

中小企業地域資源
活用促進法に基づく



ふるさと名物
Furusato Meibutsu

わが市町村の
ふるさと名物は
これ!



熊本県合志市
が応援するふるさと名物

**機能性に着目した
穀物加工品群**



ふるさと名物
Furusato Meibutsu

平成28年3月15日

応援宣言

地域の
プロフィール

沿革・歴史・文化



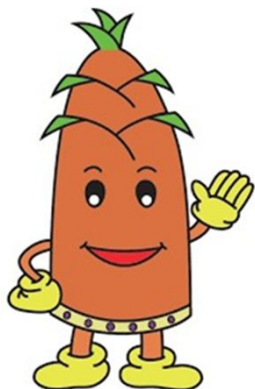
熊本県 合志市

合志市は、熊本市の東北部に位置し、面積53.19 km²、人口5万9千人のコンパクトなまちです。阿蘇・熊本空港や九州縦貫自動車道からの交通アクセスもよく、熊本市の中心部から市のほぼ中心部まで乗り入れた私鉄「熊本電気鉄道」や国道・県道の道路網も整備され、南部地域を中心に昭和四十年代以降の高度経済成長期から市街化が一挙に進み、熊本都市計画区域の中で生活圏を同じくする住のまちとして人口増加が続いています。

一方、北部地域では、広大で肥沃な農地が広がり、国営かんがい排水事業(菊池台地土地改良事業)による用水不足の解消やほ場整備等が図られるなど農業が充実しており、職住近接の産業都市と豊かな自然の両面を併せ持つ地域として発展しています。



ふるさと名物応援宣言



◆市長からのメッセージ

「健康都市こうし」は『健康幸福都市こうし』

合志市は、基幹産業の農業を活かし、農・食・医を産業化する「健康ファクトリー構想」の実現を推進しています。

政策の核となる市民の健康(心と体)と市の健康(財政力)を両立する「健康都市こうし」を推進するため、産学金官の各分野と連携し、健康と地域経済が好循環する様々な取組みを進めています。

市民の皆さんが、健康で豊かに、幸せに暮らし続けることができるまち、すなわち「健康幸福都市こうし」を目指します。



合志市長 荒木 義行

主な地域産業資源

◆合志市の恵まれた自然環境で栽培された 米・麦・ソバなどの健康関連食品



恵まれた風土



市の北部地域は、阿蘇の火山灰が堆積した黒ボクと呼ばれる火山灰性腐植土に覆われた広大な農地が広がり、豊富な地下水と温暖な気候にも恵まれ、県内有数の穀倉地帯となっています。

恵まれた自然環境のもと、酪農や施設園芸、葉たばこや水稲など多種多様な農畜産物が生産されていますが、「健康都市こうし」の実現に向けて、薬用植物の甘草の六次化やオメガ3を活用した食材のブランド化など、健康の維持や増進に役立つ食品の産業化を進めてきました。

特に、消費者にとって身近な食品である米や麦、ソバといった穀物については、研究機関や大学、民間企業等と連携しながら、産地化や加工品の開発などに取り組んでいます。

※オメガ3とは、魚油に含まれているDHAやEPA、エゴマや亜麻種子などの植物油に含まれている α -リノレン酸などの脂肪酸の総称をいいます。



ふるさと名物の内容

◆人々の健康の維持や増進に資する米などの穀物加工品（穀粉）

合志市は、国民健康保険特定健診受診率が同規模自治体と比べて低く、生活習慣病に関する医療費が高い傾向にあります。また、平均寿命と健康寿命がかい離しているため、重篤化の予防が必要です。

そのような背景のなか、恵まれた自然環境を活かし、企業や地元生産者、大学、国や県の農業研究機関等と連携しながら、健康の維持や増進に資する農産物の産業化に取り組んでいます。



ふるさと名物



例えば、難消化性の特性を持つうるち米（名称：^{うまい}WE米）は、ウルチ種の金南風（きんまぜ）の変異株を交配してできたモチ種の米で、血糖値の上昇緩和や内臓脂肪の蓄積抑制など生活習慣病予防効果が期待できます。

また、当市に所在する九州沖縄農業研究センターにおいて育成されたソバの新品種（名称：春のいぶき）は、ルチンなど機能性成分を豊富に含み食味も良く、春まき栽培のため夏の需要期への新ソバの出荷が可能です。

