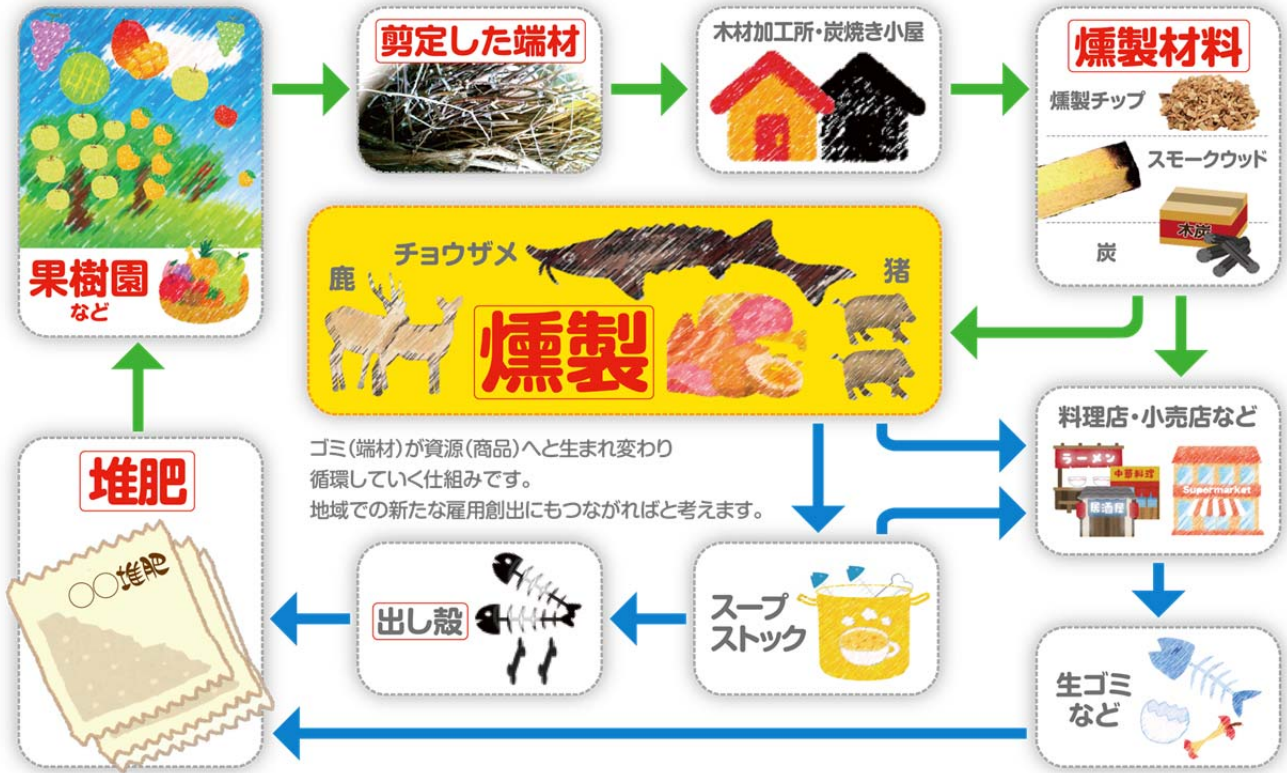


# 燻製が廃材を資源へと変える

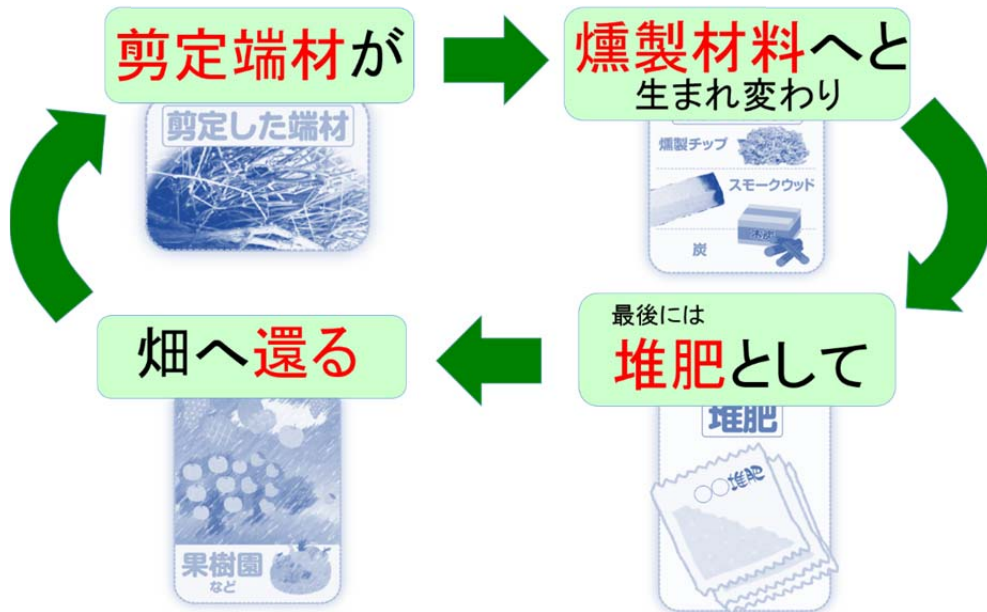
(ちょっぴり美味しい資源循環について)

\*はじめに、アイデアを一枚の絵(資源循環図)にしてみました。

## 【燻製作りを通じての資源循環図】



## 【骨子部分 (剪定端材の資源循環)】



## 【概要】

主に果樹の剪定後の端材を燻製チップやスモークウッド・炭といった燻製に使う材料として資源化。それらを使って燻製作りを行ない、残った灰や燻製素材の破棄部分を発酵させ、堆肥にして田畑に還す資源循環のシステムです。

「廃材が燻製材料になり資源として生まれ変わる。」「他にない素材を使うことで特色のある地域特産が生まれる。」「堆肥化にまで取り組むことで地域内での資源循環が完成する。」といった可能性を持ち、これらを地域一体で取り組むことが出来れば、新たな雇用や商品対価に結び付き、地域の活性化、産業化などにつながるのではないかと考えています。

なお、本アイデアは、細々とですが、すでに取り組みを進めているものでもあります。広くこの取り組みについて知ってもらえる機会を作ることで、協力の数を増やし、活動の盛り上がりや笑顔の輪の広がりにつなげていけたらと考えています。

