

鹿児島県大隅加工技術研究センター 10周年記念シンポジウム 発表資料

1	記念式典	1
	「開所10周年の取組みと展望」	
2	基調講演	15
	「農産物加工による高付加価値化から考える産業の稼ぐ力」	
	～魅力ある鹿児島県農産物に付加価値を付けてさらに飛躍させるために～	
3	パネルディスカッション	25
	「鹿児島の農産物」	



鹿児島県大隅加工技術研究センター
令和7年8月20日





栽培研究



加工研究



流通・貯蔵研究



施設の開放



**企画・支援
(相談対応)**

～技術を生み出し、人を育てる～

 **鹿児島県
大隅加工技術研究センター**₁

内 容

1. センターの設立経緯
2. 施設の概要と業務内容
3. 各業務の取り組み状況
4. 業務の成果
5. 今後の展望（展開方向）

1 センター整備の背景（国内）

- ① 国内の飲食料品の最終消費額は、生産・出荷段階時の約7倍に増加しており、このうちの「食の簡便化志向」や「外部化の進展」を反映し、約8割が「外食」と「加工品」となっている。
- ② 国内における野菜需要は、「家計消費用」から「加工・業務用」にシフトしてきている。（H2に加工・業務用野菜の割合が50%を超え、増加傾向）

◆2015年（H27）

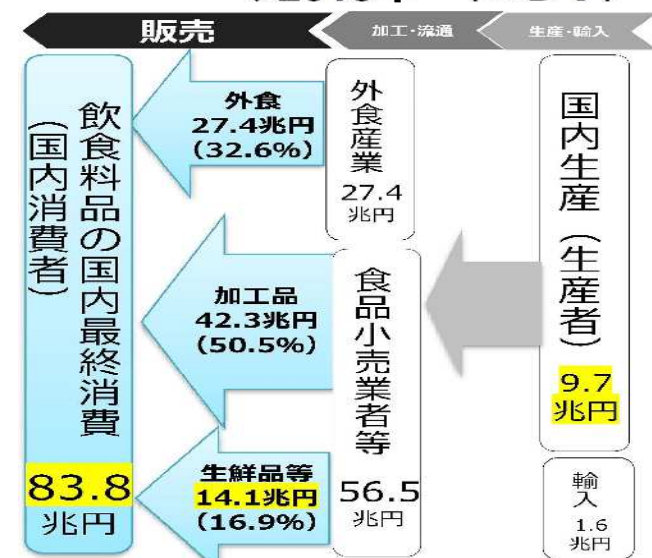
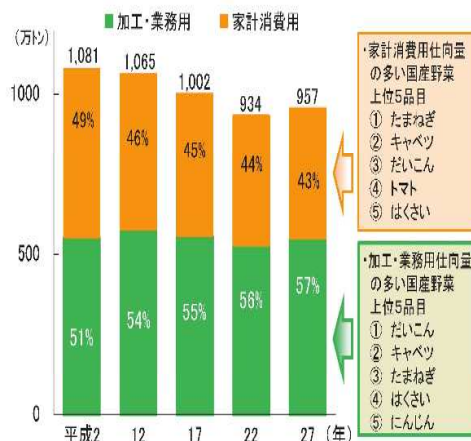


図1 加工・業務用および家計消費用の国内仕向け量（主要品目）



資料：農林水産省「農林水産政策研究所」

注1：指定野菜（ばれいしょを除く13品目（キャベツ、ほうれんそう、レタス、ねぎ、たまねぎ、はくさい、きゅうり、なす、トマト、ピーマン、だいこん、にんじん、さといも）を用いて試算

注2：「家計消費用仕向け量の多い国産野菜」、「加工・業務用仕向け量の多い国産野菜」の上位5品目は、それぞれの仕向け量の多い順番。

出典：農林水産省「2015年農林漁業及び関連産業を中心とした産業連関表」等を基に試算。

本資料は年次や対象等が異なる複数の統計、調査等を組み合わせて作成したものであり、金額等が整合しないことがある。

3

1 センター整備の背景（県内）：期待される効果及び整備の目的

県内を代表する農業地帯の大隅地域で生産される野菜の60～90%は、加工・業務用（H23大規模農業法人・加工事業者へのヒヤリング結果）

[県内での加工により期待される効果]

- ①生産から最終消費までの付加価値の一部を県内に取り込む事が可能
- ②重量のある青果物で出荷（輸送）するよりも輸送コストを圧縮可能
- ③加工残渣や規格外品の有効活用が可能

[整備の目的]

素材提供型農業から一次加工等による高付加価値型農業の展開を図るため、

- ①実需者ニーズに対応した新たな加工・流通技術の研究・開発
- ②加工事業者等による加工品の試作品づくりや販路拡大等を支援

4

1 大隅加工技術研究センターの整備の経緯

- H23年 3～12月
 - ・ 県内食品加工事業者や大規模農業法人を対象にヒヤリング
- H23年 5～7月
 - ・ 専門家等による意見交換会（4回）
- H23年 9月～H24年1月
 - ・ 「プロジェクト検討委員会」を設置・開催（5回）
- H24年 2月
 - ・ 「プロジェクト検討委員会」が提言

- H24年 7月
 - ・ 「基本計画」を策定・公表
- H24年 8～12月
 - ・ 「基本設計」を実施

- H25年 5月～12月
 - ・ 「実施設計」を実施
- H26年 1月～H27年 3月
 - ・ 建築・設備工事，加工機器等の導入を実施

- H27年 4月
 - ・ 大隅加工技術研究センターを開設



鳥瞰図



開所オープニング式典



施設の見学案内



開所当初の職員

2 センターの機能

施設概要

- ・ 開所年月 平成27年 4月
- ・ 所在地 鹿屋市串良町細山田
- ・ 敷地面積 47,188.90㎡
(うち栽培ほ場 19,654.00㎡)
- ・ 建物施設
 - ①加工ライン実験施設 1,713.40㎡
 - ②加工開発実験施設 1,256.15㎡
 - ③流通技術実証施設 480.00㎡
 - ④企画支援施設 1,508.75㎡
 - ⑤栽培部門付帯施設 3,573.22㎡



※ 令和6年4月より
栽培部門の機能集約

業務内容

研究・開発

- 「栽培技術」「貯蔵・流通技術」「加工技術」の研究・開発
- 事業者等との共同研究や受託研究

施設の開放

- 一次加工品から高次加工品の試作
- 営業許可等を取得すると，試作品の試験販売も可能
- 加工品の品質検査等の実施

企画・支援

- 各種相談に対応
- 食品加工等に関する各種研修会の開催
- 食品加工事業者連携推進員による事業者訪問

2 業務の内容(研究・開発)

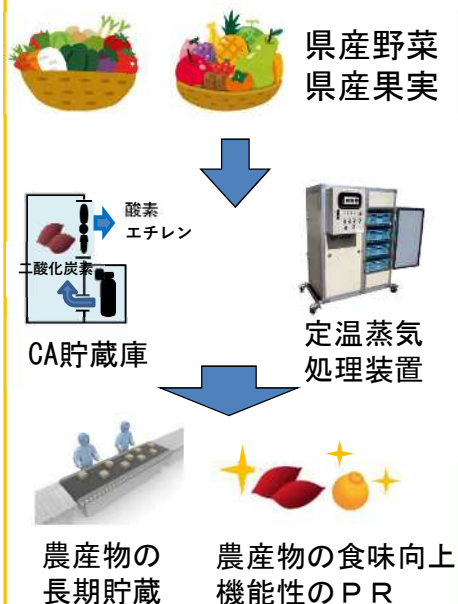
栽培技術

加工・業務用野菜に関する栽培技術の開発



流通・貯蔵技術

県産農産物のブランド力向上に向けた流通貯蔵・評価技術の開発



加工技術

新たな価値を生み出す県産農産物の食品素材化技術の開発



2 業務の内容(施設の開放)

加工開発実験施設

一次加工品や高次加工品の試作(原料ベース10kg/日)が可能な機器(63機)を設置



加工ライン実験施設

一次加工品の試作(原料ベース300kg/日)が可能な機器(31機)をライン化して設置



企画・支援施設

加工品等の品質検査・成分分析が可能な機器(22機)を設置



主 な 機 器



[多機能野菜裁断機]

[真空凍結乾燥機]

[ダブルドラム
ドライヤー]

[真空フライヤー]

[水分活性
測定装置]

2 業務の内容(企画・支援)

相談・技術指導

○各種相談にワンストップで対応



加工技術等の相談への対応



試作（施設利用）への支援

研修

○食品加工等に関する各種研修会の開催



座学でのセミナー



食品分析セミナー



さつまいも流通・貯蔵セミナー

情報収集・発信・広報

○施設見学希望者に施設を案内



○利用者ネットワーク会員（R7時点917人）に対し、技術情報や各種事業・制度、各種セミナー開催などの情報をメルマガ配信

○食品加工事業者連携推進員や職員による事業者訪問を実施し、販路拡大や技術等を支援



3 研究・開発の状況

I 期

II 期

III 期

	(1年目)	(2年目)	(3年目)	(4年目)	(5年目)	(6年目)	(7年目)	(8年目)	(9年目)	(10年目)	...
	H27	H28	H29	H30	R 1	R 2	R 3	R 4	R 5	R 6	...
加工	農産物の付加価値を高める加工技術の研究開発				競争力のある付加価値の高い革新的加工技術の開発				新たな価値を生み出す県産農産物の食品素材化技術の開発 地域農業と食品産業の多様なニーズに対応する加工技術開発		
流通・貯蔵	農産物の付加価値を高める流通貯蔵技術の研究開発				市場拡大に向けた高品位貯蔵・流通技術の開発				県産農産物のブランド力向上に向けた流通貯蔵・評価技術の開発		
高品質殺菌	農産物の付加価値を高める高品質殺菌技術の研究開発				安心・安全を確保するための分析・評価技術の開発						
栽培	農業開発総合センター（各部、支場の研究室）等と連携									加工業務用野菜に関する栽培技術の開発	
実用化情報	0	2	3	5	1	5	2	6	6	2	合計
基礎情報	1	1	2	1	4	2	0	5	2	※途中	48
試験課題数	23	30	27	26	29	30	28	20	22	32	267

