

実需者各店舗の個別ヒアリング内容

グリーンストアー	
【有望品目参考】	<ul style="list-style-type: none"> ・ハンダマ、フル、島瓜、冬瓜、ツワブキ 特にハンダマ、フルを強く推したい。ホテルの奄美フェアなどでも ハンダマ、フルの人気の高い(引き合いが強い)。なのに、生産量が少ない・時期が短い

いずみストアー	
やっぱりフルーツを中心に 旬のものが売れる	
【有望品目参考】	<ul style="list-style-type: none"> ・地場野菜で売れるもの だいこん・ニガウリ・パパイヤ・にら・ネギ・フル・ハンダマ・島うり ・島らっきょう・にんにくは加工用として欲しい

奥商店	
【仕入れ】	<ul style="list-style-type: none"> ・仕入れの中心は奄美市公設地方卸売市場 ・鹿児島の卸売業者からの仕入れは全体の約 1割程度
【有望品目参考】	<ul style="list-style-type: none"> ・季節ごとに売れ筋は変動するが、旬の青果が最も人気。マコモ、マンゴー、たんかんなど。 ・通年でよく売れている品目： だいこん・くび木、地場産のにんじん・たまねぎ・じゃがいもの人気が高い。特に喜界島産のじゃがいもは問い合わせが多い ・島特有の青果では、フル、ニンニク、らっきょうが好評で、らっきょうはお客様からの入荷確認のお問合せもよくいただく ・黄色のミニトマトは甘く人気がある。また喜界島産のトマト（こちらはミニトマトではない）も人気 ・少量ではありますがハーブ類も取り扱っており、売れ行きは悪くない ・地場産の葉物野菜（キャベツなど）は、虫食いが見られる傾向があり、新鮮で美味しいものの、若い層は虫食いを気にされることが多い。年齢層が高めのお客様は地場産であることを理解し、気にせず購入される ・個人的にフダンソウは非常に美味しいものの調理方法があまり知られていないため、積極的におすすめしたい野菜です

八百千	
<ul style="list-style-type: none"> ・ほぼ市場からの仕入れだが、鹿児島の卸売業者からも仕入れている ・徳之島のじゃがいもは人気、ハーブなど香味野菜は店主が苦手でありあまり仕入れないようにしている ・ツワブキもあまり売れないので仕入れていない 	
【有望品目参考】	<ul style="list-style-type: none"> ・フル・にんにく・つわぶき・タケノコ・にんじん ・一般野菜も島のものがあれば仕入れるようにしている

合同会社味の郷かさり

- ・仕入れの7割が登録農家、あとは持ち込み農家
- ・旬の野菜をメインで販売している

【有望品目参考】

- ・にんじん、ネギ、さつまいもは年中通してあった方がいいが不足している。特ににんじん。以前は給食センターにも納品していたが、今はまかなえておらず、お店の売り場のみ。
- ・にんにくも最近は入荷が少ない。以前は年間 340kgくらいあったが、今は半分程度。にんにく漬けなどの加工食品が人気
- ・**らっきょうはすぐ売れるほど人気**
- ・あまり出回っていない野菜で欲しいのは、「花ニラ」「細いたけのこ（コサンダケ?）」

奄美リゾートばしゃ山村レストランAMAネシア

対応: 奄美リゾートばしゃ山村 太平(たいら)料理長

【仕入れ】

- ・9割以上がまーさん市場。その他、再田農園さん直接契約

【有望品目参考】

- ・よく取り扱っている野菜「パパイア・キャベツ・カボチャ・シブリ・ハンダマ」
- ・その中でもとにかくパパイア。漬物の加工品として販売している。一番人気
- ・**パパイアが不足している**、また高騰している。加工品の販売だけでなく、レストランのサービスとしても出したいが現状出せていない
- ・料理長個人的に島胡椒。あったら必ず買うほどだが、あまり出回っていない印象

ネイティブシー奄美 レストランforest

対応: レストラン forest 料理長

【仕入れ】

- ・8割以上の取引=とのち青果
- ・その他:
赤木名のミキを納品している方が、個人的に栽培しているとつつぶるや冬瓜を持って来てくれる。週1回 瀬戸内 上野農園

【有望品目参考】

- ・観光客がメインなので島特有の野菜を扱っている
- ・その中でも「パパイア・らっきょ・シブリ・とつつぶる・へちま」を主に扱っている
- ・有望品目も上記5品目
- ・あまり流通がない野菜で取り上げてほしいのは「いもづる」
単純においしいのに、あまり知られていないと思うから
- ・すべて観光客をターゲットにメニューを作成。島特有の野菜が喜ばれるため、使うようにしている

2.3 有望品目の選定および資料作成

A 地産地消の主力となる有望野菜 (5品目程度)の選定

●選定のための資料

事業内容2.1で行った、関係者(実需者・市町村)へのアンケート・ヒアリング調査の集計結果を基に資料を作成した。

実需者＝消費側、市町村＝生産側として、双方から「有望品目」を聞くことによって、生産・消費の両面から支持の高い品目を「有望品目」候補として選定することとした。

実需者調査より

「よく売れる(人気のある)島野菜」および「仕入れを強化したい島野菜」について調査したところ、「フル」「冬瓜」「マコモタケ」「らっきょう」「島うり」「パパイヤ」「ハンダマ」などが上位に挙げられた。

