

事業者間の
連携

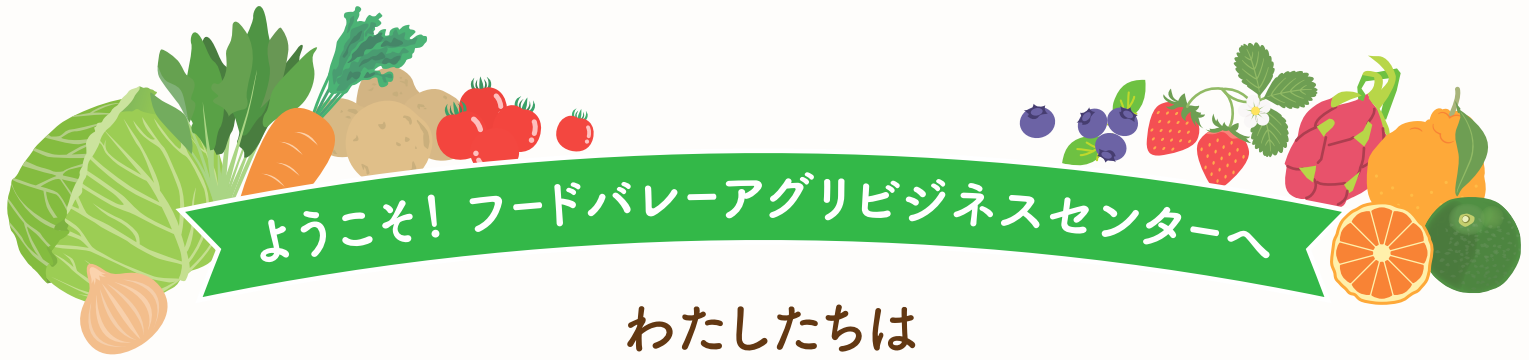
試作
商品開発

試験研究

販路開拓

**6次産業化への
あなたのチャレンジを応援します**





ようこそ！フードバレーアグリビジネスセンターへ

わたしたちは

チャレンジする人を応援します

フードバレーアグリビジネスセンターは、主に熊本県南地域の6次産業化を目指す農業者や食品加工業者の皆さんの取組みについて、「試作・商品開発」「事業者間の連携」「販路開拓」などを支援し、必要な「試験研究」を実施しています。

このような取組みによって、農業者等によるスタートアップを後押しするとともに、自社だけでなく異業種、異分野が持つ技術やアイデアなどを組み合わせ、新たなビジネスモデルや商品開発につなげたいと考えています。

併せて、地域全体の活性化につながるイノベーションの創出を目指します。

地域の**6次産業化**を目指す
農業者や食品加工業者の皆さんを支援



施設の機能・概要



原料はあるけど、何に加工できるかわからない。



- どんなものを作っていくか相談に乗ります。
- 相談者と一緒に、加工方針を固めていきます。



原料はあり、加工品のイメージもあるけど、どのように加工するか具体的にはわからない。



- 販売できる加工品にするための技術を提案、指導し、試作品を作ります。
- 相談者は、試作品のレシピを参考に自分で加工してみます。
- また、加工の委託先もご紹介します。