さらに、抗アレルギー性の特性を持つ麦（在来種麦）にも注目し、現在実用化に向けた試験栽培を進めています。

これらの穀物については、幅広く応用できるよう粉末に加工し、麺類や菓子など様々な商品化に取り組んでいます。

ふるさと名物の内容

◆機能性を持つ穀粉を活用した商品の事例

①うるち米(WE米)を活用した乾麺「WE米めん」



ふるさと名物

WE米の米粉を原材料に使用した乾麺で、つるっとしたのど越しが特徴。地元農家が生産したうるち米を熊本製粉株式会社(合志市)が製粉加工し、一般社団法人クラッシーノこうし(合志市)が委託製造・販売を行っています。現在、ふるさと名物こうしマルシェ(アンテナショップ)などで取扱っており、今後は同商品のアジアを中心とした海外展開なども視野に入れた販路拡大を目指すとともに、パンやお菓子用のWE米入りミックス粉など、新製品の開発も進めていきます。

【機能】 難消化性のため胃で消化されにくく、小腸で吸収されずに大腸に届くため、血糖値をゆっくりと上昇させます。

また、善玉コレステロールを増やして悪玉コレステロールを減らす働きもあり、脂肪蓄積の抑制にも効果があります。



◆機能性を持つ穀粉を活用した商品の事例

②ソバ新品種(春のいぶき)を活用した菓子「そばかりんとう」

合志市の若手農業者グループによる農業活性化の取り組みとして、耕作放棄地に「春のいぶき」を栽培し、そのそば粉を使用した「そばかりんとう」を開発しました。現在、ふるさと名物こうしマルシェ(アンテナショップ)などで取扱っており、子どもから大人まで楽しめる特産品として定着しつつあります。



ふるさと名物

【機能】「春のいぶき」に多く含まれるルチンは、肝臓の機能を強くする効果があります。また、ルチンが多く含まれていることで毛細血管を強化し、血圧を低下させる働きがあり、心臓病、動脈硬化、高血圧の予防に役立ちます。

③幅広い応用が可能で米やソバとの組み合わせも期待できる麦粉

麦粉は最も幅広く利用される食材の一つです。パンやお菓子などの主原料のほか、他の食品と組み合わせることも多く、様々な食品で利用されています。

今後、さらに機能性を有する麦の産地化を進め、例えば抗アレルギー性の特徴を持つ麦粉と上記の米やソバなどと組み合わせた商品の開発など、機能性食品としての高付加価値化の相乗効果が期待できます。

◆産学金民官連携による施策の推進

当市では、「健康ファクトリー構想」をはじめとする様々な施策を推進するため、産学金民官の各種団体と地域社会発展のための包括的連携協定を締結し、相互の連携体制の構築を推進しています。



**各種機関との
包括的連携**

現在、県内外37団体（平成28年2月末時点）の企業や大学等と連携協定を締結しており、ふるさと名物応援宣言に関する各施策についても、関係団体としっかり連携しながら、商品化の企画、販売促進、販路拡大などに取り組んでいきます。



◆物産館・アンテナショップによる販路拡大と情報発信



物産館 アンテナショップ

地域間連携共同販売拠点「ふるさと名物こうしマルシェ(アンテナショップ)」が平成28年2月にオープンしました。このアンテナショップは、ユーパレス弁天の敷地内に位置し、地域間連携協定を締結した天草市及び上天草市など他の自治体の特産品のほか、合志市内生産物などを販売しています。

また、市民の健康づくりと地域経済の好循環を創出する事業として、ウォーキングなど健康活動の取り組み状況に応じてポイントを付与し、そのポイントを物産館やアンテナショップの買い物で利用できるシステムを導入しました。

ふるさと名物についても、これらを積極的に活用し、販路拡大や情報発信に取り組めます。



ふるさと名物こうしマルシェ

◆ その他の支援事業

■「合志農業活カプロジェクト」による農業支援再生可能エネルギー事業の推進を目指し、本市、熊本製粉株式会社、自然電力ファーム株式会社の3者で設立した「合志農業活カプロジェクト太陽光発電所(2014年3月完工)」の売電収益を、地域農業の支援として米作り(WE米栽培)などに活用し、6次産業化やブランド認証品販路拡大を推進する取組みを行っています。

なお、この取組みは「Asian Power Awards 2015」において、「Solar Power Project of the Year」金賞を受賞しています。



その他の支援事業