市町村調査より

一方、生産側の調査においては「担い手の高齢化」が最大の課題として挙げられた。今後の推進にあたっては、「地域の気候に適していること」に加え、「高齢者でも栽培が比較的容易であること」が重要な条件として抽出された。

「今後生産・消費を推進していきたい品目」としては、「フル」「冬瓜」「らっきょう」「マコモタケ」「つわぶき」「島ふだんそう」「ハンダマ」などが挙げられた。

●選考の理由とその過程について

上記調査結果を踏まえ、実需者からの需要の高さに加え、生産のしやすさや地域の食文化との結びつきといった観点も総合的に考慮し、有望品目の選定を行った。

両者で共通する「フル」「らっきょう」「冬瓜(シブリ)」「ハンダマ」の4品目を決定。残り1品目においては大島支庁農林水産部農政普及課との協議の上、栽培が比較的容易で長期間収穫が可能であることに加え、島料理に用いられるなど地域の食文化と結びつきの強い葉野菜であることから「島ふだんそう」を加え、最終的に5品目を有望品目として選定した。

※「マコモタケ」は市町村、実需者からも名前が挙がったが、栽培エリア・環境が限定されるとして選考しなかった。
※「パパイヤ」「ツワブキ」においては栽培作物ではないケースがあるとして選考しなかった。

有望野菜 5品目

フル (葉にんにく)	【市場需要・高齢者適性】 需要が極めて高く、軽量で高齢者でも栽培しやすい。
島らっきょう	【市場需要・加工適性】 嗜好性が高く、加工用や贈答用としての需要が強い。
ハンダマ	【気候適応・機能性】 温暖な気候に適し、栄養価が高く健康志向の食材としても注目されている。
シブリ (冬瓜)	【伝統文化・生産安定】 行事食に欠かせない伝統野菜であり、生産量も比較的安定している。
島ふだんそう	【栽培容易・地域食文化】 栽培が比較的容易と、市町村・関係者アンケートでも栽培のしやすさが評価されている。また、島料理の食材として古くから利用されており、地域の食文化を支える野菜として有望品目に含めた。

B 有望品目の【レシピカード】作成

実需者を対象としたアンケート調査において、「地場野菜の販売促進には【調理法・レシピの周知】が最も効果的である」との回答が多数(11店舗中9店舗)を占めた。この結果を受け、一般消費者の購買意欲を直接的に喚起する実用的なツールとして、選定した有望5品目(シブリ、ハンダマ、島らっきょう、島ふだんそう、フル)を対象とするレシピカードを制作した。

●仕様およびコンセプト

- A6横／両面フルカラー／各 700部印刷
 - 表面:野菜の栄養成分／適切な保存方法／下ごしらえのコツなど
 - 裏面:レシピ2つ
 - コンセプト:一般消費者が野菜の特徴を理解し、調理したくなるレシピカード
- カードの形状は、一般消費者が店頭で手に取りやすく、家庭へ持ち帰りやすい「A6サイズ」を採用した。また、売場で消費者の目を惹くよう、カラーリングやデザインをPOPで親しみやすいものに工夫している。下ごしらえや保存方法なども記載した。

●メニューづくりの工夫

カード裏面に掲載する調理方法については、「**簡単で家族で食べられるメニュー**」をコンセプトに、少ない材料で手順もなるべく少なくし、子どもでも美味しく食べられることなどを意識してメニューを考案した。

レシピの作成にあたっては、奄美大島市町村(保健所等)が提供するレシピや、郷土料理研究家が発行している文献等を参照し、一般家庭で日常的に作りやすいよう独自に調整を行った。一部メニューについては、奄美食文化研究者である久留ひろみ氏に許可を得て掲載している。

有望品目野菜	メニュー
フル(葉にんにく)	①もっちりフルの韓国チヂミ (レシピ提供:名瀬保健所管内行政栄養士連絡会)
	②フルイキ(フルと三枚肉の炒め物) (レシピ提供:久留ひろみ(奄美食文化研究者))
島らっきょう	①島らっきょうのアヒージョ
	②島らっきょうの塩漬け (レシピ提供:久留ひろみ(奄美食文化研究者))
ハンダマ	①ハンダマとツナのごま和え
	②ハンダマのお好み焼き
シブリ(冬瓜)	①シブリのかしわ汁
	②シブリの麻婆豆腐
島ふだんそう	①ふだんそうとちくわの玉子とじ炒め
	②ふだんそうとじゃがいものポトフ

05 地場野菜レシピ
Local Vegetable Recipes

みじよれ
電熱調理可能

島の冬に欠かせない唯一無二食材

フル

和名：薺にんにく
旬：12月～3月ごろ

炒のものを鍋に入れてもおいしいうす
ころより強い香りとパワフル

下ごしらえ
・根元を落とし、食べやすく切る
・火を通すと甘みが出る

保存方法
選りぞけた新聞紙に包み、冷蔵保存。湿度が高すぎると早めに食べるが、割んで冷蔵保存。

カルシウム、ビタミン、酵素など
身体づくりに欠かせない
栄養素が豊富

03 地場野菜レシピ
Local Vegetable Recipes

みじよれ
電熱調理可能

小さくて食べやすい人気者

島らっきょう

旬：2月～7月ごろ

漬物・天ぷらでおいしい！
本上のものより小ぶり

下ごしらえ
・根と葉を切り落とす
・薄皮をむき、水で洗う

保存方法
新聞紙に包んで冷蔵保存。割んで冷蔵保存も可。

アリシンが豊富
(疲労回復・食欲増進)