加工品を作るための原料の調達先を知りたい。



- 生産者や一次加工品の製造者をご紹介します。
- 相談者は、取引条件などについて、相手先と交渉します。

施設のご案内

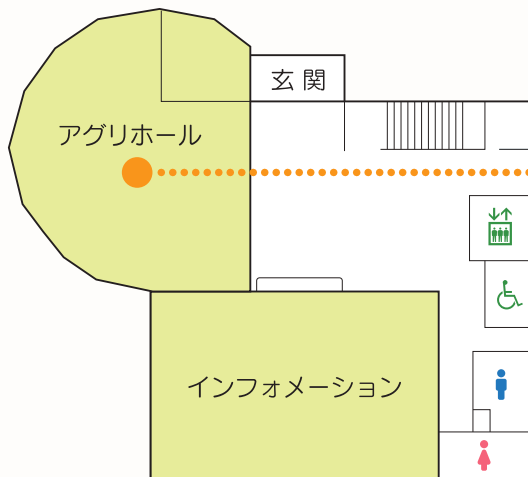


試作やマッチングなどの打合せを行います。

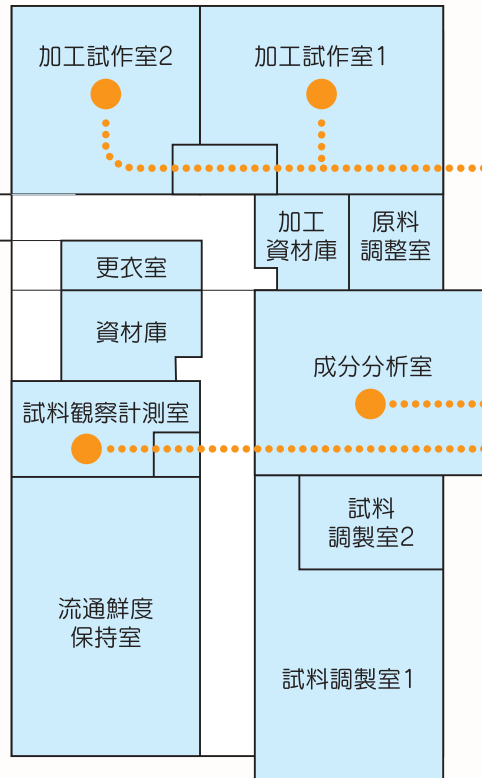


ペースト、乾燥、粉末、柑橘の搾汁など、一次加工品の試作や商品開発を支援します。

事務棟 1F



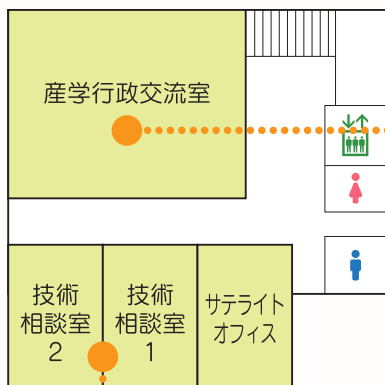
研究棟



施設内には様々な設備を設けています



事務棟 2F



農産物の成分分析や品質管理に関する検査を行います。



ビジネス相談にワンストップで対応します。



大人数での会議や研修会を行うことができます。

これまで
おもな



柑橘

果汁・ピール・ソース
乾燥・マーマレード
ピューレ・甘酒・ゼリー
粉末



玉ねぎ

ペースト・焙煎
乾燥

ハーブ・ ベビーリーフ

乾燥・粉末



イチゴ

ジャム・ソース・乾燥
アイスクリーム



コメ

精米・米粉利用

ブルーベリー・ ブラックベリー

ジャム・ソース
冷凍・乾燥



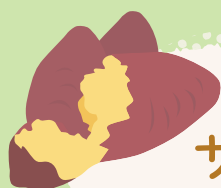
桃

コンポート・ピューレ
ゼリー・乾燥
アイスクリーム



ビワ

コンポート
シロップ煮
ゼリー



サツマイモ

ジャム・干し芋
焼芋



イチジク

乾燥・ジャム



ブドウ

干しブドウ・ジャム

これまで
たくさんの商品開発を
お手伝いして
きました。



パッション フルーツ

乾燥・ゼリー・果汁
アイスクリーム



梅

シロップ・ジャム



支援した 加工品



ショウガ

乾燥・粉末
シロップ・ジャム



トマト

ジュース・ピューレ
ケチャップ・乾燥



梨

コンポート・ピューレ
乾燥・焼肉たれ
ゼリー



人参・大根

乾燥・おろし



柿

ペースト・パイ
アイスクリーム・パン
ジャム・乾燥

モリンガ

乾燥・粉末



スイカ・メロン

果汁・アイスクリーム



ハトムギ

焙煎・精白



栗

むき栗・ペースト・甘露煮
渋皮煮・饅頭・栗あん
パイ・チーズケーキ
アイスクリーム



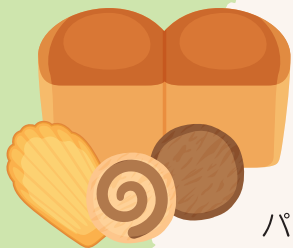
レトルト

ハヤシライス
カレー・スープ



きくらげ

乾燥・佃煮



パン・ 焼き菓子類

パン・スコーン・ブラウニー
チーズケーキ・シュトレン
クッキー・ビスケット



焙煎加工

栗・大豆・玄米

利用者の声

アグリビジネスセンターは、
県南地域で新たなビジネスへ挑戦している
事業者の皆様を支援してきました。

中島農園

モリンガを活用したこだわりの 商品加工方法の検討から 機器導入までをサポート

近年注目されている栄養豊富な農作物“モリンガ”を使用した加工品を作りたいと思い、アグリビジネスセンターを利用しました。

アグリビジネスセンターの設備を活用し、様々な加工方法で試作させていただき、モリンガのお茶、キャンディ、パウダーなど、多くの商品を開発することが出来ました。