※1) 試験課題数は県単事業、公募型事業、委託事業、共同研究事業等の合計（成績書課題数、業務報告書等から集計）

2) H27～R5（I期＋II期＝9年間）の試験課題数（実数）235（113），（うち県単162（79），公募47（17），委託共同26（17））

3 共同・受託研究、公募型研究、特許取得の状況

共同・受託研究の状況

16企業（延べ27件）

公募型研究の状況

48件

特許の取得状況

①食品の製造方法
（さつまいも成形かりんとうの製造方法）

※企業との共同特許取得

特許第6510814号

平成31年4月12日特許取得



②加熱処理による低温糊化性さつまいもでん粉の改質

R2実用化情報 特許第76853558号
令和3年3月16日特許取得



③緑茶飲料のフリーズドライ（FD）製造における高品質な茶浸出技術

R6実用化情報 特許第7620279号
令和7年1月15日特許取得



3 研究・開発の成果（実用化情報及び基礎情報）

10年間の技術情報

実用化情報 32情報

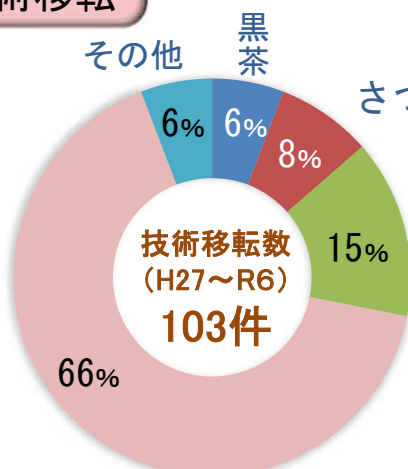
基礎情報 16情報

（令和7年7月現在）

加工研究成果の技術移転

フリーズドライ

お茶、枝豆、マンゴー、パッションフルーツ、桜島大根、イチゴ、バジル、露地野菜類 等



さつまいも加工

かりんとう技術
低温糊化でん粉利用 等

真空フライ

ばれいしょ、にんにく 等

流通・貯蔵研究の技術移転

オクラの変色抑制

（品質劣化対策・低温障害・定温蒸気処理等）さ
さつまいもの腐敗抑制（基腐病、乾腐病、軟腐病等）

各生産地（JA等）
農業生産法人に導入

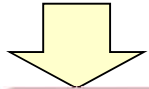
3 研究・開発の取り組み事例（お茶飲料FD）

お茶飲料のフリーズドライ（FD）の製造技術の開発

現状・課題

研究期間：R2～6年度

- ・ ライフスタイルの変化によってリーフ茶の消費の落ち込み
- ・ 急須がない家庭も多いが、ペットボトル茶飲料は大きな市場

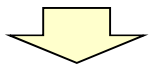


目的

湯や水を注ぐだけでおいしいお茶を提供できる
熱湯でも苦くならないお茶を作る

結果

- 緑茶、ほうじ茶及び紅茶の高品質化や効率的な乾燥のための前処理技術
 - ・ うま味や風味を最大限に引き出す浸出技術（緑茶：特許技術）
 - ・ FDの成型性を高める濃縮技術
- 最適FD条件の検索
 - ・ 茶種に応じた圧力（真空度）や棚温度等



成果

新技術による県産農産物の高付加価値化

特許第7620279号

「緑茶飲料成型物の製造方法」

令和7年1月15日

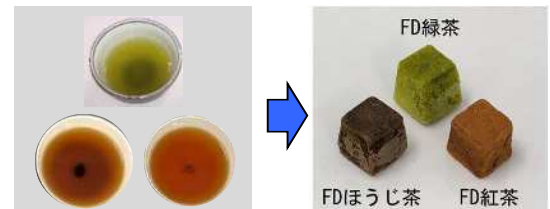


図 多様な茶（緑茶、ほうじ茶、紅茶）の製造

→ 事業者へ技術移転し商品化→興味示す茶業関係者あり→拡大が期待

13

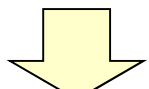
3 研究・開発の取り組み事例（さつまいも腐敗抑制）

高温高湿度処理による青果用「べにはるか」貯蔵中の基腐病発生抑制技術

現状・課題

研究期間：R3～5年度

- ・ サツマイモ基腐病は貯蔵中でも発生 → 生産に被害+貯蔵中の腐敗で被害拡大



目的

キュアリング庫等を用いた高温高湿度処理により、貯蔵中のサツマイモ基腐病発生を抑制する

結果

- 室内試験
 - ・ 基腐病菌接種いもで高温高湿度処理（42℃ 1日）が腐敗抑制に有効であると確認
- キュアリング庫（1.5t規模、30t規模）実証試験
 - ・ いも中心部温度が42℃以上で12～24時間経過する高温高湿度処理を行うと、4か月品質を保持したまま貯蔵中の基腐病の発生が抑制された
 - ・ キュアリング庫の規模によって品温上昇に違いあり



成果

※キュアリング：収穫後3～4日間、温度30～35℃湿度90%以上に置く処理



処理なし

高温高湿度処理



1.5 t規模



30 t規模

図 様々な規模のキュアリング庫を活用したさつまいもの高温高湿度処理

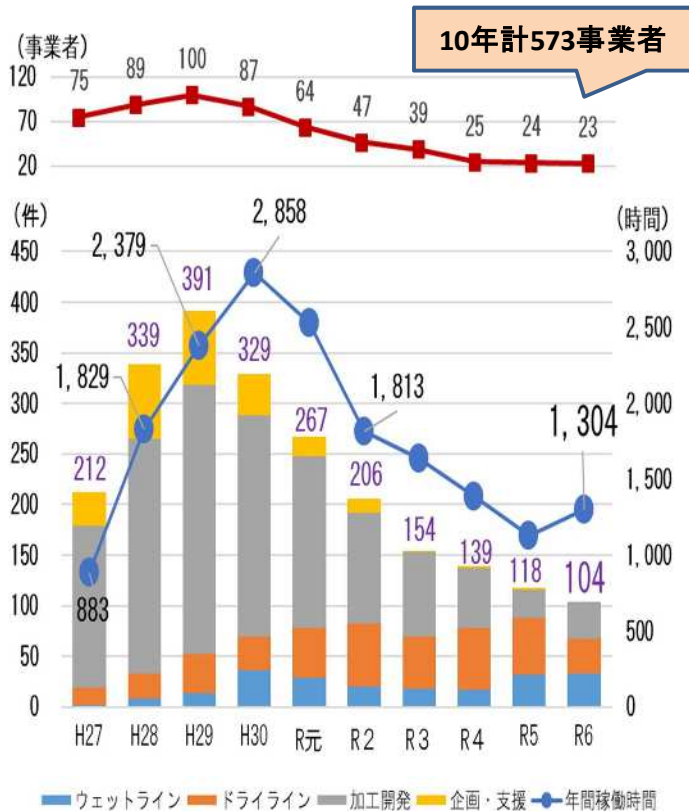
基腐病の発生抑制する最適な条件を解明し、青果用、加工用の安定出荷に寄与

→ 事業化、キュアリング装置所有のJA及び事業者への技術移転→安納紅でも効果確認・普及

14

3 施設の開放状況

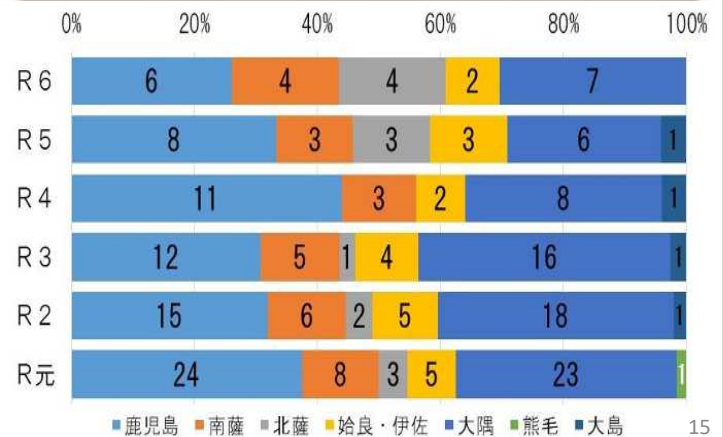
使用状況の推移（10年間）



使用時間の多い加工機器（直近6年間）

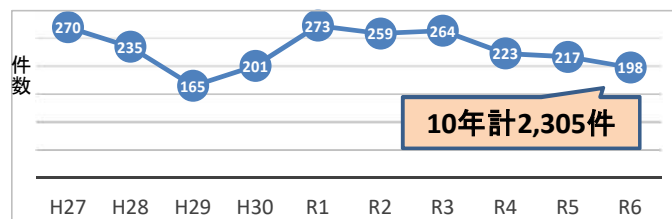
	加工機器名	機能区分	使用時間
1	真空凍結乾燥機	乾燥	3,268
2	小型真空凍結乾燥機	乾燥	1,300
3	真空フライヤーA	油加工	641
4	加圧真空釜	加熱	524
5	蒸し機	加熱	508