02 地場野菜レシピ
Local Vegetable Recipes

みじよれ
電熱調理可能

上手にとろろ！栄養野菜

ハンダマ

和名：水筒草・水筒草
旬：通年

命のりやあまのり野菜です
常盤色はサンマツバニョウギ

下ごしらえ
・硬い葉の部分は取り除く
・軽くアサでしておくと、生でも調理できる

保存方法
下茹で後カットして冷蔵保存OK

ポリフェノール
(抗酸化作用)

01 地場野菜レシピ
Local Vegetable Recipes

みじよれ
電熱調理可能

低カロリー・くせなしの万能食材

シブリ

和名：冬瓜(とうがん)
旬：6月～12月ごろ

汁物や漬物にどうぞ
大根より火の通り遅く使いやすい

下ごしらえ
・皮はカット
・(厚めにむくと長さ半分に切る)
・中央部のワタもカットして取り除く

保存方法
カットしてなければ常温で長期保存可能。カット後は冷蔵保存。または冷凍保存すると使いやすい。

ビタミンC・カリウム
(むくみ・高血圧改善)が豊富
95%以上が水分で低カロリー

04 地場野菜レシピ
Local Vegetable Recipes

みじよれ
電熱調理可能

島料理に欠かせない葉野菜

ふだんそう

和名：スイスチーク
旬：通年

強靱のアラは下茹でして解凍！
煮ても炒めてもおいしいです

下ごしらえ
・ざく切りにして1～2分茹で、水にさらす

保存方法
新聞紙に包んでビニール袋に入れ、立てて冷蔵保存。冷凍保存も可。

ビタミンA・B2
ミネラルが豊富
(カリウム、カルシウム、鉄分)

Local Vegetable Recipes

もちりフルの韓国チヂミ

2人分 レシピ提供：島根県地場野菜流通センター

材料
・フル…1束(約100g)
・玉ねぎ…1/2個
・(A)生地 薄力粉…50g
片栗粉…40g
鶏がらスープの素…小さじ1
水…100ml

作り方
①フルは3cm幅ほどに、玉ねぎは薄切りにする
②ボウルに(A)の材料を入れ、チヂミがなるまで混ぜる
③①②を合わせ、全体をさっくり混ぜる
④ごま油大1をいたフライパンで③を半量ずつ中火で両面焼く
生味を添えずおいしいが、お好みで中はもちり仕上げます

フルイキ(ワカとごぼうの佃煮)

4人分 レシピ提供：久留米のみ(電熱文化研究所)

材料
・フル…300g
・厚揚げ…200g(つぎあげでもOK)
・豚三枚肉…200g(薄切りでもOK)
・赤ピーマン…1/2個(なくてもOK)
・薄口しょうゆ…大さじ1
・烏ごらめ(または砂糖)…小さじ2

作り方
①フルは3cm幅に、厚揚げ・豚肉は一口大に、赤ピーマンは細く切る
②フライパンに油を熱し、豚肉を炒める
③フルの多量と厚揚げを加え、最後に薬を入れる
④烏ごらめ、しょうゆで味を調えて完成

Local Vegetable Recipes

島らっきょうのアヒージョ

2～3人分

材料
・島らっきょう…適量(根を切り、薄皮をむく)
・ワインナー…3本(輪切りに/ペコンでもOK)
・にんにく…1かけ(つぶす)
・オリーブオイル…100ml
・塩…ひとつまみ
・鷹の爪…少々
(お好みで)アロカシー、ミニトマトなど

作り方
①フライパンまたは小鍋にオリーブオイルにんにく、鷹の爪を入れ、弱火にかける
②香りが出てきたらワインナーと島らっきょうを入れる
③ぐつぐつとしてきたら弱火で3～5分加熱する
④最後に塩を加えて味を調え完成

島らっきょうの塩漬け

作りやすい量(約100g)

材料
・島らっきょう…100g(根を切り、薄皮をむく)
・塩…3g(島らっきょうの重量の3%)

作り方
①島らっきょうに粗塩をまぶしてもみ、一枚置く
②そのままだとも美味しいですが、かつお節やごま油を加えても可

レシピ提供：久留米のみ(電熱文化研究所)

Local Vegetable Recipes

ハンダマとワタのごま和え

2人分

材料
・ハンダマ…1束(または葉)
・調味料
アサ…1/2～1缶
すりごま…大さじ1.5
しょうゆ…小さじ1
砂糖…小さじ1/2
マヨネーズ…小さじ1(なくてもOK)

作り方
①鍋に湯を沸かし、ハンダマを20～30秒ゆでる
②冷水にとって水気をしぼり、3cmほどに切る
③調味料をすべて混ぜ、ハンダマと和え完成

ハンダマのお好み焼き

2枚分

材料
・ハンダマ…1束(粗みじん)
・キャベツ…1～2枚(粗みじん/なくてもOK)
・豚こま肉(またはペコン・ツナ)…50g
・(A)生地 薄…1個
薄力粉…大さじ6
水…大さじ4
和風だし…小さじ1