モリンガだけでなく、生姜を使用した商品開発にも協力いただいております。



中島 健一朗さん

支援内容

中島農園からモリンガのお茶を開発したいと相談を受け、加工方法の検討を行いました。葉の乾燥・粉碎試験などの加工方法で何度も試作し、モリンガ茶だけでなく、様々なジャンルの商品が開発・販売されています。また、自社での製造に向けた加工機器導入に伴う支援も行いました。現在もアグリビジネスセンターを活用し、新たな商品開発に取り組まれています。



織月酒造(株)

県産農産物を使用した新商品開発 原料の調達や 加工方法の検討をサポート

織月酒造(株)では、商品の多様化のために県産農産物を使用し球磨焼酎の特性を生かした酒類の商品開発に取り組むことにしました。商品開発にあたりアグリビジネスセンターには、県産農産物の供給先を紹介していただき、原料の加工方法についても支援していただきました。支援いただき販売に至ったクラフトジン「クレセント」はとても好評で、今後も米焼酎の可能性を考えた商品開発に取り組むと思っています。



田原 剛志さん

支援内容

織月酒造(株)より、県の農産物を使用した商品を開発したいと相談を受けました。柚子・甘夏・生姜の加工方法について、果皮のスライスに使用する機器の検討やペーストの加工方法の検討などを行いました。また、加工方法の検討のほかに、加工機器の導入に伴うアドバイスや原料調達先の紹介も行いました。



芦北町地域おこし協力隊

地域おこしのための商品開発 加工手順の整理もサポート

芦北町では、柑橘に続く新しい特産物として、御立岬公園などでオリーブ栽培に取り組んでいます。栽培する上で剪定してしまうオリーブの葉を活用したオリーブ茶の商品を開発するために、アグリビジネスセンターを利用しました。

アグリビジネスセンターは芦北町から比較的近いので、通いやすく助かりました。また、機器の使用手法や加工手順についても職員の方がしっかり教えてくださり、とても感謝しています。



石津 義秀さん

支援内容

芦北町地域おこし協力隊からオリーブの葉を使用したお茶を開発したいと相談を受け、蒸しや焙煎など様々な加工方法で試作を行いました。また、試作した際の加工手順は必要に応じて利用者の方にもデータなどで共有しており、自身で加工される際に役立てられるようにしています。商品のブラッシュアップや新たな商品開発に向けて、引き続き支援を行っていきます。



(株)子守唄の里五木

センターの設備を活用して 商品化をお手伝い アドバイスや情報でも手厚くサポート

五木村の「くねぶ」は幻の柑橘と呼ばれており、上品な香りと酸味が特徴です。アグリビジネスセンターの支援を受け、ボン酢やゼリーなど10種類ほど商品化することができました。また令和5年度、村に新たな加工所を整備する際、施設内の機材の配置や衛生管理をはじめ、搾汁やビン詰め作業について現地で指導していただきました。おかげで委託製造していた「くねぶ果汁100%」の商品が自社で製造できるようになりました。



井元 淳さん

支援内容

五木村は、貴重な地域資源である「くねぶ」を活用した地域振興を図られており、継続して商品化の支援を行って来ました。村の加工所整備の際は機器の選定や配置、製造工程等について現地でスタッフと一緒に打合せを行い、試験運用を経て本格的に運用が開始されました。



