

紅いも商品が 続々発売

オキコと久米島町のコラボ商品!

紅いもチップス (株)ブルボン

黒糖を使用したやさしい甘さで紅いもの素材感を楽しめる



く〜みんの 紅いもスイートブレッド オキコ(株)

紅いもシートを折り込んだパン生地に、久米島産の紅いもクリームを包み、久米紅(くめくれなひ)の花をイメージしたかわいらしい形
※期間限定(8月下旬まで)



紅いもフラッペ (株)沖縄ファミリーマート

紅いもの風味とホワイトチョコチップの食感・甘みがポイント。
※沖縄限定、数量限定商品



エリーゼ (株)ブルボン

ウエハースのサクッとした歯ざわりと紅いもクリームの自然な甘さが美味しい。



昨年10月に「久米島町甘藷(かんしょ)加工施設」が完成した。ここで久米島産の紅いもを加工してお菓子用のペーストとパウダーを製造しており、その製品を使用した商品が続々と販売された。(上記商品)く〜みんの紅いもスイートブレッドは、オキコ(株)の地域応援プロジェクト「ヤミー!ウチナー」の企画商品。島内で企画チームを作り、試作を重ねてパッケージや形、味などの意見を出し、久米島をイメージした商品が完成した。

久米島紅いもの概要 生産拡大に向けて

町かんしょ拠点産地協議会では、紅いもの生産拡大に向けて、安定生産、単収向上、生産性向上などの取り組みを行っている。
アリモドキゾウムシ根絶

平成6年に根絶事業を開始し、約20年の歳月をかけ、平成25年4月に世界で

初めて根絶を達成した。
かんしょ拠点産地

根絶から2年後「かんしょ拠点産地」として沖縄県から認定され、年々生産者数が増加し、平成25年59名から平成28年には95名へと約60%増、生産量も同じく約60%増加している。

紅いも産地を守るため

アリモドキゾウムシの根絶が宣言されていますが、島外からゾウムシの寄主植物を持ち込むと再発生してしまいます。島外から紅いもやエンサイ・ノアサガオなどを持ち込まないように気をつけましょう。



葉っぱビジネスに学ぶ



5月24日、「地域資源をお金に換える錬金術」をテーマに講演会が行われました。講師は、(株)いりどりの横石知二社長。同社は、過疎と高齢化の町である徳島県上勝町を、「葉っぱビジネス」で活性化させています。

講演会では、地域を盛り上げるためには「ひとごとから自分ごとに意識を変えなければいけない」など、1から会社を作り上げてきた横石社長ならではの講演会に参加していた町民約60人は熱心に聞き入っていました。