作り方
①(A)をボウルに入れて混ぜる
②ハンダマ、キャベツ、豚こま肉を加えてさっくり混ぜる
③フライパンに油をひき、両面をこんがり焼く
④仕上げにソース、マヨネーズなどをかけて完成

Local Vegetable Recipes

南蛮シブリ

2人分

材料
・シブリ…140g
(皮とワタを取り、一口大)
・ひき肉…200g
・豚菜豆腐の葉…2人前(市販品)
・水増し片栗粉…適量

作り方
①フライパンで油を熱し、ひき肉を炒める
②豚菜豆腐の葉と水増し片栗粉の水、シブリを加える
③ふたをして、シブリに火が通るまで煮る。仕上げに水増し片栗粉を加えてとろみをつけて完成

シブリのかしわ汁

2人分

材料
・シブリ…200g
(皮とワタを取り、一口大)
・鶏もも肉…200g(一口大)
・塩…少々
・薄口しょうゆ…小さじ1～2
(お好みで「味噌、きのこ、小粒菜、れんこん」など)

作り方
①鍋にごま油を熱し、鶏肉を炒める
②シブリを加えてきつと炒め、水(具材がかるくらい)を入れる
③ひと煮立ちしたらアツを取り、シブリが柔らかくなるまで煮る
④最後に、塩・薄口しょうゆで味を調える

Local Vegetable Recipes

ふだんそうとちくわの玉子とじ炒め

2～3人分

材料
・下茹でしたふだんそう…1束(ざく切り)
・ちくわ…2本(斜め切り)
・卵…2個
【調味料】
しょうゆ…みりん…各小さじ1
砂糖…ひとつまみ

作り方
①フライパンにごま油を熱し、ちくわを炒める
②ふだんそうを加えてきつと炒める
③調味料を加え、全体になじませる
④卵を溶かし入れ、ふんわりとじて完成
お子さま向けには
・砂糖を少し減らす
・卵(マヨネーズ)を減らす
・粗かく割んで混ぜこんだのみにして可

ふだんそうとじゃがいものポトフ

2～3人分

材料
・下茹でしたふだんそう…1束
・じゃがいも…2個(一口大に)
・ウインナー…3本(ペコンでもOK)
・顆粒コンソメ…小さじ2
・塩こしょう…少々

作り方
①鍋に水400～500ml、じゃがいも、ウインナー、コンソメを入れて火にかける
②じゃがいもがやわらかくなるまで煮る
③ふだんそうを加え、2～3分煮る
④塩こしょうで味を調えて完成
ふだんそうは凍らせて、お湯で解凍するのがポイント

●レシピカードの配布・広報

- ①奄美市ふるさと産業祭りで配布 (2026年2月22日)
- ②島内小売り店へ配布・設置依頼 (2026年3月～)
- ③株式会社しーま Instagramで紹介 (2026年3月9日掲載)

作成したレシピカードは、本事業で実施した販売イベントにおいて来場者へ直接配布し、試食提供と組み合わせることで効果的な消費提案を行った。さらに、実需者アンケートでご協力いただいた小売り店舗等にも配布を行い、地場野菜の販売促進ツールとして店頭での積極的な活用を依頼した。



◀①奄美市ふるさと産業祭りで配布の様子



◀▲②小売り店での設置 (左:イオン大島店 右:いちばストア)



◀③株式会社しーま Instagramに掲載

C 生産・出荷を促す資料(リーフレット等)の作成

選定した有望品目について、誰もが栽培に挑戦できるような、栽培方法を記載したリーフレットを制作した。あわせて、市場への出荷も促すため市場出荷にあたっての情報も記載した。

●仕様

- A4／フルカラー／中綴じ全 8ページ／800部印刷

●想定ターゲット

- 奄美大島の農業従事者

●期待する効果

- 有望品目の特徴がわかる
- 有望品目の栽培方法・注意点がわかる
- 出荷の方法がわかる

●ページ構成

-P1 表紙

-P2 導入

- ・奄美大島の主な地場野菜リスト(収穫時期)
- ・農薬管理
- ・土づくり

-P3～7 有望品目(フル/島らっきょう/ハンダマ/シブリ/島ふだんそう)栽培法

-P8 背表紙・出荷のいろは

●制作にあたっての注意

- ・目で見てわかりやすいデザインにすること
- ・高齢者でも見やすい文字サイズ・色調に配慮すること



P1

市町村や実需者
アンケートで挙
がった有望品目以
外の野菜も紹介

P2 奄美 地場野菜をつくらう

人気の地場野菜

鳥島の季節とともに一年を通してさまざまな野菜が採れます

家庭菜園で農薬を使うときの注意

- 農薬は必ず農薬がカールアップ
- 内容が「高毒」「特毒」のものは、必ず手袋
- 虫除けの目的は必ずしも
- 鳥島の種や人への健康には害
- 決して食べない・飲まない・畑に近づかない

野菜を早く採れるようになること

- 早摘みアップ (収穫は適期前)
- 収穫量を少なくする (収穫量は減りますが、収穫の回数が増えます)
- 土はよく耕す (1週間程度)
- 肥料はよく混ぜる
- 水はよくやる (乾燥を防ぐ)
- 追肥はよくやる (追肥はよくやる)

