

我が社の得意技 ④ 異業種連携が育む西条の自然薯

西条自然薯研究会 (神拝)

今、自然薯を西条の新たな特産品とすべく、栽培研究に取り組むグループがある。名前は「西条自然薯研究会」。

構想から3年、苦勞の末、ついに納得のいくものができたという自然薯は、大きいもので長さ1メートル、重さは1キログラム以上のももあり、昨年11月から贈答用を中心に「愛薯さん」という商品名で販売している。

自然薯とは、日本原産の野生種で、特有の風味と強い粘り特徴とする。また、おいしさだけでなく、疲労回復や滋養強壮、美容効果などさまざまな効能があることから、古来より「山菜の王者」と称されている。

このように優れた特徴を有する自然薯の「おいしさ」や「明日への活力」を届けることで、地域の人に貢献したいという理念のもと活動する同研究会。西条で栽培を行う強みとは…。



▲西条自然薯研究会会員

■西条で自然薯栽培に 取り組む理由

通常、自然薯とは山で自生しているものであるが、現在では栽培も可能となつている。品質は天然のものよりむしろ栽培されているものの方が良質と言われ、形が良く、アクが少なく色白である。

この品質の決め手が砂であり、同研究会では、石鎚山系の砂を豊富に含んだ加茂川の砂を使用している。この砂により栽培された自然薯は、他地域のものよりアクが少なく白く良質のものが育つとい

う。現在、市内6カ所の田畑で栽培されている自然薯は、この砂を使うことで、どの地区でも同様のものが育つており、今後の産地化が期待されている。



▲加茂川の砂で栽培した自然薯の収穫

■異業種連携による取り組み

加茂川の砂の採取権は、川を管理する愛媛県が治水対策のため建設業者に許可しており、農家と建設業者で構成する同研究会は、加茂川の砂の利用が可能となつている。

このように異業種が連携することで、農家が持つ豊富な知識や経験と建設業者が有する砂の採取権や高度な土木技術が融合され、栽培成果に繋がった。また、会員以外においても、地域の企業や料理人と連携を図り、加工や料理方

法の研究にも取り組んでいる。高橋基雄代表は「今後も、さまざまな異業種と連携を図り、地域を巻き込みながら発展していきたい」と話す。

産地化に向けた確かな手ごたえを感じている現在、会員数を増やすため、イベントへの出展や各種媒体による紹介を行い認知度向上に励んでいる。中期目標で作付1万本、将来は10万本の作付をめざす同研究会は、「西条、自然薯、愛薯さん！粘り勝ち！」をキャッチフレーズに、産地化に向けた粘り強い取り組みを続けている。



▲商品「愛薯 (あいじょう) さん」

サイクスでは、地域産業が取り組む販路開拓や商品開発等、さまざまな活動に対し、積極的な支援に取り組んでいます。皆さまもぜひご利用ください。

入居者募集のお知らせ

インキュベータ室・SOHO支援室 入居者募集

サイクスでは、インキュベータ室・SOHO支援室に入居する企業や個人を募集しています。

いずれの部屋も24時間利用可能で、インターネット回線が整備されているほか、あらゆる経営相談にお応えできる環境を用意しています。

■入居資格
○新たに事業化に取り組もうとする方

○新たな事業分野への進出、研究開発に取り組もうとする方

■入居期間
○インキュベータ室 …… 4年以内

○SOHO支援室 …… 2年以内

■入居決定について
事業計画のヒアリングおよび審査のうえ、入居の可否を決定します。

■申込み・問合せ

部屋の仕様や入居申請など詳細は、産業情報支援センターへお問い合わせください。TEL 0897-15310010