

産学連携により地場産芋焼酎を作ります！

北九州市では、「北九州市新成長戦略」の一環として、地元産品を地域で消費する取組を強化し、「地産地消」を積極的に推進しています。

そこで、今年度から「オール地場産焼酎プロジェクト」を支援します。

このプロジェクトは、北九州市立大学地域創生学群と連携し、耕作放棄地でさつまいもの生産を行い、市内酒造所（無法松酒造有限会社）において芋焼酎を作るものです。

活動はさつまいも（品種名：コガネセンガン）の植え付けから、収穫、焼酎造りまで、約1年間、下記スケジュールで行う予定です。

1 スケジュール

スケジュール	作業内容
5月30日（土）	さつまいも植え付け（北九州市立大学地域創生学群）
6月～10月	さつまいも栽培管理（水やり、草とり、つる上げ等）
11月上旬	収穫（北九州市立大学地域創生学群）
11月中下旬	芋焼酎作り（無法松酒造、北九州市立大学地域創生学群）

※作業時間は9：00～12：00を予定しています。

※少雨の場合は決行しますが、荒天の場合は延期します。

2 活動場所

八幡東区猪倉町 43-1 番地（別紙地図参照）



（さつまいも植え付けイメージ）



（収穫イメージ）

【この記事や取材に関するお問い合わせ連絡先】

北九州市立大学地域創生学群（担当：廣川）TEL：093-964-4085

無法松酒造有限会社（担当：山家）TEL：093-451-0002

北九州市農林課企画係（担当：山本、梅田）TEL：093-582-2078

平成27年5月27日
産業経済局農林課

さつまいも（コガネセンガン）について

さつまいもは、エネルギーのもとになるデンプンや、ビタミン、食物繊維、カリウムなどいろんな栄養素を含む作物です。

「オール地場産焼酎プロジェクト」で栽培するさつまいもは「コガネセンガン」です。

コガネセンガンは、外皮は黄金色、身は白色で、焼酎の原料として有名ですが、天ぷらやスイートポテトなどの加工品も美味しく頂けます。

当プロジェクトでは、地場産芋焼酎の原料として使用します。