土の状態をチェック!
肥料より先に、土を見てあげよう。

チェックがいろいろと土づくりが必要

有機物をかき入れる

- 堆肥・腐葉土・草など
- 土がふかふかになるように
- 水かき・肥料かきUP

よく耕す、水とつくる

- 高い場所を避ける
- 土がふかふかになるように
- 追肥はよくやる

pH調整

- 酸性土・アルカリ土
- 肥料がうまく使えない

簡単にわかる野菜の育て方

STEP1 種まき・移植

- 色が赤・黄・白
- 葉が丸い・尖っている
- 葉の裏面に白い点がある
- 葉の裏面に白い点がある

STEP2 水

- 日本産の品種 (葉が丸い)
- 水が溜まる (葉が丸い)

STEP3 収穫

- pH2.5未満 → 酸っぱい
- pH6.5以上 → アルカリ性

P3 葉にんにく

葉にんにくは収穫する野菜です。ニラやネギのように定着する野菜。にんにくは葉にんにくですが、竹筒の中と竹筒の外とで育てます。竹筒の中と竹筒の外とで育てます。竹筒の中と竹筒の外とで育てます。

魅力・概要

にんにくの葉を収穫する野菜です。ニラやネギのように定着する野菜。にんにくは葉にんにくですが、竹筒の中と竹筒の外とで育てます。竹筒の中と竹筒の外とで育てます。竹筒の中と竹筒の外とで育てます。

栽培カレンダー

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
播種											
収穫											

①土づくり

- 土がふかふかになるように
- 堆肥・腐葉土・草など
- 土がふかふかになるように

②播種・移植

- 葉にんにくは葉にんにくです
- 竹筒の中と竹筒の外とで育てます
- 竹筒の中と竹筒の外とで育てます

③収穫

- 葉にんにくは葉にんにくです
- 竹筒の中と竹筒の外とで育てます
- 竹筒の中と竹筒の外とで育てます

一目でわかるような栽培暦カレンダー

専門用語をできるだけ使わず、平易な言葉でわかりやすく栽培のポイントをまとめた

P4 島びびり

島びびりは収穫する野菜です。島びびりは収穫する野菜です。島びびりは収穫する野菜です。島びびりは収穫する野菜です。島びびりは収穫する野菜です。

魅力・概要

島びびりは収穫する野菜です。島びびりは収穫する野菜です。島びびりは収穫する野菜です。島びびりは収穫する野菜です。島びびりは収穫する野菜です。

栽培カレンダー

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
播種											
収穫											

①土づくり

- 土がふかふかになるように
- 堆肥・腐葉土・草など
- 土がふかふかになるように

②播種・移植

- 島びびりは島びびりです
- 島びびりは島びびりです
- 島びびりは島びびりです

③収穫

- 島びびりは島びびりです
- 島びびりは島びびりです
- 島びびりは島びびりです

P5 島だんご

島だんごは収穫する野菜です。島だんごは収穫する野菜です。島だんごは収穫する野菜です。島だんごは収穫する野菜です。島だんごは収穫する野菜です。

魅力・概要

島だんごは収穫する野菜です。島だんごは収穫する野菜です。島だんごは収穫する野菜です。島だんごは収穫する野菜です。島だんごは収穫する野菜です。

栽培カレンダー

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
播種											
収穫											

①土づくり

- 土がふかふかになるように
- 堆肥・腐葉土・草など
- 土がふかふかになるように

②播種・移植

- 島だんごは島だんごです
- 島だんごは島だんごです
- 島だんごは島だんごです

③収穫

- 島だんごは島だんごです
- 島だんごは島だんごです
- 島だんごは島だんごです

P6 シブリン

シブリンは収穫する野菜です。シブリンは収穫する野菜です。シブリンは収穫する野菜です。シブリンは収穫する野菜です。シブリンは収穫する野菜です。

魅力・概要

シブリンは収穫する野菜です。シブリンは収穫する野菜です。シブリンは収穫する野菜です。シブリンは収穫する野菜です。シブリンは収穫する野菜です。

栽培カレンダー

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
播種											
収穫											

①土づくり

- 土がふかふかになるように
- 堆肥・腐葉土・草など
- 土がふかふかになるように

②播種・移植

- シブリンはシブリンです
- シブリンはシブリンです
- シブリンはシブリンです

③収穫

- シブリンはシブリンです
- シブリンはシブリンです
- シブリンはシブリンです

P7 島だんご

島だんごは収穫する野菜です。島だんごは収穫する野菜です。島だんごは収穫する野菜です。島だんごは収穫する野菜です。島だんごは収穫する野菜です。

魅力・概要

島だんごは収穫する野菜です。島だんごは収穫する野菜です。島だんごは収穫する野菜です。島だんごは収穫する野菜です。島だんごは収穫する野菜です。

栽培カレンダー

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
播種											
収穫											

①土づくり

- 土がふかふかになるように
- 堆肥・腐葉土・草など
- 土がふかふかになるように

②播種・移植

- 島だんごは島だんごです
- 島だんごは島だんごです
- 島だんごは島だんごです

③収穫

- 島だんごは島だんごです
- 島だんごは島だんごです
- 島だんごは島だんごです

「出荷」のいるは 地場野菜 収穫したら市場で販売してみよう!

