

中国四国支所
CHUGOKUSHIKOKU

情報連絡は下記の支所・支局、中央会へ

中国四国支所

〒730-0015
広島市中区橋本町7-14 橋本町BLD 2階
☎082(511)8231
ファクス 082(211)2181
メール chushi-h@agrinews.co.jp

四国支局

〒790-0003
松山市三番町5-6-11 三番町トキワビル2階
☎089(948)5666
ファクス 089(933)3934
メール shikoku-h@agrinesws.co.jp

- 鳥取県中央会 ☎0857(21)2610
- 島根中央会 ☎0852(31)3516
- 岡山中央会 ☎086(232)2358
- 広島中央会 ☎082(243)6245
- 山口中央会 ☎083(973)2224
- 徳島中央会 ☎088(634)2334
- J A香川県 ☎087(825)1233
- 愛媛中央会 ☎089(948)5609
- 高知中央会 ☎088(802)8031

農商工連携活用し工場整備

黒ニンニク商品化

遠赤青汁 (愛媛県東温市)

同社は県内の契約農家や自社農場で有機栽培した、ケール100%の無

添加青汁など、健康食品を製造販売する。耕作放棄地を借りてケールを有

機栽培しているが、「借りてほしい」との要望が増え、ケールだけでは対



発売した「黒ニンニク」を説明する高岡社長

健康野菜おいしく加工

耕作放棄地を借りてニンニクを有機栽培する愛媛県東温市の遠赤青汁(株)は、農商工連携事業を活用して整備した発酵工場で「黒ニンニク」を商品化した。昨年12月からインターネットな

どで販売している。「おいしくて食べやすい」と評判は上々で、今月から全国の有名デパートなどで試食販売をスタートする。

応できなくなった。このため、耕作放棄地対策の1品目として6・5鈴でニンニクを有機栽培した。

一方、農商工連携事業を利用して発酵工場を整備。栽培したニンニク「有機八片」を、自社で開発した特殊な発酵器で加工、発酵「黒ニンニク」として商品化した。

「黒ニンニク」はプールのような食感で甘く、食べた後短時間でニンニク臭がなくなるのが特徴。においを気にしないで毎日食べられるという。価格は3個入り2500円(税別)、6個入り5000円(同)。

現在はインターネットと電話注文だけで販売している。1月からは首都圏の有名デパートなどで試食販売するほか、香港、シンガポールの日系デパートの四国物産店でもPR販売する予定だ。

同社の高岡照海社長は「健康野菜をおいしく食べてもらいたい。においが気にならないニンニクシリーズ第2弾として料理などに手軽に使える商品の開発を進めている」と、今後も新商品を手掛けていく考えだ。