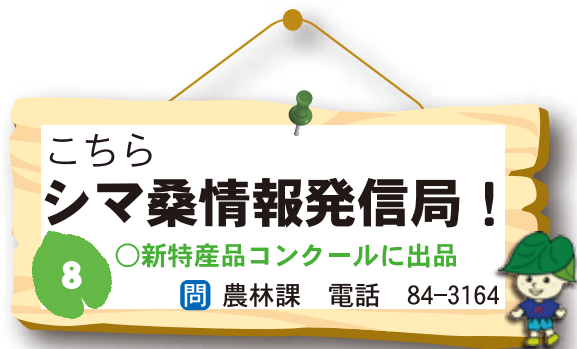




「2015かごしまの新特産品コンクール」が10月6日、鹿児島市のホテルで開かれ、本町もシマ桑（青汁）を出品しました。

県内で新たに開発・製造・改良された商品のコンクールを行い、生産者の技術向上、商品開発意欲の高揚を図り、入賞商品を広くPRし、活力ある地場産業の育成・振興に寄与するものです。

応募総数は176件。大きく一般の部とテーマ商品の部に分かれ、本町は、テーマ商品の部から出品しました。「奄美群島自然遺産」をテーマに奄美群島らしさをアピールしました。

主催の、かごしまの新特産品コンクール実行委員会会長あいさつからはじまり、午前中に1次審査が行われました。1次審査は、審査委員が各ブースを訪問。商品の特徴や価格を見たり、試食をしたりしながら点数を付けます。本町ブースにも10名以上が来られ、商品の説明に熱が入りました。町長のトップセールスとシマ桑青汁の試飲で、審査委員にしっかりシマ桑をPRできたと思います。

群島内からは、本町も含め7社が出品。奄美群島らしい原料を使った商品が、奄美独特の雰囲気演出していました。

午後からの審査の間、個別商談の機会をいただき1件商談を行いました。1次審査の際商品に気に入ってくださり、「シマ桑はおいしいし溶けやすい。」とうれしい声をいただきました。

審査後に一般公開が行われ、来場された方にシマ桑や知名町をPRしました。

一般公開が終わり、いよいよ緊張の表彰式です。持てる力は全て出し切りましたが、残念ながら受賞には至りませんでした。また、来年も挑戦できるように、新商品の開発や既存商品の改良に力を注ぎます。



安心・安全なシマ桑栽培強化。研修会を実施！

9月に、沖縄県より講師を迎え、知名町シマ桑生産組合の栽培研修会が行われました。

講師は、数十年に渡り沖縄県にて養蚕を目的とした桑栽培に従事。シマ桑についても性質や栽培方法について深い知識を持っています。

研修会では、まず室内にて講習を行い、シマ桑の特徴や育苗、植え付けから管理・収穫までの流れについて沖縄での実績をもとに説明がありました。

講習終了後、現地ほ場にて実習を行いました。講師が実際に、はさみで剪定をしながら手順と仕立て方について説明。

「普段なかなかもったいなくて切れないので、実際に切るところが見られてよかった。」と生産者から声があがっていました。

知名町シマ桑生産組合は、化学肥料や農薬等を使用せずシマ桑を栽培。「施肥や病害虫防除、除草作業等大変だが、ぜひがんばってほしい。これからが正念場。」と講師から激励の言葉もありました。

今年度は、有機JAS認証に向けた体制も強化。更なる安心・安全なシマ桑栽培に向け取り組みを行います。



シマ桑販売店一覧

【知名町】

●Aコープ知名店 ●フローラルホテル ●主婦の店花水木
●ニシムタFC沖永良部店 ●池上おみやげ店 ●美屋ストア
ア―●昇龍洞茶房 草 ●アミカ ●スーパー山本 ●テレ
フォンショップ東 ●Tマート ●丸高ストア ●ゆりり庭

【和泊町】

●Aコープ和泊店 ●おきのえらぶ島観光協会 ●ワコー
●ニシムタFC和泊店 ●まごころ製糖 ●モード美容室
●きくや商事 ●沖永良部空港売店 ●MINEMOTO SHOP（嶺元
商店）