地域別利用事業者件数（直近6年間）



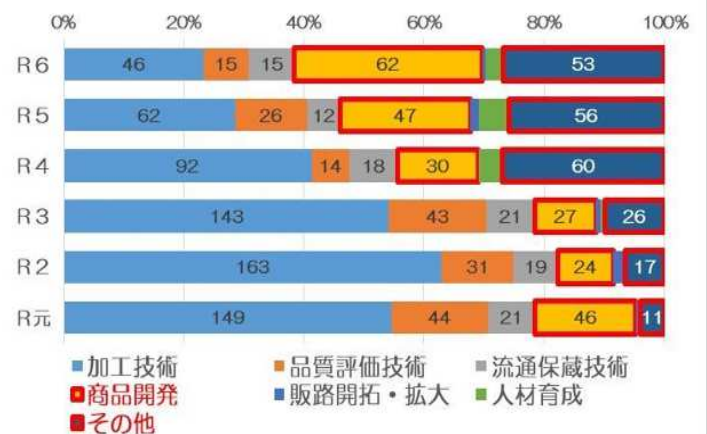
3 企画・支援（相談状況）

相談件数の推移と相談対応の変化



	H27	H28	H29	H30	R元	R2	R3	R4	R5	R6	割合
来所	166	143	102	135	135	81	47	35	40	36	40%
電話	58	62	48	46	113	111	141	132	132	129	42%
メール・FAX	7	11	4	3	18	53	48	44	39	17	11%
訪問	4	5	3	6	1	3	6	2	2	5	2%
リモート	0	0	0	0	0	11	22	10	4	11	3%
その他	0	14	8	11	6	0	0	0	0	0	2%

相談区分の年次推移（直近6年）



事業者と企画支援班・研究班との相談状況

3 企画・支援（研修等の取組）

10年間で138回、
延べ2,117人に研修（①+②）

①食の6次産業化を支援する人材を育成
食の人材育成セミナー（国家戦略PR0）



③食品加工事業者や農業者、地域の子
どもたちに農産物加工の理解を促進
公開デー



②加工機器操作や食品加工・貯蔵技術
など研究成果を伝える各種セミナー
食品分析や包装資材セミナー、さつまいも貯蔵セミナー、米粉活用セミナー、
干し芋セミナー など



④日頃の研究成果【栽培，加工，貯
蔵・流通】を発表
実用化情報，基礎情報，
試験成績検討会



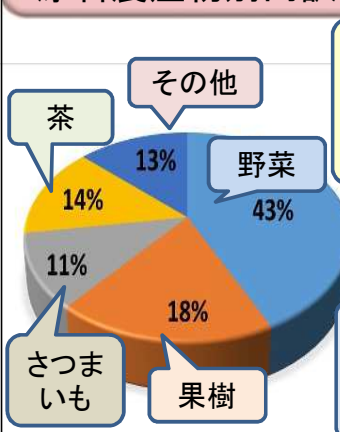
17

4 10年間の取組成果（商品開発の支援）

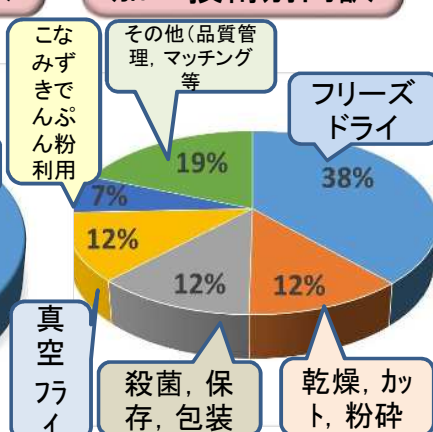
年次別開発数

	H27 ~R元	R2	R3	R4	R5	R6	計
商品数	104	30	12	6	12	11	175
事業者数	66	13	10	4	6	3	102
うち6次産業化実践者	(38)	(9)	(7)	(2)	(4)	(1)	(61)

原料農産物別内訳



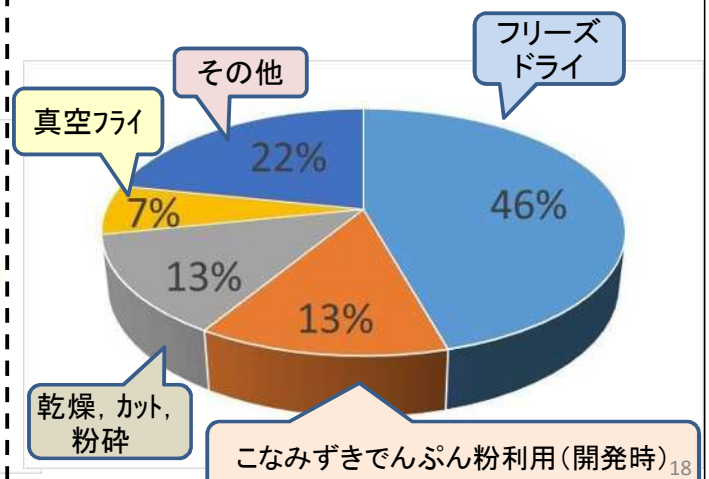
加工技術別内訳



令和6年度支援商品の販売実績
（事業者聞き取り調査結果：回答のみ）

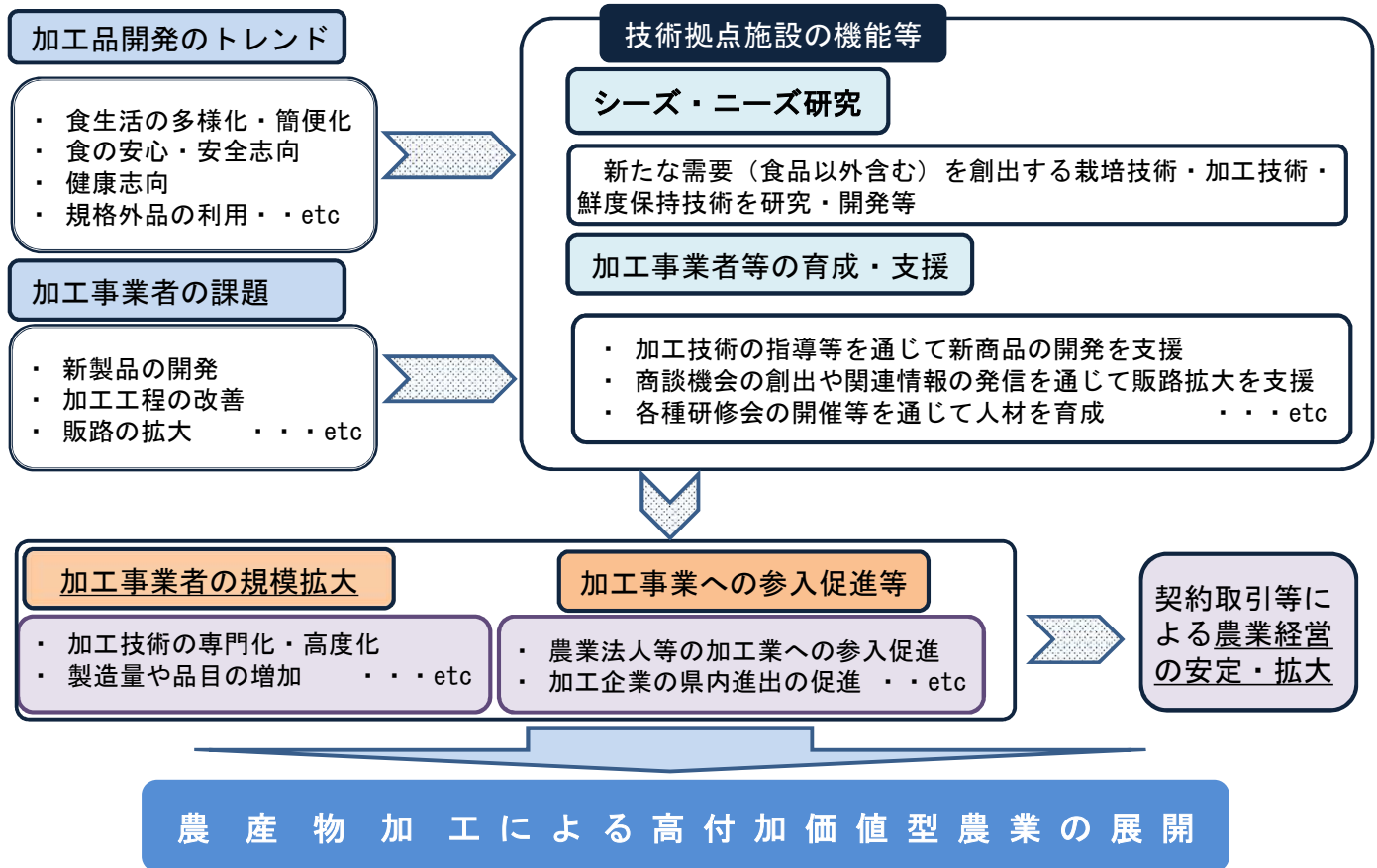
年度	事業者数	商品数	販売金額 （千円）
R6	29	46	172,261

支援技術と商品数の割合



こなみずきでんぷん粉利用（開発時）¹⁸

5 今後の展望（展開方向：体系図）



21

5 今後の展望（展開方向：支援対象者に応じた研究開発）

- 県内加工事業者のニーズに対応した試験・研究
- 県内加工事業者が利用する農産物に関するシーズに向けた試験・研究
- 県内加工事業者が必要な時期に必要な原料を確保するための試験・研究



