

2020年度 宮崎銀行ふるさと振興助成事業

一般財団法人 **みやぎん経済研究所** 宮崎市橋通東1丁目7番4号(第一宮銀ビル別館) TEL:0985-20-5180 / URL <http://www.mkk.or.jp>

ごあいさつ

一般財団法人 みやぎん経済研究所
理事長 杉田 浩二

宮崎銀行ふるさと振興助成事業の助成対象となられた皆さま、誠におめでとうございます。

宮崎銀行ふるさと振興助成事業は、株式会社宮崎銀行が創立50周年を記念して、地域産業の振興と発展に貢献することを目的に開始し、これまでに宮崎・鹿児島両県で累計343先に3億870万円の助成を行っております。今回の助成につきましても、皆さまの取り組みや研究が地域の発展に大きく貢献していくと確信しており、また皆さまの活動を一層飛躍させる一助になれば幸いです。

今後も本助成活動を通じ、地域の皆さまの活動・研究を支援していくとともに、助成先の皆さまの更なる発展を心より祈念いたします。

産業開発部門 鹿児島市南栄4-11-2

三州産業株式会社

代表取締役 藤村 達郎

植物検疫における「蒸熱処理装置」の拡販と関連装置の開発



葉タバコ乾燥機と関連資材の専門メーカーとして、葉タバコ農家が出資して1948年に設立された。現在は乾燥技術の開発で蓄積した熱管理技術を活用して、農業・畜産・水産業の各種乾燥機や、低温管理、環境機器を開発し、国内外に販売している。

1983年、マンゴーやパイナップルなどウリ類を食い荒らすウリミバエを殺虫する装置として、農業を使わずに蒸気の熱を利用した蒸熱処理装置を開発した。高精度の温湿度の制御技術により、果物の品質を傷めることなく中央部の寄生虫の卵まで処理することができる。2012年には、初期投資や運用費を抑えられる、処理能力500キロ単位のユニットを組み合わせていくモジュール型装置を開発した。

現在、名瀬市や沖縄県那覇市の植物防疫所のほか、フィリピン、タイ、台湾など15カ国・地域に約70台を納入、稼働している。「野菜類の日持ちを良くする効果も期待され、現在、国産生鮮食品の輸出促進に応用できないか、さまざまな作物について研究を進めている」と藤村社長。

産業開発部門 霧島市溝辺町有川1655

鹿児島精機株式会社

代表取締役 山村 幸弘

定圧ピンゲージ保持器の開発



1975年の会社設立以来、半導体製造装置や医療器具などさまざまな分野の精密機械部品を製造してきた。その部品に要求されるのが高度な精密性。そのなかで、部品の穴に棒状のピンゲージを差し込んで穴の直径が規格通りか判定するピンゲージ検査は、これまで検査する人の指の感覚に頼る部分が多く、誤差が生じがちだった。

このため、2019年末に社員4人でプロジェクトチームを立ち上げ、ピンゲージに設置するアダプター(保持器)を開発した。アダプター内部に組み込まれたバネの作用により、対象物の穴にピンゲージを差し込んだ際の圧力を一定に保つようになっている。経験の浅い人からベテランまで同一の検査結果が得られ、検査の人的ミス防止とともに検査作業時間の短縮効果にもつながっている。

2020年8月には特許を取得。現在、さらに検査精度を高めるとともに、光や音で容易に判別できるような製品化に向けて鹿児島県工業技術センターと共同研究中。2021年末か2022年初めを目途に、他の精密機械部品メーカーや納入先に販売開始していく計画だ。

地方創生部門 阿久根市大川54

株式会社下園薩男商店

代表取締役 下園 正博

地元の海産物を活用した特産品の開発



創業は1939年。地元で水揚げされた新鮮なイワシやキビナゴを使った丸干し、サバのみりん干しなど塩干水産物の加工・販売を手掛ける。2019年3月には国際標準HACCP対応の新工場が稼働し、主に台湾やベトナム向けに冷凍魚を加工用原料として輸出している。

会社のブランド力を上げる新商品開発にも積極的。2013年にはウルメイワシの丸干しを南イタリアなど世界の国々をイメージした4種類のオイルに漬けて瓶詰にした「旅する丸干し」を販売。2014年度農林水産祭で最高賞の天皇杯に輝いた。2020年6月には、朝採れで腹にエサが残っておらず、苦みの少ないウルメイワシの丸干しを小袋詰め、「はらぺこイワシ」としてインターネットを中心に販売したところ、子育て中の母親など全国から注文が相次いでいる。

「小さいころ覚えたほのかな渋みや苦みは味覚の幅を広げるなど食育になる。今後は地元の鶴翔高校と連携してイワシ関係を使った缶詰作りに取り組む予定。地元の海産物の加工品づくりを通じて地域活性化に貢献したい」と3代目になる下園正博社長は語る。

地方創生部門 南九州市川辺町今田236

株式会社ファームファクトリー

代表取締役 橋口 貴樹

多機能真空乾燥機「ドライライブ」による新加工技術を用いた商品の販売



会社設立は2018年2月。南九州市産のサツマイモ「紅はるか」を焼き芋として加工し、販売まで手掛ける。製品化に際しては、野菜や果物等の多機能真空乾燥機「ドライライブ」を開発した岐阜県の機械メーカーとの共同研究により、糖度40度以上と甘く、賞味期限も常温2週間、冷凍1年と長い焼き芋の製造法を開発した。

現在、自社および契約農家10軒から年間約100トンのサツマイモを仕入れ、「さつまいも伝承 維新蔵」と名づけた工場加工した焼き芋は、商品名「さつまいも」そしてインターネットのほか、工場併設の直売所で販売。2020年6月には奈良市の奈良街商店街に焼き芋とコーヒーのカフェを開業し、人気を集めている。

橋口社長は地元で皮膚科医院を営む開業医。「過疎に悩む地域の活性化に医療以外で少しでも役立ちたいと立ち上げた。地元のサツマイモに付加価値をつけ、加工・流通まで行うことで、農家の収入増や新規就農者の増加につながれば。今後は常温流通の期間を延ばし、店舗展開や海外輸出も目指したい」と語る。