アグリビジネスセンターを 利用された皆様の声をお届けします。



肥後はとむぎ会

アグリビジネスセンターと 二人三脚で 幻の茶菓子「薏苡仁糖」を復活

八代城・細川三斎公が愛するも、途絶えてしまったハトムギ原料の茶菓子「薏苡仁糖」。アグリビジネスセンターの協力もあり、復活させることが出来ました。ハトムギの焙煎温度や米飴と砂糖の配合割合のベストな数値などはアグリビジネスセンターでデータ取りをしていただき、本当に助かりました。また、ハトムギのお菓子の商品開発も協力していただきました。



柳口 弘美さん

支援内容

肥後とはむぎ会から「薏苡仁糖」を復活したいとの相談を受けましたが、昭和30年代に製造が途絶えており、詳しい製法が残っていませんでした。そこで、残された資料や文献、当時の記憶などを頼りに、試行錯誤を繰り返し、5年の歳月を経て製法を確立しました。また、ハトムギの普及のため、お菓子の新商品開発も支援しました。



(株)橋永農園

様々な加工方法の検討を支援 自信が持てる商品の開発を お手伝い

青果として出荷していたブルーベリーを加工品としても販売したいと思い、アグリビジネスセンターを利用しました。試行錯誤しながら試作したセミドライブルーベリーを関係者内での試食したところ、好評を得ることが出来ました。そのことが商品として販売する自信にもつながり、自社製造のための施設整備に取り組みきっかけとなりました。今後も支援いただきながら、様々な商品開発に取り組みたいと考えています。



橋永 高徳さん

支援内容

果実の乾燥は、青果の状態から乾燥するか、一度冷凍した果実を乾燥するかで仕上がりが異なり、前処理方法から検討する必要があります。今回も、様々な前処理方法で試作を行い、セミドライブルーベリーの試作に適した方法を模索しました。また、自社製造のための施設整備に伴う機器導入の情報提供などの支援も行いました。



(株)ダイヤモンドブルーイング

オリジナルの クラフトビールを醸造

熊本に根付いたオリジナリティのあるクラフトビールを醸造したいと考えていたところ、お客様からアグリビジネスセンターを紹介してもらい、相談するに至りました。

柑橘果汁を紹介していただき、試作を繰り返すことで、構想していた通りのクラフトビールができました。製品は、主に自社の飲食店で提供します。

私たちに、農家さんの情報が限られている中で、いきなり見ず知らずの農家さんにアプローチするのが難しかったため、目的に沿った農家さんをピンポイントで紹介いただき、マッチングしていただいたことで、スピード感をもって対応できました。

支援内容

ダイヤモンドブルーイングさんからクラフトビールのフレーバー素材として県内産のレモン農家さんのお尋ねがあり、芦北町のレモン農家さんを紹介したところ、マッチングが成立し、規格外のレモンをご利用いただく運びになりました。

農家さんにとっても、持て余していた規格外品を活用できたため、良い取引となりました。



鍛島 勇作さん

(福)照徳の里 まどか工房

衛生的な搾汁技術を指導

まどか工房では、就労支援の一つとして、柑橘の搾汁から加工までを行うことになりました。そこで、利用者さんが安全で衛生的に作業を行う研修が必要となり、加工試作室にある搾汁機などの機械を使用し、搾汁から充填までの一連流れを研修させていただきました。

今後は、柑橘の果皮を使用した商品（ピール等）の開発も検討しており、引き続き支援をお願いできればと思っています。

支援内容

柑橘の安全で衛生的な搾汁方法について、利用者さんの安全確保の方法、作業工程や人員の配置などを具体的に指導しました。また、HACCPに基づく衛生管理の方法についても利用者さんに繰り返し指導しました。

新たな商品開発についても具体化できるよう支援していきます。



吉留 尚輝さん

おもな加工・ 分析機器

切る・搾る・濾す



フードスライサー

野菜、果実をカット、
スライス



マルチミル

野菜、果実をペースト
加工、穀類の粉体加工



**キャタピラー式
柑橘搾汁機**

柑橘を皮ごと搾汁



振動ふるい機

果汁から種、雑物を除去



ハンドジュースー

果実を手搾りで搾汁



**オートマチック
シノア**

裏ごし機



圧搾機

果実などを圧搾



スロージュースー

少量の果実を搾汁

混ぜる・捏ねる



高性能ブレンダー

小ロットのペースト、
粉末加工



フードプロセッサー

食材の破碎、混合



ケーキミキサー

パン生地、菓子生地等の
捏ね



卓上型ミキサー

少量のパン生地、
菓子生地等の捏ね

煮る・焼く・乾燥する



電気クッキングケトル (回転釜)