＜参考＞鹿児島県の6次産業事業者数と出荷額
 [6次産業化総合調査（農林水産省）R7.3.31公表]

事業者の分類	事業者数	出荷額（億円）
農産物の加工	470	430

＜参考＞鹿児島県の各種業界の現状（令和3年6月経済センサスより）

事業者の分類	事業者数	出荷額（億円）
製茶業	174	428
冷凍調理食品製造業	28	531
農産保存食品製造業	28	102
生菓子製造業	32	85
清涼飲料	21	144
その他のパン・菓子製造業	21	193
漬物製造業	19	70
すし・弁当・調理パン製造業	18	196
パン製造業	11	129
でん粉製造業	13	77
惣菜業	9	82
精米業・製粉業	7	119

22

5 今後の展望（展開方向：研究・開発の総括）

食及び農をめぐる背景

- 食料需要の増大
- 健康、環境志向、簡便化など消費者ニーズの多様化
- フードテックを活用した新商品開発への高揚

- 食品製造業・6次産業化は地域活性化に寄与

- 2024年問題、輸出による輸送時間増、物流コスト高騰

実需者・消費者ニーズ

- 新たな特性を持った農産物加工品の用途拡大
- グルテンフリー等多様な用途利用の期待
- 一次加工技術による需要増大、販路拡大
- 県産農産物の鮮度保持及び品質制御技術

解決すべき課題

- さつまいもの用途拡大に向けた特性把握（品種別、産地別、収穫時期別）
- 新形質米の品質評価
- 畑作野菜・果実等の素材化技術の開発
- 未利用部・加工端材活用
- 加工技術のブラッシュアップ
- 長期貯蔵技術の開発
- 品質制御技術の開発
- 鮮度保持期間、出荷期間の延長
- 加工・業務用野菜のニーズに応じた技術の開発

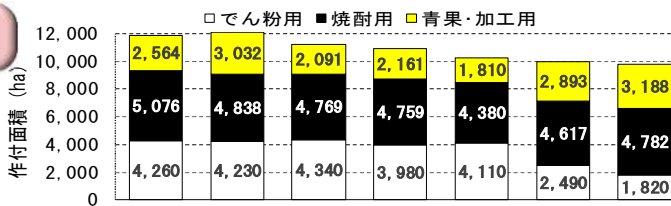
目的・目標

- 【目的】本県の6次産業化実践者・食品加工事業者の所得向上
- 【目標】農産物の新たな素材化技術、未利用資源を生かした加工技術開発
加工事業者の新商品を生み出す新技術の開発
県産農産物の鮮度保持技術及び品質制御技術の開発
新たな用途に向けた加工・業務用野菜の栽培技術の開発
- 【体制】栽培と加工・流通貯蔵が一体となりサプライチェーン対応する機能を強化

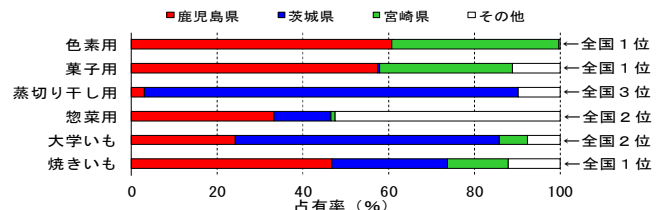
23

5 今後の展望（展開方向：研究・開発の取組事例 さつまいも青果用・加工用仕向けに対応した研究（栽培部門⇔流通貯蔵部門⇔加工部門が連携））

現況



鹿児島県のさつまいも用途別作付面積の推移

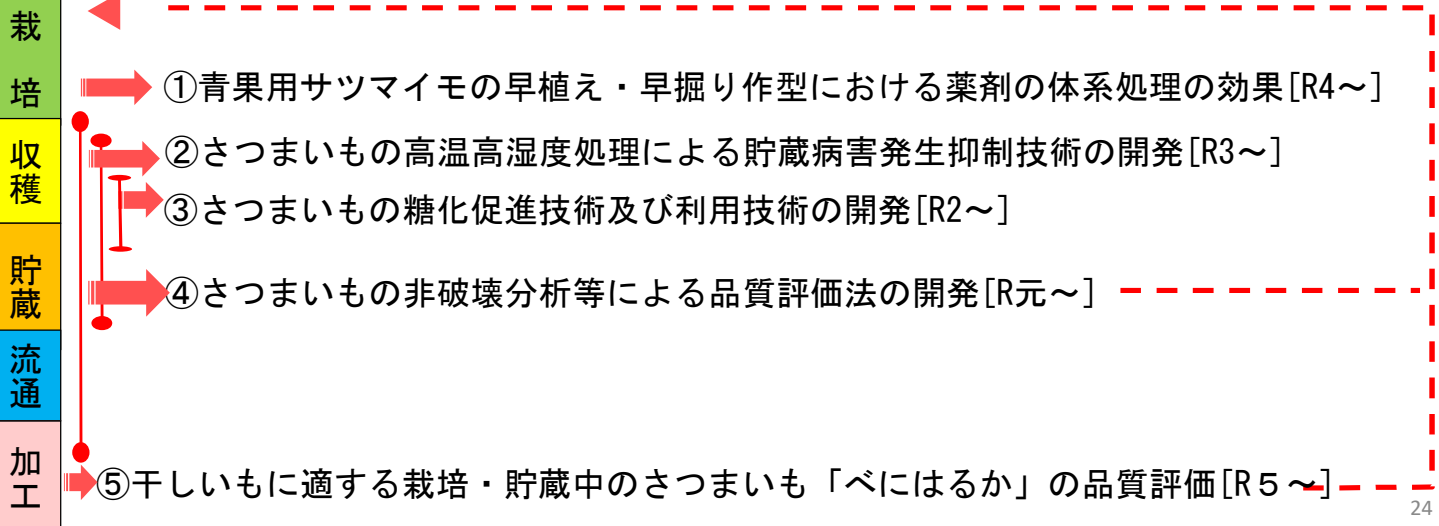


さつまいもの加工食品用利用量の割合（令和5年度）

資料：都道府県報告による地域作物課調べ

加工・業務用野菜の生産技術の改善

研究体系



24

5 今後の展望（展開方向：施設の開放）

①当センターの施設・機能を知ってもらう

- ・県内食品事業者や農業者であれば利用可能（有料）
- ・県産農産物を活用した製品を製造可能（有料）
- ・施設（機械）を活用した製品の製造可能（有料）
- ・製造した商品は試験販売可能※保健所許可必要
- ・相談，技術支援，人材育成セミナー等（無料）



鹿児島県食品産業協議会
通常総会での説明

センター活用
案内チラシ

②当センターを活用してもらう

- ・商品開発に向けた技術支援
（機械操作，原料確保，原料加工，保存方法 等）



香酸かんきつの品質を
保持する技術



加工開発を支援

③自ら商品を製造してもらう

- 自己製造
 - ・商品開発に向けた技術移転
（機械操作，原料確保，原料加工，保存方法 等）
 - ・機械等施設導入に向けた支援
- 委託製造
 - ・商品製造に向けたOEM先の紹介



事業者の加工品開発支援

25

5 今後の展望（展開方向：企画・支援）

相談・技術指導

- 「相談しやすく，技術で頼られる」
大隅加工技術研究センター



研 修

- 食品事業者のスキル段階に応じた
人材育成研修
- 食品事業者が「知りたい」，「受
けたい」等利用者視点に立った研修
体制づくり



情報収集・発信・広報

- 食品事業者等が満足するHP
- 食品加工事業者連携推進員とセン
ター職員の連携による御用聞き機能
の強化



そ の 他

- 関係機関・団体と連携した取組の
強化（農政部，商工労働水産部，地
域振興局・支庁，県研究機関，大学，
産業支援センター，県よろず支援拠
点，特産品協会，農商工関係団体等）



26

5 今後の展望（展開方向：目指す姿）

- 新たな農産物加工技術により付加価値が高まり、県産農産物の知名度が向上するとともに、食品加工業界が活性化され、農産物の契約取引が増え、6次産業化実践者や食品加工事業者の経営安定が図られる。
- 6次産業化や農商工連携が進むことにより、農業経営の多角化や地域雇用が創出され、地域の活性化につながる。
- 物流コストの高騰に対応するため、付加価値向上を高める貯蔵技術や効率的な流通技術を確立することで、6次産業化実践者や食品加工事業者の経営安定が図られる。
- 生産から加工・流通が一体となった技術の構築により、関連産業の発展に寄与する。
- 食に関する人材育成研修等を通じて、食の人材確保が図られる。