奄美市公設地方卸売市場への出荷は事前の登録などは一切不要。
 誰もが少量から出荷可能で、便利な集荷サービスもあります。
 年々野菜の出荷量は減っているため、
 自産の野菜をぜひ気軽に出荷してみましょう。

準備
 野菜を梱包して専用の
 運び袋に記入しよう

- 運び袋→市場で購入できます。
品目や産地、数量、出荷者の
情報を記入
- 梱包ルール→野菜ごとに決め
られた規格・容器で出荷。用
意がないため、9%増して出荷
可能。コマなどは混入させな
いなど

出荷
 市場へ持ち込み、または
 集荷サービスを利用しよう

【直接持ち込みとセリ時間】
 (セリは毎朝 8:30スタート)
 6:00～8:20 ⇒ 翌日のセリへ
 14:00～21:00 ⇒ 翌日のセリへ
 休市日 16:00～21:00
 ⇒ 翌日のセリへ
 ※必ず市場カレンダーを確認しましょう

入金
 売れたら3日後に売上を
 受けとれる

- 販売手数料：野菜・果物 8%
/ 卵 7%/ たんかん (先セン
サー通過品) 4%
- セリ値がついた日から3日後
に市場窓口で代金受け取り。
(振行振込も可能。要相談)
- 必ず着工カードと身分証を
持参してください

集荷エリア	集荷日程	集荷のタイムスケジュール (※詳細は別途)
名瀬 下方	火・金	6:30 - 7:30 (朝市や市場はお問合わせください)
名瀬 古見方	月・木・土	6:30 - 7:30 (朝市や市場はお問合わせください)
笠洲	月・木・金	14:10 集荷 → (各集荷) → 15:58 一括 → 17:00 市場着
新穂	月・木・金	14:10 中穂 → (各集荷) → 16:10 敷名 → 17:00 市場着
大和村	毎日	

※宛先は除く。必ず集荷カレンダーを確認しましょう。別途集荷手数料がかかります。

詳しい出荷の規格やご不明な点については、お気軽にお問い合わせください。
 名瀬中央青果株式会社 住所：奄美市名瀬長浜町32番地25 TEL：0997-52-0520

地場野菜栽培に関するお問い合わせ

名瀬中央青果株式会社 TEL: 0997-52-1157 中瀬村集荷協議会 TEL: 0997-67-2215 奄美市農産物振興センター TEL: 0997-69-4524 瀬戸内町農林部 TEL: 0997-72-1174 奄美市農産物振興センター TEL: 0997-57-2153

出荷のステップをイラストでわかりやすく表示

集荷スケジュールを名瀬中央青果、大和村役場に聞き取り、まとめた

栽培について詳細を聞くときの連絡先を各市町村ごとに記載

背表紙には市場への出荷を後押しする内容を記載。名瀬中央青果にヒアリングしてわかりやすくまとめた。
 出荷にあたっては、事前の登録が不要で少量からでも出荷可能である旨を明記。
 奄美市地方卸売市場への持ち込み方法や、集荷サービスの利用時間なども記載し、新規出荷者の心理的ハードルを下げる内容になるよう心掛けた。

2.4 販売イベントの実施

地場野菜の魅力発信と消費拡大に向けた機運醸成を目的とした販売イベントとして、令和8年2月22日に開催された「奄美市産業ふれあい祭り」への出店を行った。

地場野菜の販売はほか出店者が行っているため、消費拡大につながる動きとして「レシピカードの配布」と「試食品の提供」を出店内容の主軸においた。

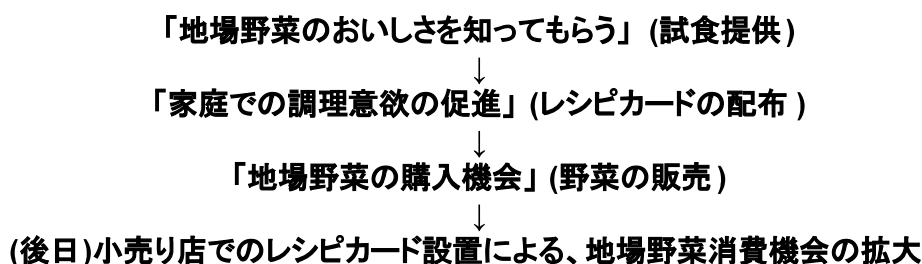
作成したレシピカードをパネルとして掲示し視覚的なPRを行うとともに、実際の地場野菜を使用した「シブリと島ふだんそうのかしわ汁」、「ハンダマとツナのごま和え」、「コーシャマン羊羹」、「島らっきょうのアヒージョ」、「フルの韓国風チヂミ」の5品の無料試食を提供。

なるべく食欲が湧いて美味しいもの提供したい、と現場にホットプレートやカセットコンロなどを持ち込み、温めながら小分けして提供を行った（保健所許可済み）。

それぞれ100食用意したが、2時間経たずに完食となるなど大盛況だった。

試食をしてくれた人へはレシピカードを手渡したほか、地場野菜アンケートに応えてもらうなど、案内を行った。同時に、フル、島らっきょう等の生鮮野菜の直接販売のほか、地場野菜を販売する出店者の紹介なども行うことができた。

今回のイベント出店の狙い通り、以下のような流れを作ることができたと考える。



出店イベント	奄美市産業ふれあい祭り (主催: 奄美市産業ふれあい祭り実行委員会)
日時	令和8年2月22日(日)9:00～11:30
場所	名瀬中央青果敷地内 (奄美市名瀬長浜町 32番地25)
出店名	みしよれ奄美地場野菜
出店内容	【展示・試食・販売】 ①地場野菜料理の試食提供 (5品/各100食) ②レシピカードの配布 ③地場野菜の販売 ④アンケート実施