果汁、ソース類等の
加熱や濃縮加工



ホイロ付きオーブン

パン、焼菓子等の
発酵・焼成



電気式 温風乾燥機

野菜、果実等の乾燥



回転攪拌焙煎機

穀類、豆類等を焙煎



レトルト殺菌器

野菜・畜肉加工品等の
レトルト加工



スチーム コンベクションオーブン

熱風による加熱調理
ピンの殺菌



チラー・ ショックフリーザー

果実・加工品等の
急速冷凍



アイスクリーム フリーザー

アイスクリーム、
シャーベット等の製造



ブリスサー

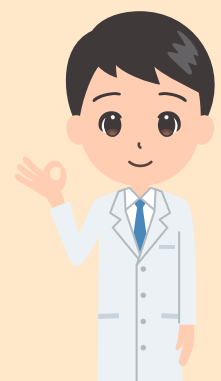
食品のペースト加工



高速度ミキサー

野菜、果実の
粉碎、攪拌、混合

機械の使い方は
私たちがご説明します。
初めての方も
ご安心下さい。



その他



**電磁式
ふるい振とう機**

粉末の粒度を調整



真空凍結乾燥機

食品の真空凍結乾燥



**ホットパック機能付き
真空包装機**

真空包装



栗皮むき機

生栗の効率的な皮むき

加工・分析機器一覧

	機 能	機 器 名	用 途
加 工 機 器	切る	フードスライサー	野菜、果実等のカット、スライス
	切る	マルチ野菜スライサー	野菜、果実等のカット、スライス
	皮むき	栗皮むき機	栗の鬼皮、渋皮むき
	搾汁	キャタピラー式柑橘搾汁機	柑橘類(外皮丸ごと)の搾汁
	搾汁	スロージューサー	柑橘等を低速回転の圧搾で搾汁
	搾汁	ハンドジューサー	柑橘類の搾汁
	搾汁	圧搾機	柑橘類の搾汁
	裏ごし	オートマチックシノア	果実・野菜のピューレの製造
	内外皮分離	内外皮分離スライサー	搾汁後柑橘の外皮と内皮・ワタ・種の分離
	破碎・混合	高速度ミキサー	野菜、果実等の破碎・攪拌・混合
	破碎・混合	フードプロセッサー	食材の破碎・混合
	混合	卓上型ミキサー	パン・クッキー生地の混合
	粉末加工・混合	マルチミル	野菜・果実のペースト加工、乾燥野菜・穀類の粉末加工
	粉末加工・混合	高性能ブレンダー	小ロットのペースト、粉末加工
	ふるう	電磁式ふるい振とう機	粉末の粒度調整
	ふるう	振動ふるい機	搾汁した果汁のろ過、乾燥野菜等の粒度調整
	加熱	電気クッキングケトル	果汁・ソース類等の加熱・濃縮
	焼く	ホイロ付きオーブン	焼き菓子・パン等の発酵・焼成
	焙煎	回転攪拌焙煎機	穀類、乾燥野菜の焙煎
	捏ね	ケーキミキサー	パン生地・菓子生地の捏ね
	練る	ブリクサー	食品のペースト加工
	加熱調理	スチームコンベクションオーブン	蒸気、熱風、蒸気+熱風による加熱調理、ビンの殺菌
	冷凍	チラー・ショックフリーザー	果実・加工品等の急速冷凍
	アイス加工	アイスクリームフリーザー	アイスクリーム・シャーベット類の製造
	食品乾燥	電気式温風乾燥機	野菜、果実等の乾燥
	食品乾燥	電気式小型乾燥機	野菜、果実等の乾燥
レトルト	レトルト殺菌器	野菜・畜肉加工品等の高温、高圧殺菌	
充てん	定量充てん機	ジュース、ゼリー、たれ、ジャム等の充てん	
真空包装	ホットパック機能付き真空包装機	食品の真空包装	
打栓	打栓機	ビンの王冠打栓、樹脂キャップの圧栓	
殺菌・乾燥	食器消毒保管庫	充てん前の容器の殺菌消毒、調理機器の殺菌保管	
殺菌・乾燥	電気蒸気殺菌庫	ビン詰、パウチ加工品の加熱、脱気殺菌	
フリーズドライ	真空凍結乾燥機	食品の真空凍結乾燥	
分 析 機 器		糖度計	果実等のBrix測定
		ATPふき取り検査キット	付着菌等による汚染度をATP、ADP、AMPの3法で測定
		水分活性測定装置	食品中の自由水の割合を数値化
		レオメーター	農作物や加工食品の硬さ等の物理特性を数値化

