

合同会社あまみ徳之島絆ファーム

冷凍キャッサバイモの商品化に係る技術開発

低温加熱処理によりキャッサバを煮崩れさせないようにしつつ、確実に除毒を行い、かつ、キャッサバの食感を良好にするための乾燥及び冷凍技術の開発を行うことで、品質の高い冷凍キャッサバイモの製造を行う。



今回補助金で導入した機材を使ったキャッサバ芋の加工品。現在、販売を開始している。

事業のきっかけや目的

日本在住のブラジル人、東南アジア出身の外国人、インド人向けに食料品を販売する企業から、キャッサバの問い合わせが増加している。しかし、キャッサバは青果で流通させると品質の低下が速い。また、シアン化合物が含まれているため除毒加工処理が必要である。そこで補助事業を活用し、安全かつ品質の高いキャッサバを流通させるための加工技術開発に取り組む。

事業の取り組み内容と成果

低温加熱処理はキャッサバの加熱ムラと煮崩れが防げ、急速冷凍庫とホットパック真空包装することで、後工程のスピードアップ、品質安定につながった。野菜乾燥機の導入は品質管理上、モニタリングが勘だよりだったこれまでと違い、より具体的に比較できるようになった。キャッサバの需要を拡大させ、離島の農業振興にもつながることが期待される。

事業化に向けての今後の取り組み

回転釜、急速冷凍庫、ホットパック真空包装機を利用した商品「きゃっポテ」を徳之島町ふるさと納税返礼品として出品開始。今後は商品の周知・販路拡大、野菜乾燥機を利用した一層の安定生産をめざす。また、通年販売ができるよう今回補助金で取り入れた機材をうまく活用し、安定した収穫・加工・保存・販売のサイクルを確立させる。



ガス回転釜でキャッサバ芋を加熱。



加熱後すぐに急速冷凍庫へ。



畑から収穫し最短で真空包装までできる為、鮮度は抜群。

S・U・Z・U・I・S・H・I・N

「フーグア」と共に生きる

徳之島では、他の子とは様子の違う子や心身の発達の遅い子、個性が強く育てにくい子を「福子」と書いて「フーグア」と呼び、みんなで大切に育てるとみんなも幸せになれると伝えられています。私たち、あまみ徳之島絆ファームでは、障がいのある方もない方も分け隔てなく「共に泣き、共に笑い、共に生きる」をモットーに活動しております。

企業 DATA

就労継続支援B型事業所として従業員と利用者が一緒に農作物を育て、販売まで行っています。また空き家を利用し地域活性を目的とした民泊を運営。現在は、町からの委託による野菜の水耕栽培、キャッサバ芋、きくらげ、落花生をメインに栽培を行っています。



事業者	合同会社あまみ徳之島絆ファーム
代表者	代表社員 田袋 吉三
設立年月日	平成24年1月27日
所在地等	〒891-7426 大島郡徳之島町母間8928番地 TEL 0997-84-0086 FAX 0997-84-0096 E-mail info@amami-tokunoshima.net URL http://www.amami-tokunoshima.net/kizunaf/
資本金額	300万円
従業員	8名
業種	食料品製造業