

2024年度 | 鹿児島県

宮崎銀行 ふるさと振興助成事業 助成先決まる

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 3階）

<ごあいさつ>

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380先に3億2,970万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。

一般財団法人 みやぎん経済研究所 理事長 **杉田浩二**

地方創生部門

株式会社薩摩川内鰻

薩摩川内市東郷町斧淵8710-3

代表取締役 **佐藤 光信**



—— ユナギの養殖・加工および「トラウトサーモン」陸上養殖事業 ——

2010年にユナギ加工業として創業し、14年に地元の豊富な地下水を利用してユナギ養殖事業に着手。生産から加工・販売まで一貫して行い、ユナギの蒲焼きでは国内トップクラスの生産量を誇る。国内だけでなく香港やシンガポールなど東南アジア、アメリカなどに出荷している。一方、近年のシラスユナギの不漁を受けて、23年秋から新たにトラウトサーモンの養殖事業に取り組み始めた。

薩摩川内市宮崎町の水田地帯に立地する敷地約16ヘクタールのユナギ養殖場の一角で24年1月、まずトラウトサーモンの種苗（約300グラム）約1500匹を大分の業者から仕入れ、いけす2基を使って約2.5～3キロまで飼育し、9月から県内を中心にホテルや飲食店向けに「薩州サーモン」のブランド名で出荷を開始し

た。刺し身やカルパッチョなどで人気が高い。続く12月には12基のいけすに約1万匹の種苗を投入し、今年夏から出荷が始まる。25年度は商社を通じて九州のコンビニ向けなどにも販路を拡大。月3000匹、年間100トンの出荷を見込んでいる。

「水温30度のユナギに対し、トラウトサーモンは15度と低いが、ユナギで培った水温調節や給餌などの養殖技術や販路を活用することで生産・販売は順調に伸びている。人工ふ化できるので安定して生産できる。若者の魚離れや少子化で縮小する国内市場を見据え、東南アジアを中心に海外の販路開拓に今後注力し、地域に貢献したい」と村上哲也専務=写真=。地元の特産品を活用した餌で育てたトラウトサーモンの新たなブランド開発も進めている。

地方創生部門

kotobuki cheese 株式会社

鹿屋市旭原町2525-1

代表取締役 **竹中 貴志**



—— 鹿屋生まれの国産チーズを全国の食卓へ ——

畜産飼料会社の寿商会が本土最南端のチーズ工房として2018年5月、鹿屋市北田町に開設、運営する。畜産関係の視察で同社のレストラン担当者が北海道を訪れた際、おいしいチーズに出合ったのがきっかけとなり、地元の酪農家で育てられた乳牛の新鮮な生乳を使い、「生産者と消費者をつなぐ」というコンセプトのもとチーズ作りがスタートした。

高温多湿の南国でのチーズ作りは苦勞も多いと景山淳平取締役=写真=。その日の温度や湿度などに合わせて日々微調整しながら製造。原料にはジャージー牛等の生乳を使用しており、乳質に関しては、飼料会社という強みを生かし、自社飼料でバランスよく牛の乳質をコントロールし、年間を通して乳脂肪分など安定させている。こうした同工房のチーズは、日本人に好

まれるような優しい味わいで、ミルクのうま味をシンプルに感じられるのが特長。ジャパンチーズアワード2020での金賞受賞など国内外のチーズコンテストで入賞を重ね、専門家からも高い評価を受けている。

フレッシュから熟成タイプまで約20種類のチーズのほか、チーズケーキやキッシュ、冷凍ピザなどもそろえ、工房に隣接する自社レストランやホテルのほか、オンラインなどで販売、提供している。「鹿児島のチーズをもっと国内外の方に身近に感じて手に取ってもらい、日々の食卓で楽しんでいただき、地元を盛り上げたい」（担当者）と、鹿屋市内の蔵元の芋焼酎で磨き、熟成させたウォッシュチーズのほか、鹿児島食材を生かしたチーズ開発にも挑戦している。