分析機器



糖度計

果実、ジュース等の
Brix 測定



水分活性測定装置

食品中の自由水の割合を
数値化



**ATPふき取り
検査キット**

加工室等の付着菌等の
検査



レオメーター

農作物や食品の硬さ等の
物理特性を数値化

性 能

切さい能力 250kg/h、1~40mmの間で10通りのカット幅

切さい能力 140kg/h、1~10mmの間でスライス・ダイシングカット・おろし等が可

処理能力 約35秒/kg

処理能力 最大1t/日

80mm以下の果実をそのまま投入可

直径10cm以内の柑橘類を手搾りすることが可能

処理能力約5kg

処理能力 60kg/h、目開き0.5mm・1mm・3mm

処理能力 250kg/h、皮の厚さを調節可能

容量 22ℓ

容量 4.2ℓ

卓上型、容量 6.5ℓ

グラインダー又はシャークミルを装着、微粉碎加工

コンテナ容量2ℓ、キューブアイス粉碎可

最大投入量 3kg、ふるい粒度 70・100・150・212μm

最大投入量 5kg、連続投入可

釜容量 90ℓ、デジタル式温度コントロール付

オープン蒸気仕様、天板40×60cm、2枚×2段

大豆 15~20kg/h

ステンボール容量 15ℓ、25ℓ

容量3.7ℓ、食材の水分のみでペースト加工可

1/1ホテルパン6段、6点式芯温センサー付き

庫内温度制御 -40℃~30℃、芯温制御 -30℃~30℃冷却能力、チル 18kg(3kg×6段)、フリーズ 12kg(2kg×6段)

製造能力 0.6~1ℓ/バッチ

トレイ (482×686mm)20枚、温度設定 外気温~70℃

トレイ (396×297mm)4枚、温度設定 外気温~80℃

殺菌使用温度 105~134℃

計量範囲 10~6000g

最大包装寸法 横33×縦40cm、品温10℃以下及び65~95℃の加工食品の真空包装可

単式王冠、DX王冠、ワンカップ打栓、樹脂キャップ圧栓

カゴ5段(カゴ:縦32cm×横30cm×高さ20cm)

