

Yaku Plant

○現在実施している又は今後実施予定の取組

屋久島の伝統的な食文化である「屋久さばのなまり節」と「島らっきょうの塩漬け」の食べ合わせを商品化しました。「屋久さばのなまり節」は屋久島一の特産品の一つとして島内をはじめ一般に流通していますが、「島らっきょうの塩漬け」は栽培管理・加工に非常に手間を要するため、各家庭で消費するのみに留まっていた。

この二つの食材の食べ合わせはそれぞれを単体で食するのとは異なり、相乗効果で新しく深いうまみを醸し出します。しかし、上記の理由から島民にとっては非常になじみ深いものでありながら、一般的にはほとんど知られていないのが現状でした。

今回「島らっきょうの塩漬け」の栽培管理・加工の行程を見なおして効率化を行うことにより商品化を実現することが出来ました。

現在は本商品をクラウドファンディング、各種物産展、ネット・店舗卸などを通じて多くの方に広める活動を行っています。

本商品が広く展開されることにより、年々閉鎖されていくさば節製造業者や増加していく集落の遊休農地などの問題解決に貢献できればと思い日々活動を行っています。

今後は、屋久さばを使用したオイル漬けや屋久さばの本枯れ節を使用した出汁茶漬け等を商品化していきたいと考えております。

URL : <https://www.yaku-plant.com/>



屋久さばらっきよ ぷち



屋久さばらっきよ 化粧箱入り