基幹産業である農業をはじめとした産業の「稼ぐ力」の向上

27

これまでも、これからも
「技術を生み出し、人を育てる」

大隅加工技術研究センターを
よろしくお願いします



ご清聴ありがとうございました

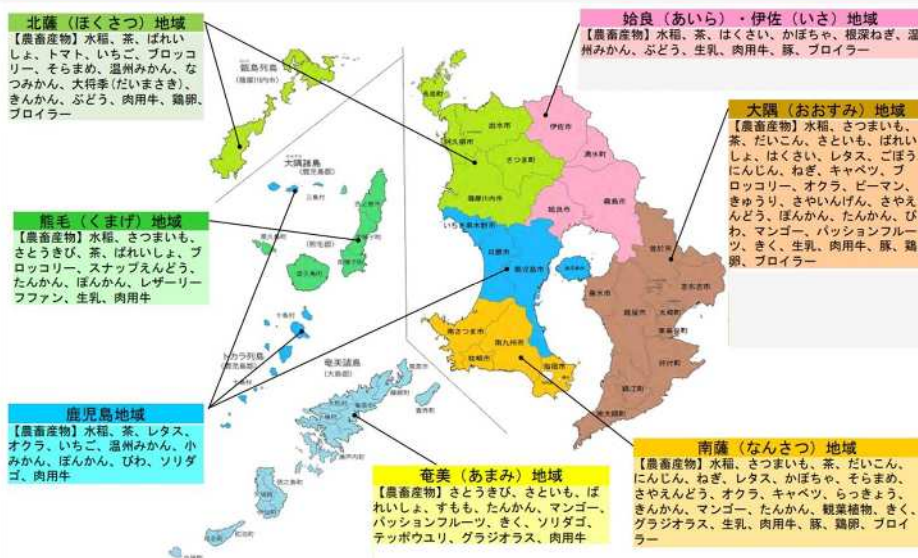
28

農産物加工による高付加価値化から考える産業の稼ぐ力

魅力ある鹿児島県農産物に付加価値を付けてさらに飛躍させるために

日本食糧新聞社 代表取締役副社長
木下 猛統

県内地域別農産物概要



鹿児島県の魅力

- ① 気候が野菜生産に適している
 - ・年間2回収穫ができる
 - ・多種多様な野菜が作れる
- ② シラス台地が野菜作りに適している
 - ・安定した品質の野菜が作れる
- ③ 大規模農家が多い

農林水産省「都道府県の農林水産業の概要（令和6年版）」参照
各都道府県の特徴・取組、主な農林水産物、産地、農林水産業に関する統計データ等を取りまとめたもの

県農業について

耕地面積

区 分	鹿 児 島 県	全 国	全国順位
耕地面積	110,700 ha	4,297,000 ha	12
田	33,600 ha	2,335,000 ha	29
畑	77,100 ha	1,962,000 ha	2
普通畑	61,900 ha	1,120,000 ha	2
樹園地	12,200 ha	253,500 ha	7
牧草地	2,960 ha	589,000 ha	10
参考) 総土地面積	918,620 ha	37,797,539 ha	10

出典: 「令和5年耕地面積(7月15日現在)」, 「令和6年全国都道府県市区町村別面積調(1月1日時点)」(国土交通省国土地理院)

農業経営体数、農家数及び集落営農数

区 分	鹿 児 島 県	全 国	全国順位
農業経営体数	29,717 経営体	1,075,705 経営体	12
法人経営体	1,338 経営体	30,707 経営体	2
総農家数	48,360 戸	1,747,079 戸	12
販売農家	28,199 戸	1,027,892 戸	12
参考) 世帯総数	728,179 世帯	55,830,154 世帯	23
集落営農数	95 集落営農	14,204 集落営農	35

出典: 「2020年農業センサス(令和2年2月1日現在)」, 「令和2年国勢調査」(総務省統計局), 「令和5年集落営農実態調査結果(令和5年2月1日現在)」

農畜産物の生産状況

区 分	年次	鹿 児 島 県	全 国	全国順位
茶(生葉)	収穫量 R5	126,500 t	320,000 t	1
かんしょ	収穫量 R5	215,400 t	715,800 t	1
さとうきび	収穫量 R4	534,100 t	1,272,000 t	2
さやえんどう	収穫量 R4	4,980 t	19,300 t	1
そらまめ	収穫量 R4	3,230 t	13,200 t	1
豚	飼養頭数 R5	1,153,000 頭	8,956,000 頭	1
肉用牛	飼養頭数 R5	357,800 頭	2,687,000 頭	2
ブロイラー	飼養羽数 R5	31,285 千羽	141,463 千羽	1*
鶏卵	生産量 R5	169,898 t	2,437,773 t	1
たんかん(かんきつ類)	収穫量 R3	2,781 t	3,304 t	1

出典: 「作物統計」, 「野菜生産出荷統計」, 「畜産統計」, 「畜産物流通統計」, 「特産果樹生産動態等調査」

農林水産省「都道府県の農林水産業の概要(令和6年版)」引用

鹿児島産農産物名を前面に出した主な商品

安納芋



PARM(パルム) 安納芋
2022年に「PARM」史上初の「安納芋」フレーバーとして発売いたしました。まるで安納芋の焼き芋を食べているような気分を味わえると、SNSを中心に話題になった



やわもちアイス 安納芋カップ
ほっこり甘い「安納芋アイス」と、ねっとり濃厚な「安納芋あん」に、やわらかい「おもち」がマッチした期間限定商品。香ばしい黒ゴマのトッピングで味の変化を楽しむ

サツマイモ



スイートポテト&マーガリン
鹿児島県産サツマイモのサツマイモあん&マーガリンをサンド

抹茶



クーリッシュ 香る抹茶ラテ
心地よい風が吹いているようなイメージを表現するため、香りが広がる鹿児島県霧島産の碾茶(てんちゃ)を焙煎した抹茶を使用。そこに愛知県西尾産碾茶を使用した抹茶をブレンドしてバランス調整



プレミアム濃い抹茶のケーキ
(鹿児島県産一番茶抹茶使用)
鹿児島県産一番茶抹茶。抹茶スポンジに抹茶のクリームとガナッシュをサンドした抹茶好きにはたまらない抹茶ケーキ

ジャガイモ



珊瑚の恵み
ポテトチップス のり塩
鹿児島県は、日本第3位のジャガイモ生産地。その3割を生産しているのが徳之島。あまみ農業協同組合の協力の下、徳之島の恵まれた土壌が育んだ旨みと想いの詰まったポテトチップスを作った

地元企業紹介①

株式会社メセナ食彩センター（曾於市末吉町二之方374-3）

設立：1997年

資本金：5,000万円

曾於市、株式会社ナンテク、生産者の共同出資による農畜産物加工処理施設「メセナ食彩センター」を運営

ユズの付加価値を高め、ユズを素材にした加工製品の開発を目的として設立

沿革

1997年 第三セクター(株)メセナ食彩センター設立

乗用型防除機スピードスプレーヤー導入

1999年 搾汁機械を1ライン増設し、処理能力が11t/日に

2007年 新搾汁施設（搾汁センター）設置。搾汁機3ライン

2013年 ユズ搾汁液貯蔵施設整備

2017年 搾汁機1ライン増設

2020年 ISO22000認証取得

事業内容

ユズ	11月に収穫したユズを搾汁し、果汁と皮を凍結保管 搾汁はセンターが運営する搾汁センター（ISO22000認証取得） で行い100%果汁の状態で保存
生産品目	ユズ果汁・皮、ユズ加工品 8割は原料として販売し、2割はドレッシング用などの加工品 として販売
出荷形態	原料販売の場合は20ℓパロンボックスで納品（1ℓもあり）
主な顧客	飲料メーカー、酒造メーカー、醤油メーカーなど約50社
顧客評価	品質に関して高い評価を受けている

ユズ（本柚子）について

曾於市のユズの歩み

1982年 末吉役場庁舎落成記念樹として町内全戸にユズの苗木を1本づつ配布
これがきっかけとなって、5軒の農家がユズ栽培を開始

1989年 末吉町ユズ栽培同好会設立

2011年 面積93ha、会員数436名、生産量1,350tに拡大

現在の会員数 約370名 70代が中心

現在の生産量

約1000t：一自治体の生産量として生産量は九州一。鹿児島県産ユズの99%は
曾於市で作られている。（参考）全国生産量は1万7000t（令和4年）

特徴

際立つ特徴は「香り」と「酸味」。香りはリモネンなどの芳香成分が豊富で、爽
やかで上品の香りが際立つ。酸味はクエン酸を多く含み酸味が強い。皮・果汁と
も栄養成分に優れ、特にビタミン・カリウムなどを富み、その他栄養成分も多く
含んでいる



地元企業紹介①



ドリンク



ドレッシング



たれ、つゆ



薬味



味噌、ジャム



菓子



魅力あふれる曾於のもぎたてゆずを使った多彩な商品で、全国
の家庭の食卓を“ゆずいろ”に彩りたい。
そんな思いを込めて生まれたのが「柚子彩」ブランドだ

地元企業紹介②

株式会社オキス（鹿児島県鹿屋市下高隈町5454-11）

設立：2006年

資本金：1,000万円

沿革

1976年 岡本産業として創業

2007年 農業法人株式会社オキス設立

2009年 農商工連携事業計画認定（経済産業省）

2012年 六次産業総合事業化計画認定（農林水産省）

焙煎工場竣工

2015年 熟成黒野菜・パッキング工場竣工

2017年 第二工場・焙煎工場ISO22000認証取得

2020年 ISO22000認証取得

特徴

- ① 自社農場と生産農家ネットワークで青果野菜を安定供給
- ② 汎用性のある組み換え型ラインで野菜をさまざまな形状に加工
- ③ 加工した野菜を商品化し販売、自社物流で配送