●当日の様子

■地場野菜料理の試食提供

シブリと島ふだんそうのかしわ汁	島らっきょうのアヒージョ	フルの韓国風チヂミ
		

ハンダマとツナのごま和え	コーシャマン羊羹
	



●来場者の反応

来場者は親子連れや高齢者が多く、「この島野菜は食べたことがない」「知っているがあまり食べない」という消極的な意見も多く聞かれた。

しかし試食をした来場者からは、

「ハンダマはくせがあって苦手だったが、これなら食べやすい。レシピを知りたい」

「島ふだんそうも汁物に入れて美味しく食べられることを初めて知った」

「島らっきょうのアヒージョにびっくり。おいしい」

「コーシャマンの羊羹がとてもきれい。おいしい。買いたい」

などといった好意的な声が多く聞かれた。

また、「コーシャマン」は有望品目ではなかったが、奄美大島の生産者で組織する「ヤムイモ会」の農家（クラフトファーム土屋氏）から、「コーシャマンの宣伝ができないか」と相談を受けた。

同氏が勧めるレシピ「コーシャマン羊羹」の提供を受け、試作を繰り返して当日提供に至った。

イベント当日は、同会メンバーがコーシャマンを販売していたため、試食をした人に販売の案内も行うなど、販売促進・認知度向上に寄与できたと考える。

コーシャマンの鮮やかな色合いを生かした見た目の良さに加え、自然な甘みを感じられる味わいが好評であり、「初めて食べたが美味しい」「こうした食べ方であれば取り入れたい」といった反応が見られた。試食を通じて新たな食べ方を提案することで、来場者の関心喚起につながった。



●アンケート調査

来場者を対象にシールボードアンケートを実施した。

(設問)

「好きな地場野菜はどれですか？」

「よく食べる地場野菜はどれですか？」

有望品目＋コーシャマン＋その他

で選択肢を設置し、その場でシールを貼って答えていただく仕組み。

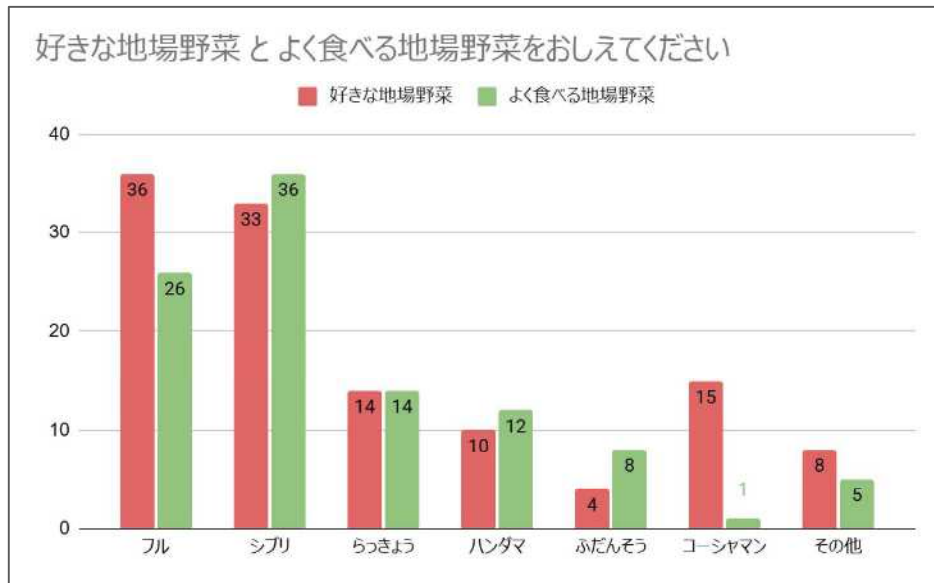
その場で回答結果を確認することができ、認知度や広報へとつながるアンケートとなった。

2つの設問に答えた人数は延べ 222人だった。



●回答結果

	好きな野菜はどれですか (赤いシール)	よく食べる地場野菜はなんですか (緑のシール)
フル	36	26
シブリ	33	36
らっきょう	14	14
ハンダマ	10	12
島ふだんそう	4	8
コーシャマン	15	1
その他	8	5
計	120	102



■来場者アンケート 考察

【フル(葉にんにく)】

「好き」36に対し「よく食べる」26と、「好き(美味しい)」が消費頻度を上回る結果となった。味や風味に対する評価は高い一方で、入手時期や販売場所が限定されることや、それに伴う調理機会の少なさなどが影響し、消費頻度がやや抑えられているのではないかと考えられる。

【シブリ】

「好き」33、「よく食べる」36と、両項目とも評価が高い結果となった。

来場者(一般消費者)にとって身近な地場野菜であり、家庭で日常的に使用されている品目であることがうかがえる。調理方法が分かりやすく、比較的クセが少ない野菜であることから、好き嫌いが分かれにくく、それが安定した消費につながっている可能性がある。

【島らっきょう】

「好き」14、「よく食べる」14と同数であった。好意を持つ層がそのまま購入・消費している構造であると考えられ、嗜好性の高い品目として一定の需要が存在している可能性がある。

