

バガスと黒糖焼酎粕による キクラゲ類の菌床栽培での試作開発

サトウキビ製糖後に出てくる搾りかすのバガスを菌床培地材料とし、黒糖焼酎粕を栄養材としたキクラゲ類を効果的に栽培し、地域特産品として健康で安全・安心でなおかつ高付加価値を有する試作品を開発する。



「酒の友」「ご飯の友」佃煮

事業のきっかけや目的

バガスと黒糖焼酎粕培地で菌床栽培したキクラゲ類は、一般的な培地で栽培したものと比較して食物繊維、β-グルカンの収量が多く、「広葉樹（おが屑）・米糠培地より3.4倍」、「バガス・米糠培地より1.9倍」の試験結果が得られた。キクラゲ類は、他のきのこ類と比べ発生温度が高く、奄美大島の気候条件に適しているため、事業を計画した。

事業の取り組み内容と成果

バガスと、黒糖焼酎粕を栄養材として利用し、キクラゲ培地（菌床）を調整し、菌床栽培を行った。1～2か月間屋内にて発酵させたバガスを培地基材に活用し、黒糖焼酎もろみを減圧蒸留した黒糖焼酎粕を栄養材として用いて栽培を行った。一般的には、菌床重量の40%の収穫量が理想値と言われているが、理想値の約1.5倍の収穫が得られた。

事業化に向けての今後の取り組み

「キクラゲ類」は95%以上を輸入品が占めている。安心で安全な国内産のキクラゲの菌床栽培技術を確立・量産し、市場展開を目指していく。



「酒の友、ご飯の友」



菌床発生



キクラゲ発生室

S・U・Z・U・I・S・H・I・N

新しい農業へのチャレンジ

奄美の地域性を生かした安心・安全で身体にやさしく健康な作物栽培を目指し日々頑張っています。また「地産地消」を掲げ地域と共に新しい農業を目指しています。

企業 DATA

サトウキビ栽培から黒糖製糖、奄美の特産である果樹のパッションフルーツ、マンゴー、タンカン栽培を主として体験学習を通じて食と健康を伝えています。



黒糖製糖工場

事業者	株式会社奄美大島宇検農産
代表者	代表取締役 渡 慶道
設立年月日	平成6年12月1日
所在地等	(本社)〒894-3303 大島郡宇検村大字湯湾2920番4 TEL&FAX 0997-52-6323 E-mail naoshi_sugimoto@lento.co.jp URL http://www.yakeuchinoyado.jp/
資本金額	500万円
従業員	3名
業種	農業