事業内容

農場 直営（農場30ha、青汁系原料100ha、果樹2ha）含め、連携農家約200ha（露地野菜・ハウス野菜・果樹園）

生産物

- ・根物：ゴボウ・ショウガ・ダイコン・馬鈴薯・サツマイモ・ニンニク・ピーズ・菊芋
- ・葉物：ホウレンソウ・キャベツ・ブロッコリー・大根葉
- ・蔓物：ゴーヤ・キヌサヤ・イチゴ
- ・枝物：山椒・トウガラシ

・緑黄色野菜：明日葉・大麦若葉（生換算で1000t/年）・桑・ケール・ブロッコリー

・果樹：ユズ・ウメ

・キノコ類：椎茸（原木）

主力商品

・乾燥野菜：各種野菜の千切り・笹切り・ダイス切り・スライス切り

・野菜パウダー：生姜・人参・カボチャ・ホウレンソウ・他各種野菜パウダー

・青汁原料：大麦若葉・ケール・明日葉・ホウレンソウ・ブロッコリー

・お茶類：ゴボウ茶・サツマイモ茶・菊芋茶・明日葉茶・ゴーヤ茶・抹茶

・生鮮野菜：紅はるか・ゴボウ・ダイコン・ゴーヤ・ショウガ・サトイモ・コショウ・ウメ

・冷凍食品：焼き芋・塩茹で落花生・干し芋・里芋・野菜各種の業務用カット

集荷形態 ① 農家が市場に出荷する場合は、市場がオキス向け農産物生産について指導。農家は指導に従って農産物を生産し、市場を経由してオキスに出荷

② 農家が他の農家の農産物もまとめてオキスに出荷

OEM9割、NB1割

出荷形態 バルクで提供

取引先数 約800社

顧客の9割が関東圏、近畿圏。大手製パンメーカーがホウレンソウを練り込んだパンを作るのに使用する例などがある

特徴：取扱い農産物が豊富、畑の中の工場

：サンプル加工をOEMで提供

：品質に関して顧客から高い評価を受けている

地元企業紹介②

岡本孝志社長の視点に学ぶ

・かのや野菜塾

周囲の農場で何を植えているか、どんな農業を使用しているかを把握することで安全と品質を担保入荷した農産物は残留農薬検査を実施

野菜基準を設定

添加物不使用、素材で勝負

・野菜は乾燥させて運べば効率的

岡本社長の本業は運輸業と林業

つまり運ぶことに関するプロ

本業の仕事を増やそうと思って農業に参入したが、実際、運んでみると、野菜は水分が多いことに気付いた。そこで、「乾燥させて運べば効率的」という発想が生まれた

・原料売りで顧客を増やせ

・顧客頼みからの脱却

・顧客との協業でより良い原料提供へ



ノウフク（農福連携）や食品ロスを決する新商品

使用している野菜は全て九州産の「九」一大農産地区である九州の、品質がよいお野菜を厳選。9種類の野菜を使用

地元企業紹介③

鹿児島堀口製茶有限公司(志布志市有明町原田1202-1)

設立：1989年

出資：500万円

沿革

1989年 堀口製茶(株)、(株)和香園設立

一条刈採機導入

1997年 歩行型茶苗移植機導入

1998年 乗用型茶苗移植機導入

2003年 乗用型寒冷紗巻取機3条型導入

2004年 高圧水風防除機第1号開発

2007年 高圧水風防除機第2号開発

2011年 サイクロン式異物除去装置、節水型防霜制御機器導入

2015年 蒸気式除草機「スチームバスターSL」→ 温水除草機を実証中

2017年 碾茶工場設立

茶畑職人 茶レンジャー

「良い茶は、健康的な環境から生まれる」という考えから生まれた。水と風で害虫を吹き飛ばす「ハリケーンキング」、水と米ぬかで害虫の繁殖を抑える「ブランジェット」など、5種類のオリジナルマシン運用。化学農薬だけに頼らない安全なお茶づくりを目指し、「IPM農法」も推進



・日本最大クラスの茶工場

煎茶工場「Tドーム」、碾茶工場「TeaPOLE」、仕上げ工場などの自社工場で、責任をもって一貫生産

・生葉生産、荒茶生産に加え、和香園で小売も展開

24年の荒茶生産量 1400t
(茶種は6種類)



経営面積 : 300ha (自社茶園、系列茶園、成園、幼木園合計)

系列契約農家数: 40戸

品種構成 : ゆたかみどり、さえみどり、おくみどりなど

施設・設備 : 荒茶工場、冷蔵倉庫、機械格納庫、堆肥舎・肥料工場

その他 : 土壌分析機、茶成分分析機

茶園管理機 : 乗用型摘採機、乗用型刈機、乗用型防除機など
→ 自社で使用するほか貸し出しも行っている

特徴 ① 生産量が安定している

→ 一ロット最大2tで提供可能

② 品質が安定している

→ 国内だけではなく海外にも対応できる

③ 15、6年前からIPM栽培。延長線上で有機栽培も

用途 飲料原料、抹茶原料、発酵茶系、煎茶

地元企業紹介③

☆ ターゲット

飲食店・外食店

☆ 展開

深蒸し茶

スマートドリンク

→ 「アルコール飲料」「ノンアルコール」のどちらも楽しむという時代背景

☆ ブランド戦略

コンセプト&ベアリングを考慮

飲むだけではなく食べる

多彩な用途、多彩なシーンで使って惜しい

→ モダンティースタンド、抹茶ラテ、

飲食店・外食店では茶は出てきて当たり前という店が多い中、茶も他のドリンクと同じようにメニューに記載し提供している飲食店や、アルコールと同じように食事のベアリングにお茶を合わせてコースを作っている飲食店などで販売することで、お客様も堀口製茶・和香園のお茶という認識のもと食事や茶を楽しんでもらえる。そういう飲食店と付き合っていく方針



今後の課題と展望

① 地域環境と調和した緑茶生産

② 立地条件を生かした国際競争に打ち勝つ技術革新と新商品開発

③ 消費者志向をとらえた品質本位の茶作り

④ 契約農家との連携および新規参入者などの人材育成

⑤ さらなる経営規模の拡大とコスト削減

⑥ 緑茶生産を通じた地域社会への貢献

⑦ 化学農薬だけに頼らない茶栽培

⑧ 日本茶で世界各国の人々の癒しと健康に貢献



地元企業紹介④

有限会社九面屋（霧島市隼人町真孝2270-34）

設立：1962年

資本金：1,000万円

年商：約4億円

売上構成：NB8割、他社仕入れ商品2割

沿革

1930年 初代鳥丸正エ衛が旅館と雑貨店（菓子屋）開業

1934年 九面屋の屋号を授かる

1962年 有限会社九面屋設立

1970年 旧国分市野口東（現霧島市）移転

約3,300坪の土地を取得、200坪の新工場（国分工場）スタート
赤松せんべい、かるかん饅頭の量産開始

2008年 霧島市隼人町真孝に新工場建設

☆ 鹿児島に産する自然の恵みを掘り起こし、新たな目で見直し、
伝統の技法に新しい技術を重ねて、地域に根ざした安全で
おいしい食物をつくるのが地場産業の使命

☆ 鹿児島の産物の中でとりわけ、サツマイモに着目し三十数
年来、これにこだわった商品創りを続ける

主力商品 かるかん、赤松せんべい、サツマイモ菓子

アイテム数：13（NB8割、他社商品2割）

かるかん粉

原料米は契約農家から仕入れ、JAと九面屋で加工

☆ あきほなみ 8年連続で特A評価。寒暖差の
大きい伊佐地方で育った米
かるかんにすると香りがよくモチモチとし
た食感に仕上がる

→ 鹿児島県の農家を原資にしようという
想いで使っている

加工用芋

安定した価格で、安定的に供給を受けられる

→ 紅はるか、紅さつま、安納芋、紅まさをブレンド。商社からペー
スト（冷凍）で仕入れ

→ サツマイモを仕入れるよりペースとのほうが扱いやすい



地元企業紹介④



☆ 九面屋から全国へメッセージ

- ・ 鹿児島県は北海道に次ぐ農業県である
- ・ 全国一の生産量を誇る農産物も数多くある
- ・ 全国の食品メーカーには、ぜひ、魅力ある農産物
を発掘して使って欲しい

一次加工品を使う際の課題

- ① 一次加工業者の確保
- ② 保管スペースの確保



県外事例紹介

OMIMO合同会社(長野県東筑摩郡麻績村麻3829)

設立: 2015年

資本金: 120万円

業務執行社員 兼業農家の社員4名で運営

栽培品目: 米・酒米・大麦(ホワイトファイバー)・スペルト小麦

加工品: もち麦(粒)・シリアル(もち麦・玄米)・もち麦茶・もち麦粉

設立背景

- ・ 農業後継者がいない、棚田にも耕作放棄地が出始めという状況に危機感を持ったンバー4名が、2011年に農業体験の受け入れをきっかけに2011年に発足
- ・ 栽培するのをもち麦に決めたのは、日高宏哉信州大学医学部保健学科教授から「もち麦は食感が良くまた水溶性食物繊維が豊富に含まれており、現代食生活の中で機能性がある食材として注目されている。現在は海外産が主流だが、長野県が新品種・ホワイトファイバーを開発して啓蒙に努めていることから、ぜひ耕作放棄地で栽培してみないか」との声掛けがあったことが大きい
- ・ 2025年1月20日に任意団体から合同会社へ法人化