## 【きっかけ】

私の住んでおります宮崎県の小林市では、霧島山系の豊富な水資源を利用してチョウザメ養殖を行なっております。県の内水面試験場があり、民間でも5業者がチョウザメ養殖に取り組んでいます。市も今年から「チョウザメ・キャビア課」なるものを設置しその後押しをしております。キャビアで有名なチョウザメですが、その身も工夫次第で大変美味しく、小林市としてはキャビアだけでなくその身の美味しさを県内外の人々に知ってもらいたいと活動しております。

現在、チョウザメ肉を使用した ご当地グルメとしてお弁当と御膳の2種類が市内で食せるのですが、私はお土産など「持ち帰りできるチョウザメ食品」として「チョウザメの燻製」をそれに加えたいと試作に取り組んでおります。その取り組みを知った農家さんより、現在ほとんどを廃棄している梨やブドウの剪定後の端材を燻製用のチップに利用できないかという相談をいただいたのが本アイデアの生まれたきっかけです。

## 【現在の取り組み内容と今後について】

果樹農家さんよりわけていただいた、梨・ブドウの剪定端材を燻製チップにしてチョウザメや鹿肉(こちらは有害鳥獣として地元では課題に挙っています。)の燻製を行なっています。独特の甘い香りがあり、新たな燻製チップのレパートリーに加えられるのではと考えています。堆肥作りに関してはこれからですが、南九州大学研究室に本アイデアの検証に伺った際、「木材やその灰、動物の骨などからはミネラル分を多く含んだ良質の堆肥が得られる」とのコメントをいただいています。

