から台湾にかけて分布し、海岸から山裾に生える亜熱帯性の桑(中高木)で、本土のヤマグワとは系統が異なり落葉しません。

本町に自生するシマグワの葉を乾燥させ分析したところ、ポリフェノール含有量が他府県の約1.4倍という結果が出ています。

### (2) ハンダマ（水前寺菜・金時草）

ハンダマは、原産地の熱帯アジアから中国を経由して日本に伝わったとされるキク科の多年草です。沖縄では古くから「不老長寿の葉」などと言われており健康野菜として定着しています。

## ■事業のイメージ



※次号では、シマグワやハンダマの成分等について掲載する予定です。

【お問合せ先】 農政課 内線177