ホワイトファイバー

- ・ β -グルカン(水溶性食物繊維)が7.5%程度含まれ、うるち性品種と比べ1.5倍多い
- ・ 硝子率が低く、精麦白度が高い
- ・ もち麦ご飯の食感に優れ、外観もきれい

取組みの流れ

- ・ 以前から米は作っていたが「もう少し栽培が楽な作物に取り組みたい」と考えていたところに、日高教授からもち麦を紹介された
- ・ 栽培開始に当たり、米のように独自販売せず、ルート販売を考えた
- ・ もち麦は認知度が低く、精麦して販売しても売れない恐れがあることから①麦茶②製粉③ボン菓子で販売する方向へ
 - ボン菓子製造は知人に譲ってもらった
 - 機械導入前にボン菓子メーカーに加工してもらったところおいしい商品ができた

農業を営む上での工夫

- ・ 農業は基本、土曜・日曜日に完結させる
- ・ ドローンによる水田直播などのスマート農業
- ・ ラジコン草刈り機による草刈り作業省力化
- ・ 自動給水栓による水田水管理の自動化、みえる化



県外事例紹介

代表商品紹介

おみのもち麦 300g (ホワイトファイバー)



ホワイトファイバーは、水溶性食物繊維 β -グルカンを豊富に含み、プチプチした食感で食べやすく健康に寄与。購入者から「棚田の昼夜の寒暖差が激しい環境で育った作物は他と違う」との評価を受けている

おみボンもち麦編 ボン菓子75g



棚田で採れたもち性大麦(もち麦)をボン菓子にした。もち麦の食物繊維はボン菓子に加工しても損なわれていないサクサク軽い食感で、小腹がすいた時のおやつやヨーグルトやサラダにトッピングして、もち麦の効果を手軽に得ることができる

話題作り



OMIMO合同会社は農業者の「ふるさと産品流通」に認定された長野県産品メーカであり、スマート農業・環境にやさしい農業を推進し、産地振興と次世代につながる農業を目指し活動しています。

アンケート

本日の講演にあたり、私が懇意にさせていただいている食品メーカーを20社選び、アンケートを実施、11社から回答が寄せられました。

本日は個別回答を中心に紹介します。

ご多忙中にもかかわらず、アンケートにご協力いただいた各社様に、この場を借りて厚く御礼を申し上げます。

1. 貴社が農産物を仕入れる場合の選定ポイントは何ですか？下記からお選びください。（複数回答）
 - ① 農産物の知名度
 - ② 農産物の品質
 - ③ 供給量
 - ④ 供給タイミング
 - ⑤ 供給形態
 - ⑥ その他
2. 仕入れ形態はどのようになっていますか？
 - ① 未加工品
 - ② 一次加工品
3. ②の場合、一次加工メーカーを選定する基準はありますか？（複数回答）
 - ① 求めている品質の一次加工品の供給が受けられる
 - ② 一次加工品の品質管理がしっかりできている
 - ③ 供給形態、供給量が希望に合っている
 - ④ 一次加工品の保管条件が合っている
 - ⑤ 一次加工メーカーと連携ができている
4. 現在お使いの鹿児島県産農産物はありますか？
 - ① ない
 - ② ある
5. 今後使ってみたい鹿児島県産農産物はありますか？
 - ① ない
 - ② ある
6. 下記に特徴を記した3社について、取引をしたいと思われましたか？
 - ① 思った
 - ② 思わない
7. 今後、農産物の産地に加工場を建設する構想はありますか？
 - ① ある
 - ② ない
8. 鹿児島県大隅加工技術研究センターをご存じでしたか？
 - ① 知っていた
 - ② 知らなかった
9. 同センターを活用してみたいと思いますか？
 - ① 思う
 - ② 思わない
 - ③ すでに活用している

アンケート結果から①

1. 貴社が農産物を仕入れる場合の選定ポイントは何ですか？下記からお選びください。

分析

全社が「農産物の品質」「供給量」に関心があると答えた。これに「供給タイミング」（6社）「供給形態」（4社）が続いた

個別回答

- ・安定供給されることを重視
- ・農作物の産地を重視
- ・品質・価格・安定供給の三つを特に重視
- ・安定供給・価格と信頼関係を重視
- ・原料の選別から加工、保管に至るまでの一貫した品質管理体制の構築と、それを担保する各種認証（ISO22000、HACCPなど）取得について重視
- ・要望に応じた加工度・形態の調整や少量多品種への対応を重視

2. 仕入れ形態はどのようになっていますか？

分析

「一次加工品」を選んだのが7社、「未加工品」を選んだのが3社だった

3. 「一次加工品」を選んだ場合の一次加工メーカーを選定する基準はありますか？

個別回答

- ・安定供給、価格、信頼関係を重視
- ・農作物の産地を重視
- ・工場の品質保証、管理体制、供給安定性を重視
- ・品質、品質管理、供給形態・供給量、保管条件、一次加工メーカーと連携が図れること重視

4. 現在お使いの鹿児島県産農産物はありますか？

個別回答

飲料メーカー、加工食品メーカーから下記の回答があった
抹茶：常温粉末を商社経由で仕入れ
荒茶・碾茶：一次加工された原料を問屋経由で仕入れ
茶葉：常温粉末を商社経由で仕入れ

アンケート結果から②

5. 今後使ってみたい鹿児島県産農産物がありますか？

個別回答

ジャガイモ：製粉メーカー

具体的な農産物はないが、仕入れに関しては適宜考えている：飲料メーカー

検討中：加工食品メーカー

6. 今回紹介した3社について、取引をしたいと思われましたか？

（あるに印を付けた会社の個別回答）

現在取引中の会社がある：飲料メーカー

野菜の利用は少ないものの、果汁、茶葉（抹茶など）

は取引する可能性がある：飲料メーカー

ユズに興味がある。ぜひ、一度話をさせて欲しい：加工食品メーカー

7. 今後、農産物の産地に加工場を建設する構想はありますか？

個別回答

比較的に冷涼な地域で農産物の栽培を検討している：

加工食品メーカー

8. 鹿児島県大隅加工技術研究センターをご存じでしたか？

飲料メーカー1社のみ、知っていたと回答

9. 同センターを活用してみたいと思いますか？

個別回答

商社経由等であれば活用してみたい：飲料メーカー

活用してみたいと思う：飲料メーカー、加工食品メーカー

まとめ

- ① 「鹿児島県でなければ」という話題を作ろう
気候、立地（東南アジアの玄関口）など使えるものは何でも使う
- ② 「全国1位の〇〇〇」の中で、一つだけ「鹿児島の顔」を作ろう
「何でもある」では「良さ」が埋もれてしまう
- ③ 大隅加工技術研究センターの魅力をもっと広めよう、使ってもらおう
木下の知る限りでは、他県でこれだけの設備を揃えた研究センターはない
現在でも商品開発が進んでいる。この商品特性を武器に全国レベルのNBメーカーと協業できないか模索するののも一つの手段
- ④ 最終的には「産地に近い場所に工場を建設することの利点を説き、NBメーカーに農産物をガンガン売り込もう

ご清聴ありがとうございました

鹿児島県農業の現状 ～10年前と現在～

令和7年4月 開設10周年

技術を生み出し、
人を育てる

大隅加工技術研究センター

県産農産物の付加価値向上に向けた栽培・流通貯蔵・加工技術の研究開発に取り組んでいるほか、施設の開放などにより食品事業者等が自ら行う加工品開発の支援等を行っています。



大隅加工技術研究センター
所長 迫田 泰彦

1

鹿児島県農業の現状 ～10年前と現在～

農業生産の動き

表 農業産出額

区分	H26	R5	R5/H26
農業産出額（億円）	4,263	5,438	128%
全国地位	3位	2位	—
うち耕種部門	1,476	1,609	109%
全国地位	14位	11位	—
うち畜産部門	2,710	3,754	139%
全国地位	2位	2位	—

資料：生産農業所得統計

- ・ 農業産出額：H26対比 28%増 全国 2位
- ・ 耕種部門：H26対比 9%増 全国11位
- ・ 畜産部門：H26対比 39%増 全国 2位

2

鹿児島県農業の現状 ～10年前と現在～

農業生産の動き

表 部門別農業産出額

単位：億円

区分		H26	R5	R5/H26
耕 種	米	183	173	95%
	麦類	0	0	－
	雑穀・豆類	2	2	100%
	いも類	265	310	117%
	野菜	506	573	113%
	果実	95	112	118%
	花き	122	127	104%
	工芸作物	277	293	106%
	その他	26	18	69%
	耕種計	1,476	1,609	109%

区分		H26	R5	R5/H26
畜産	肉用牛	959	1,208	126%
	乳用牛	104	96	92%
	豚	763	910	119%
	鶏	880	1,540	175%
	その他	0	1	－
	畜産計	2,710	3,754	139%
加工農産物		77	75	97%

区分	H26	R5	R5/H26
合計	4,263	5,438	128%

資料：生産農業所得統計

- ・ 耕種はいも類、野菜、果実が13～18%増
- ・ 畜産は肉用牛、豚、鶏が19～75%増

3

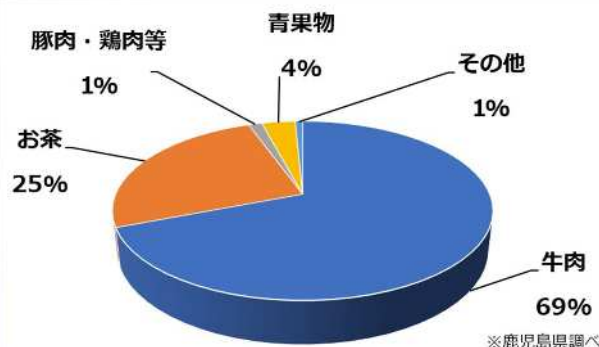
鹿児島県農業の現状 ～10年前と現在～

輸出の動き

本県の農産物の輸出額の推移



品目別輸出割合 (R6)