概要にも記していますが、今後、広くこの取り組みについて知ってもらえる機会を作ることで、協力の数を増やして活動の盛り上がりにつなげ、それが新たな雇用や商品対価に結び付き、最終的に地域の活性化、産業化にまでつながる流れを作れたらと考えています。

『個人や一社による6次産業化ではない、地域内連携での6次産業化モデルを作り、その中で新たなアイデアの実現や地域課題に取り組んでみたい。』それが、私の思いです。

# ・チョウザメとは？

●**チョウザメは「サメ」ではない！**  
鮫の仲間とは全く違った種類の魚で、  
チョウザメ科に属する魚です。  
・・・約28種類

●**「蝶鮫」と命名**  
・体にある堅い鱗が蝶の形をしている  
・全体的な形が鮫に似ている

●**チョウザメの卵＝「キャビア」**  
・チョウザメの卵は、三大珍味の一つである「キャビア」。  
キャビアが採れるまでには年数がかかり、  
現在**チョウザメの魚肉**が注目されている。

キャビアで有名なチョウザメですが、キャビアが採れる  
までに成長するには約10年程かかります。  
小林市では身の特徴(歯ごたえ・コラーゲンやカルシ  
ウムの含有量が多い)に注目し、身自体の販売促進やそ  
の身を使った商品開発に力を入れています。

## ウロコ

名前の由来にもなった蝶の  
形をしたウロコ。日光に当た  
ると日焼けをしてウロコの模  
様が消えるのだとか。

## 背骨

1.5キロくらいまでの小さいチョウザメで  
あれば骨は全て軟骨なので食べられ  
る。唐揚げにしたりと、

## 頭

コラーゲンたっぷり。頭を  
だしにして鍋にすると翌  
日スープが完全に固まっ  
ているほど。

## 身

なにより臭みがなく、上品で淡泊な  
味わい。刺身や寿司に向いている。  
身が締まっているのに脂がのってい  
るという、他にはない味わい。



## こばやしチョウザメぐるめ

ご当地グルメ2種類＝小林でしか食べられない

### 【チョウザメ炙りちらし弁当】



### 【チョウザメにぎり膳】



持ち帰れる・おみやげにできる商品も！

👉【燻製】

## ・小林市について少し、

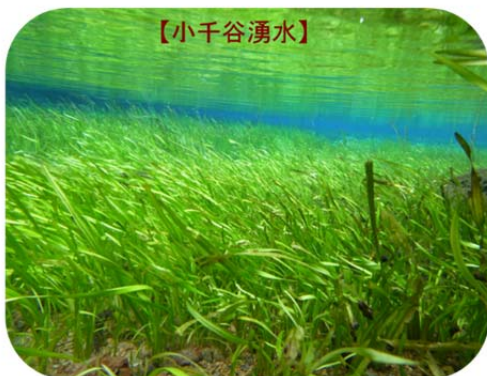


- ・面積 : 563.09km<sup>2</sup>
  - ・総人口 : 46,880人
  - ・人口密度 : 83.3/km<sup>2</sup>
- (2014年10月1日現在)

## 霧島連山の湧水の恵みによる 食の宝庫「こばやし」

【**基幹産業：農畜産業**】  
豊富な農畜産資源を有するが、それらの資源に付加価値が付けられていない。(2、3次産業が弱い)という課題がある。

【**特産物**】  
宮崎牛・メロン(めろめろメロン)・マンゴー(太陽のたまご)・梨・ぶどう・栗・きんかん などなど  
そして、最近ではチョウザメが、



【小千谷湧水】



【霧島連山をバックに豊かな実り】

6次産業化などの推進により地域力を高め  
ていく取り組みに力を入れています。