アルミセイロ5段、加熱殺菌中の芯温測定センサー付

棚面積0.12㎡

Brix 0.0~90%の範囲で測定

測定範囲 0.003~1.00aw

測定荷重範囲 ±9.99N、最大摺動距離 99.9mm

おもな 加工事例

様々な機器の性能を活かして
イメージした商品に仕上がるよう
加工方法等をご案内します。



不知火、甘夏などを丸ごと搾汁



洗浄・殺菌
オゾン水浸漬



外皮ごと搾汁

キャタピラー式
柑橘搾汁機



漉しとる

振動ふるい機で果汁から
種や組織片を漉しとる



加熱殺菌して
保存性を高める

クッキングケトル



試作品の原料に



搾汁機器の使い分け

大量の原料を
外皮ごと圧搾する

キャタピラー式
柑橘搾汁機



少量の原料を
裏ごして果汁を得る

オートマチックシノア



少量の原料の
外皮を除いて圧搾する

スロージェューサー





不知火、ぶどうなどの果実を乾燥

洗浄・殺菌

オゾン水浸漬



成形

手作業またはスライサーで
目指す形に成形する。



乾燥

乾燥機で目標の乾燥
度合いまで乾燥する。

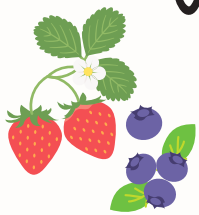


包装

真空中で包装する。



保存試験へ



いちご、ブルーベリーなどをジャムに

設計

目指す糖度、酸度、色、
とろみ等に応じて
材料を準備

洗浄・殺菌

カット・オゾン水浸漬



加熱・濃縮

電気式回転釜で沸騰させ、
希望の糖度まで煮詰める。



充填・殺菌

熱いまま充填、
蒸気殺菌庫で殺菌し、
保存性を高める



衛生管理

加工時の衛生保持のために



包丁・まな板を熱風で乾燥し、UVで殺菌します。



材料や器具を浸漬し、殺菌するためのオゾン水を生成します。



食品の容器を高温で殺菌します。



ビン詰めした食品をそのまま高温蒸気で殺菌します。



安心して美味しく召し上がって頂ける
商品作りをサポートします。

高度な衛生管理の支援

安心安全な原材料

栽培、出荷、品質がしっかり
管理された原材料

一般衛生管理

食中毒、品質低下を誘発しにくい
作業工程、施設の衛生。

安心安全な 食品

HACCP

クリティカルポイントを洗い出した
上での衛生危機管理

上位の衛生管理手法

大手流通業や輸出向けの
対応として

事業者の状況、希望に応じて
アグリビジネスセンターが関係機関と連携して支援

ご利用案内

お気軽にご相談
ください。

県南地域を中心に、県下全域の 事業者の方にご利用いただけます！

商品開発や事業者間連携による新規ビジネスを考えている方の相談に対応します。また、県産農産物やその加工品の活用を考えている県外の食品事業者の方の相談にも対応します。



まずは電話で相談 TEL0965-52-0500

- ★解決されたいことを会話の中で明確にしていきます。
- ★加工試作室の利用の有無、また、来所日時を決めます。

加工試作室を利用しない場合

- ①新たな加工品(必要な技術、設備を説明)
- ②新たな販路(商談先を紹介)
- ③二次加工の相手先(マッチング先)を紹介
- ④新たな加工施設整備に関すること(設備、資金等)

加工試作室を利用する場合

- ①どのような加工品を作るか、試作の方向性を具体化します。
- ②予め想定されるレシピ、技術を確認して、試作に備えます。

加工試作室ご利用のルール

- 事前の予約をお願いします。
- 作業に必要な人数を連れてきてください。必要な人数はお知らせします。
- 利用時間は、準備から片付け清掃を含めて、午前9時から午後4時までです。
- 加工試作室で試作したものを原料や食品として販売することはできません。
- 肉、魚類(動物性たんぱく質等)の一次加工はできません。
- 加工に必要な調味料や副材料は全て準備してください。必要な副材料はお知らせします。
- 利用料金は無料ですが、利用者による破損などがあった場合は修理費用をご負担頂く場合があります。
- 試作等で生じたゴミはすべて持ち帰ってください。

依頼分析

	項目	測定目的	手数料額(税込)
加工支援	定性分析	軽微な分析	1,970円
	水素イオン濃度(pH)		2,990円
	酸度	安全性や保存性の目安として活用	4,140円
	水分活性		4,540円
	測色分析	品質管理等に活用	4,570円
	菌数測定(生菌)		5,800円
	大腸菌群	安全性を確認する目安として活用	6,050円
機能性分析	液体クロマトグラフ分析		20,000円
	ガスクロマトグラフ分析	機能性成分の含有量を確認	12,100円
	紫外可視分光分析		10,100円

(R7.4.1 現在)

- 依頼分析では、熊本県収入証紙による手数料が必要です。
- 収入証紙は、県南広域本部 1 階売店、氷川機動センター内の交通安全協会などで取り扱っています。

お問い合わせ・アクセス

熊本県農業研究センター アグリシステム総合研究所 フードバレーアグリビジネスセンター

〒869-4201 熊本県八代市鏡町鏡村363
TEL 0965-52-0500 FAX 0965-52-0900
HP <https://kumamoto-agribiz.jp/ABC/>

ホームページ



Instagram



@KUMAMOTO_FABC