- ・ 輸出は年々増加。R6の農産物輸出額は249億円
- ・ 畜産物は牛肉 農産物はお茶、さつまいも、きんかん等

4

鹿児島県農業の現状 ～10年前と現在～

野菜生産の動き



資料：「野菜生産出荷統計調査」，県農産園芸課調べ

・野菜の作付面積・産出額は横這い傾向

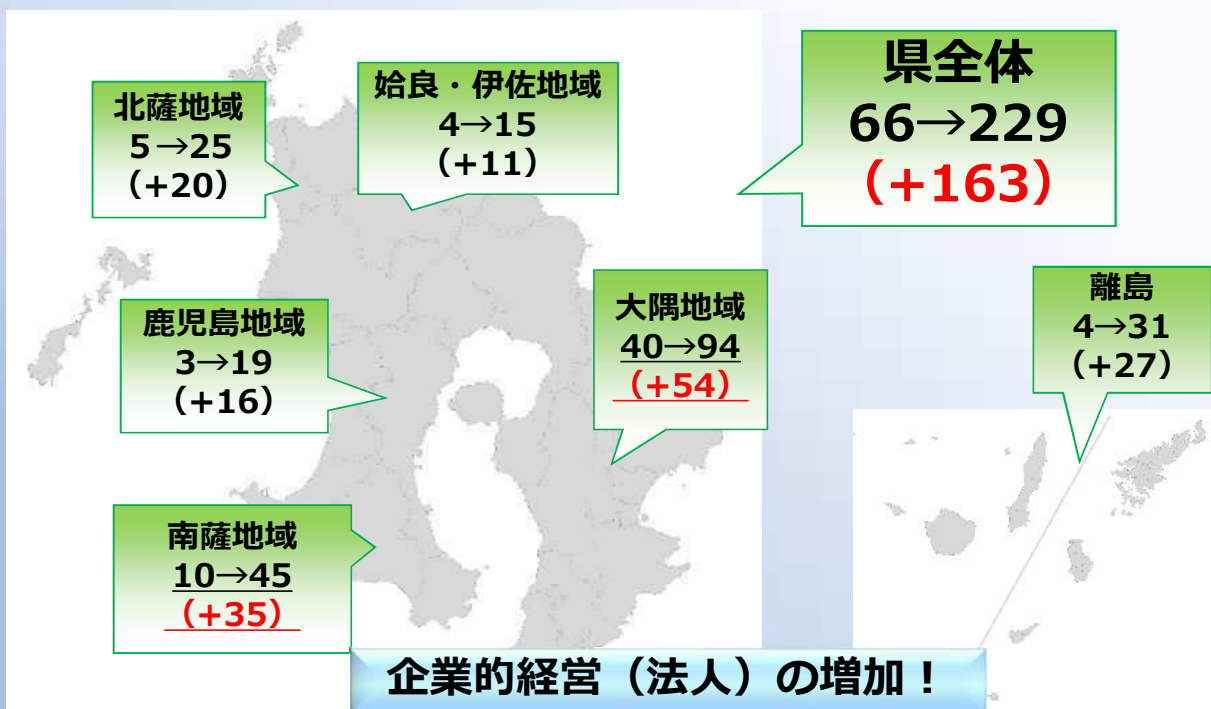
5

鹿児島県農業の現状 ～10年前と現在～

農業者・経営規模の動き

本県の露地野菜関連の法人数（増加状況）

※数字は(H19)→(R3) 県経営技術課調べ



6

野菜生産の動き（１）

資料：「野菜生産出荷統計調査」、県農産園芸課調べ

1) ばれいしょ

区 分	H26	R5	R5/H26	増減
面積(ha)	4,310	4,410	1.0	→
生産量(千t)	93.5	83.9	0.9	↓
全国地位	2位	2位	-	→

2) さつまいも（青果用・加工用）

区 分	H26	R5	R5/H26	増減
面積(ha)	2,887	3,188	1.1	↑
生産量(千t)	26.8	67.0	2.5	↑
全国地位	3位	3位	-	→

3) だいこん

区 分	H26	R5	R5/H26	増減
面積(ha)	2,050	2,050	1.0	→
生産量(千t)	98.2	94.5	1.0	→
全国地位	4位	4位	-	→

4) にんじん

区 分	H26	R5	R5/H26	増減
面積(ha)	588	667	1.1	↑
生産量(千t)	19.6	23.1	1.2	↑
全国地位	10位	8位	-	↑

5) さといも

区 分	H26	R5	R5/H26	増減
面積(ha)	716	449	0.6	↓
生産量(千t)	9.2	6.6	0.7	↓
全国地位	4位	6位	-	↓

6) ごぼう

区 分	H26	R5	R5/H26	増減
面積(ha)	387	560	1.4	↑
生産量(千t)	6.5	6.6	1.0	→
全国地位	7位	3位	-	↑

・さつまいも、にんじん、ごぼうは増加
・ばれいしょ、だいこんは横這い ・さといもは減少

7

野菜生産の動き（２）

資料：「野菜生産出荷統計調査」、県農産園芸課調べ

7) キャベツ

区 分	H26	R5	R5/H26	増減
面積(ha)	1,870	1,860	1.0	→
生産量(千t)	70.5	72.9	1.0	→
全国地位	5位	5位	-	→

8) ねぎ

区 分	H26	R5	R5/H26	増減
面積(ha)	517	456	0.9	↓
生産量(千t)	7.7	7.1	0.9	→
全国地位	15位	18位	-	↓

9) かぼちゃ

区 分	H26	R5	R5/H26	増減
面積(ha)	874	644	0.7	↓
生産量(千t)	10.1	7.7	0.8	↓
全国地位	2位	2位	-	→

10) オクラ

区 分	H26	R5	R5/H26	増減
面積(ha)	342	401	1.2	↑
生産量(千t)	5.2	5.0	1.0	→
全国地位	1位	1位	-	→

11) さやえんどう

区 分	H26	R5	R5/H26	増減
面積(ha)	344	420	1.2	↑
生産量(千t)	4.1	3.2	0.8	↓
全国地位	1位	1位	-	→

12) そらまめ

区 分	H26	R5	R5/H26	増減
面積(ha)	372	188	0.5	↓
生産量(千t)	5.1	1.8	0.3	↓
全国地位	2位	2位	-	→

・オクラ、さやえんどうは増加 ・キャベツは横這い
・ねぎ、かぼちゃ、そらまめは減少

8

付加価値向上の可能性

表 主要野菜の生産量、出荷量、規格外収量等（R5年産）

品目名	生産量 (t)	出荷量 (t)	規格外等 (t)	規格外等率 (%)
ばれいしょ	83,900	78,700	5,200	6%
だいこん	94,500	86,000	8,500	9%
キャベツ	72,900	66,800	6,100	8%
ニンジン	23,100	20,600	2,500	11%
かぼちゃ	7,730	6,920	810	10%
さといも	6,600	5,420	1,180	18%
ねぎ	7,100	6,420	680	10%
さやいんげん	2,040	1,720	320	16%
ごぼう	6,550	6,080	470	7%
そらまめ	1,750	1,560	190	11%
オクラ	5,420	4,890	530	10%
さやえんどう	3,200	2,750	450	14%
らっきょう	2,220	1,980	240	11%
ピーマン	12,300	11,600	700	6%
ブロッコリー	3,310	2,920	390	12%

注）規格外等：生産量－出荷量，規格外等には自家消費も含まれる

資料：野菜生産出荷統計

・規格外品（自家消費含む）率の高い品目がある

9

鹿児島県農業の現状 ～10年前と現在～

果樹の動き（現在）

- 全国地位（収穫量）： **1位** ※括弧はシェア
 - ・紅甘 夏（38%）
 - ・パッションフルーツ（64%）
 - ・タンカン（84%）
 - ・ドラゴンフルーツ（56%）
 - ・小ミカン（63%）
 - ・辺塚だいたい（100%）
 - ・花良治ミカン（100%）
- 全国地位（収穫量）： **2位** ※括弧はシェア
 - ・ポンカン（23%）
 - ・キンカン（16%）
 - ・バナナ（38%）
 - ・ライチ（19%）
- 全国地位（収穫量）： **3位** ※括弧はシェア
 - ・マンゴー（10%）
 - ・ビワ（8%）

資料：農林水産省統計

・中晩柑や亜熱帯果実の全国シェアがトップクラスの果物が多い

10

まとめ



KOFT

鹿児島県大隅加工技術研究センター

- ・ R 5 年産農業産出額：2 位，
耕種部門：11位，畜産部門：2 位
- ・ 輸出が増加（R 6：249億）
牛肉，お茶，さつまいも，きんかん等
- ・ 企業的農家（法人）が増加
農業経営体が減少する一方で経営規模は拡大
- ・ 増 加
さつまいも，にんじん，ごぼう，オクラ，さやえんどう
- ・ 横這い
ばれいしょ，だいこん，キャベツ
- ・ 中晩柑や亜熱帯果実等の全国トップクラスの果物が多い
- ・ 規格外品（自家消費含む）率の高い品目がある

11