



応募名称

# 伊万里のもったいない(未利用農産物)をゼロに ～伊万里グリーンカレー物語～

会社名、事業場名

伊万里市農業協同組合 小葱部会  
佐賀県伊万里市 / <http://jaimari.saga-ja.jp/>

## ■ 具体的な取組内容 ■

伊万里市管内において、収穫された小葱の約50%が廃棄処分されています。そこで、「もったいない」「なんとかしたい」とJA伊万里小葱部会の生産者たちが立ち上がり、環境負荷の低減や原材料等の有効利用を目指して、長期保存のための一次加工、全国展開を視野に入れた新商品開発に取り組みました。

平成25年度よりアドバイザー(6次産業化プランナー)を招聘し、「グリーンカレー(タイカレー)」の人気が高まっていることやご当地カレーでは参入の余地があること、更に、小葱の特質(ハーブの爽やかさ)や緑色が活かせ、その他の特産品である梨、玉ねぎ、アスパラなどの未利用農産物も再利用できるなどの提案をいただき、これら全てを使った「オール伊万里のグリーンカレー」の開発に着手しました。

当初は、グリーンカレーを食べたこともないという生産者がほとんどの中、本場のグリーンカレーの味を壊さず、できるだけ多くの未利用の食材を活用できるオリジナルの味を追求し、試作商品化に成功しました。

また、平成27年1月より直売所を中心に発売を開始したレトルトの伊万里グリーンカレーも初回生産分が20日間で完売するなど注目を集め始めています。

今後は更に県内を中心に販売を広げると共に、地域でのイベント時にプロモーションを重ね、ご当地メニュー(学校給食などへの導入)としての定番化も視野に入れ、一過性では終わらず永続的に販売することを目指しております。

このように、地域の生産者でも、正しいコンセプトを持ち、目標を定めて一步一步確実に努力を重ねることで、未利用のまま畑に廃棄していたものに大きな付加価値がつくことになり、多くの生産者が“未利用農産物を価値ある食材”に変えることができます。これからも「もったいない」を合言葉に“ゼロ・エミッション”の実現に継続的に楽しく取り組んでいきたいと思っております。



商品化した「伊万里グリーンカレー」



オール伊万里のグリーンカレー



地元小学生が作った小葱キャラクター

### ● 主な公的資金活用、表彰などの実績

- ・平成26年度さが農業経営多角化等チャレンジ支援事業
- ・平成26年度 NHK きょうの料理 クッキングコンテスト2014 じもと盛り上げ部門 グランプリ受賞

## ■ 評価 ■

収穫されたうち50%が廃棄されていた小葱を特質を生かしたグリーンカレーの原料として有効利用する取組。生産者団体が、伊万里市のその他の特産品の未利用資源も使った「オール伊万里のグリーンカレー」を開発。開発したレシピは規格外農産物の有効利用と特産品アピールの両面を持ち、学校給食やレトルトなど様々な展開が期待されるという点が評価された。