【ハンダマ】

「好き」10、「よく食べる」12と大きな差は見られなかった。試食提供時には来場者から「クセがある」「苦手」といった声もあったが、試食後には「思ったより食べやすい」との反応も見られた。調理方法や味付けの提案により、印象が改善される可能性がある品目であると考えられる。

【島ふだんそう】

「好き」4に対し「よく食べる」8と、消費経験はあるものの、強い嗜好までは至っていないことがうかがえる。家庭料理で一定の利用はあるものの、魅力や特徴が十分に認知されていない可能性がある。

【コーシャマン】

「好き」15に対し「よく食べる」1と大きな差が見られた。購入場所や生産量が限られることから、日常的な消費機会は多くないと考えられるが、イベント当日の試食提供(コーシャマン羊羹)が好評であったことから、体験を通じて評価が高まった可能性がある。消費拡大に向けては、調理提案や試食機会の創出が一定の効果をもたらすと考えられる。

【総括】

全体として、地場野菜の消費頻度は「調理方法の分かりやすさ」「日常的な接触機会」「入手のしやすさ」などの要素によって影響を受ける可能性がある。また、試食などの体験機会を通じて印象が改善・向上する品目も見受けられ、販売イベントの取組が一定の役割を果たしていることがうかがえる結果となった。

3. 総括

3.1 事業全体の成果

まず実態把握のため、生産側（市町村）と消費側（実需者）の双方においてアンケートやヒアリングを丁寧に行ったことで、双方の現段階でのニーズを把握することができた。これにより、今後市場での需要が見込まれ、かつ高齢化が進む生産現場においても取り組みやすい、5つの有望品目を、客観的なデータに基づき選出することができた。

調査によって判明した地場野菜の生産体制としては、農家が高齢化がすすみ、年々市場への出荷量が少なくなっている状況が見えた。一方小売り店では「もっと地場野菜を取扱いたい」という要望は高く、需要と供給がマッチしていない現状がわかった。加えて、品目によっては「ニーズが少ない」という回答も多く、地場野菜の消費拡大を図る上での広報も必要だと感じた。

上記調査と有望品目の設定をベースにし、今年度は消費側・生産側へのアプローチを以下のように実施できた。

（消費側）

- ・一般消費者が使いやすい地場野菜のレシピ開発・レシピカード配布
- ・産業ふれあい祭りで試食提供し地場野菜の認知度をアップさせる

（生産側）

- ・有望品目の栽培マニュアルリーフレットを作成

特に産業ふれあい祭りで、試食をふるまったところ来場者からは「おいしい」「作ってみたい」という感想が多く聞かれた。子育て世代だけでなく、中高年層からも同様の声が聞かれたことから、地場野菜の認知度向上に貢献できたと考える。

また栽培マニュアルリーフレットでは、市場出荷が減っている現状を踏まえ、奄美市地方卸売市場への出荷方法、集荷カレンダーなども掲載。現状ではインターネットなどで出荷方法が見つげづらいことから、生産 → 出荷の一助になることを期待した。

3.2 今後の課題と展望

本事業を通じて明らかになった最大の課題は、実需者（小売り・ホテル等）や一般消費者からの高い需要に対し、地場野菜の供給量が十分とは言えない状況にある点である。

特に「フル（葉にんにく）」「らっきょう」など一部品目では、収穫・出荷時期の制約により安定供給に課題が見られるほか、「ハンダマ」「パパイヤ」「にんにく」なども需要に対して生産量が十分でない状況がある。

その背景の1つには、生産現場における担い手の高齢化という課題があり、これに伴う作業負担や生産者数の減少が、供給力低下の主な要因となっている。

今後の生産拡大に向けては、高齢化する生産現場の現状に即した「栽培が比較的容易な有望品目（フル、らっきょう等）」の重点的な生産推進が重要である。

あわせて、本事業で制作した出荷マニュアル（リーフレット）の普及により、これまで市場流通に乗っていなかった家庭菜園レベルの小規模生産者や、若手・新規就農者からの出荷を促進し、供給量の底上げを図ることが求められる。

一方、消費面では、奄美市産業ふれあいまつりでのアンケート結果から、「フル」は評価が高いものの消費頻度が低く、「島ふだんそう」のように調理方法の認知不足が課題として明らかとなっている。

また、実需者アンケートにおいても、「調理法・レシピの周知」や「栄養成分等の周知」が有効であるとの意見が多く見られる。

今後は、本事業で制作したレシピカードを活用し、具体的な調理提案や、栄養価（機能性）の情報発信を継続していくことが重要である。

あわせて、今回実施した試食イベントのような、消費者が直接「美味しさ」を体験できる機会の創出や、SNS等を活用した情報発信を連動させることで、「島の旬を味わう」という地産地消の取り組みを強化し、生産と消費の好循環につなげていくことが重要である。

改めて、今年度の事業を通じて、地場野菜の総合推進について、多くの可能性を感じた。

今年度事業中に、生産者から感謝の声を受けたリ、小売り店でもレシピカードを設置してもらえるなど、双方からの期待も感じた。

イベントやキャンペーンなど実際に相対する機会を設けることが、大きなインパクトとなって事業効果をあげることになると考える。

今後は生産者・小売り店などと連携したキャンペーンやイベント展開を行うのも一案である。

関係者と連携して行うことによって、より認知度を広げインパクトをもって一般消費者にアプローチできる可能性がある。こうした活動に SNSを連動させることで拡散と、効果の持続を図っていくことが肝要と考える。