

と く ぼ

天龍村の伝統野菜「十久保南蛮」の商品開発に取り組みます

旭松食品株式会社(本社：大阪市、本店：長野県飯田市、社長 木下博隆)は長野県下伊那郡天龍村と共同で十久保南蛮の商品化に向けた取り組みを開始しました。

旭松食品株式会社では循環型社会を目指す取り組みの1つとして、伝統的な農作物への当社肥料(ソイバイオソイル®：詳細は別紙参照)を活用し、地域農業の活性化を応援しています。その取り組みの一環として、今回信州の伝統野菜に登録された天龍村の十久保南蛮の商品開発を行います。

十久保南蛮は天龍村の十久保地区で栽培されていた唐辛子です。一時、栽培が途絶え、品種が失われかけましたが、天龍村と共同で十久保南蛮の再興に取り組み、2023年11月20日付け通知で信州の伝統野菜に登録されました。

当社ではこれまで大豆加工で培ってきた食品加工技術を生かした製品づくりを進め、天龍村と共同で十久保南蛮を用いた商品展開とブランドの構築へ協力いたします。



十久保南蛮の伝統野菜登録に際して、唐辛子研究の第一人者である
信州大学 松島教授よりメッセージをいただきました。



松島憲一教授

長野県が進める「信州の伝統野菜」の制度では現在、9つのトウガラシ品種が選定されています。これは他県の伝統野菜認定制度と比べても格段に多い品種数です。

このうち南信州地域でもこれまで2品種のトウガラシ在来品種が「信州の伝統野菜」として選定されていましたが、天龍村の十久保南蛮も古くから利用されてきたトウガラシ在来品種のひとつです。

強い辛味と華やかな香り、さらに鮮やかな赤は優れた調味料、またはトウガラシ加工商品材料として大いに期待できます。

また、地域の伝統的な食べ方として囲炉裏で燻したものを使うと伝えられており、他地域のトウガラシではない独特な加工・保存法として興味深いです。

天龍村の歴史と風土が育んだ十久保南蛮を、今後、新たな形で地域資源・食資源として活用していくことに大きな期待が寄せられます。

本件は天龍村においても[天龍村HP\(vill-tenryu.jp\)](http://vill-tenryu.jp)にて「天龍村の十久保南蛮が信州の伝統野菜に選定されました」として同時にリリースを行っております。

本件に関するお問い合わせ先

■ 報道関係者様からのお問い合わせ先 研究所 小原(オバラ) TEL：0265-26-6492

■ お客様からのお問い合わせ先 お客様相談室 TEL：0120-306-020

受付時間：9:00～17:00（土・日・祝日・当社休業日を除く）

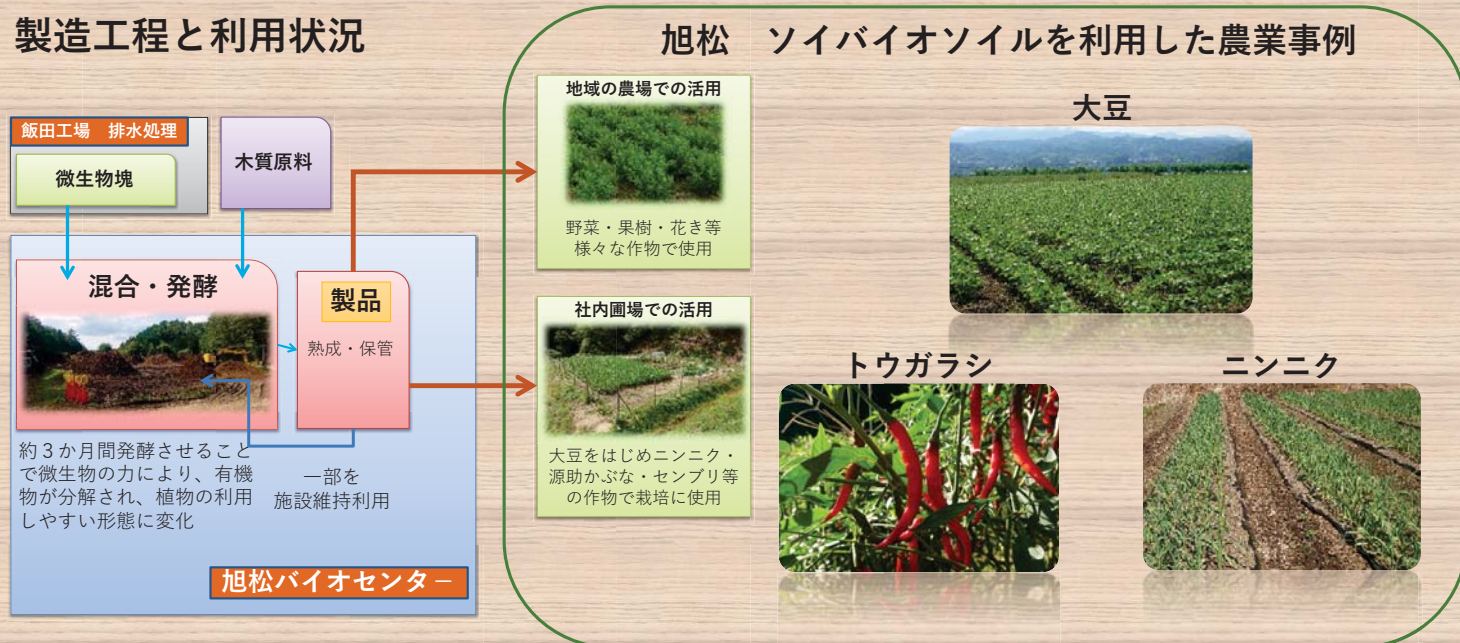
当社肥料「旭松 ソイバイオソイル」

旭松ソイバイオソイルとは

1. 高野豆腐製造過程で発生する排水を処理した際にできる微生物塊を原料とした普通肥料です。国が定めた基準を満たし、国へ登録されている肥料になります。
2. 原料に木質材を用いているため、バークやもみ殻などを原料とした植物性堆肥に近い性質を持っています。
3. 植物性の堆肥に近いため、**団粒構造の促進等、土壤改良効果**が期待できます。
4. 肥料成分は低量ですが、土壤の保肥力を高めるなど、**他の肥料をゆっくり長く持続できる効果**が期待できます。
5. 上記の性質により、**連年施用**することで累積して効果を発揮します。



製造工程と利用状況



事業展開

「旭松 ソイバイオソイル」について下記のように取り組んでいます。

- ① 南信州地域での肥料販売と普及
- ② 旭松事業における新規取り扱い検討作物(トウガラシ、ショウガ、サンショウ、シソ等)での使用の可能性の検討
- ③ 製造所所在地である泰阜村との包括連携協定の締結を行い、泰阜村村内での旭松ソイバイオソイルの積極的な活用の推進
- ④ より高品質、高機能を有する肥料の研究開発

本件に関するお問い合わせ先

■ 報道関係者様からのお問い合わせ先 研究所 小原(オバラ) TEL: 0265-26-6492

■ お客様からのお問い合わせ先 お客様相談室 TEL: 0120-306-020

受付時間: 9:00~17:00 (土・日・祝日・当社休業日を除く)