

令和5年度認定地域特産物マイスター


公益財団法人日本特産農産物協会
令和5年12月20日

No.	氏名	生年	都道府県	市町村	認定品目	推薦機関
1	ねもと ひろき 根本 宏紀	昭和 58年	茨城県	坂東市	茶（手揉み製法）	坂東市
2	すずき たかゆき 鈴木 貴之	昭和 50年	静岡県	三島市	みしまマンゴー	富士伊豆農業協同組合 三島函南営農経済セ ンター
3	ひらやなぎ としひろ 平 柳 利博	昭和 29年	静岡県	富士市	富士の茶（手揉み 製法）	静岡県富士農林事務所
4	ひらやなぎ けいこ 平 柳 啓子	昭和 39年	静岡県	富士市	富士の茶（有機）	静岡県富士農林事務所
5	なかもり まさる 中 森 大	昭和 52年	三重県	度会町	茶（手もみ製法）	三重県中央農業改良 普及センター
6	よしだ りいち 吉田 利一	昭和 22年	京都府	宇治市	茶（宇治茶手もみ 製法）	京都府
7	あしだ みちのり 芦田 美智則	昭和 27年	兵庫県	丹波市	丹波黒ごま	丹波市
8	きむら かほる 木村 かほる	昭和 26年	香川県	小豆島町	農産加工（オリーブ）	香川県小豆農業改良 普及センター
9	たいおか ひろみ 体 岡 広美	昭和 36年	鹿児島県	喜界町	農産加工（ごま加 工品）	喜界町


(敬称略)

令和5年度		
氏名	ねもと ひろき 根本 宏紀	
生年	昭和58年生	
住所	茨城県坂東市	
品目	<p>茶（手揉み製法）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・茨城県の南西部の古河市から坂東市にかけての猿島地方では、江戸時代後期に京都の宇治から製茶師を招き、その技術指導を受けて、高品質茶の栽培・生産が進み、現在の猿島茶（さしま茶）の基盤が確立 ・日米修好通商条約の翌年（1859年、安政6年）には製茶（さしま茶）を海外輸出 ・茨城県は、関東では静岡県、埼玉県に次ぐ、お茶の産地。さしま茶、奥久慈茶、古内茶が茨城三大銘茶と呼ばれている。 	
技術	<p>さしま茶（手揉み製法）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・農研機構野菜茶業研究所の研修生として、お茶の基礎知識、手揉み製法を取得 ・日本手もみ製茶技術資格「教師」認定（平成18年） 	
活動状況	<ul style="list-style-type: none"> ・平成20年には、茨城県さしま茶手揉み保存会を設立し、手揉み技法保存、継承 ・農研機構野菜茶業研究所の研修卒業生を研修生として受け入れ（実績：2名） ・全国手もみ茶振興会が開催する「全国手もみ茶品評会」、「全国手もみ製茶技術協議大会」へ出品、出場 ・平成28年G7茨城つくば科学技術大臣会合において、手揉み実演 ・令和元年G20貿易・デジタル経済大臣会合において、手揉み実演とともに、高級ボトリングティー「手揉み茶」を提供 ・千葉県立「房総のむら」において、本格手もみ茶作り体験（年2回）を平成20年から実施 ・海外での日本茶普及活動として、手揉み茶実演（平成30年：アメリカ、令和元年：ベトナム、香港） 	
相談に 応じられる 分野・内容	<ul style="list-style-type: none"> ・手揉み茶製法の技術指導 ・日本茶の淹れ方指導 	
受賞歴等	<ul style="list-style-type: none"> ・平成24年 茨城県職業能力開発促進大会 茨城県技能賞受賞 ・平成27年 第19回全国手もみ製茶技術競技大会 最優秀賞 ・平成28年 第20回全国手もみ製茶技術協議大会 優秀賞 ・令和元年 茨城デザインセレクション受賞 	
主な役職	<ul style="list-style-type: none"> ・平成20～29年 茨城県さしま茶手揉み保存会 会長 ・平成23年～現在 全国手もみ茶振興会 理事 	
HP	https://nemotoen.com/ （お茶の根本園）	




令和5年度		
氏名	すずき たかゆき 鈴木 貴之	
生年	昭和50年生	
住所	静岡県三島市	
品目	みしまマンゴー ・ マンゴーの令和2年の生産量は約3,300tのうち静岡県の生産量は8.4t(①沖縄県：49%、②宮崎県：37%、③鹿児島県：10%、④熊本県：1.8%、⑤高知県：1%、⑥静岡県：0.3%) ・ 果樹の栽培実績が乏しかった三島市において、新たな地域振興作物としてマンゴー生産が開始。JAもマンゴー部会を設置し、その栽培拡大を後押し	
技術	・ 根域制限栽培を導入し、糖度18度以上の高品質マンゴーを生産 ・ マンゴー栽培でのIPM体系の確立 (マイナー作物であり使用できる化学農薬が限定されているため、粘着板を利用した発生予察、その結果に基づく天敵、微生物農薬の導入、その他「赤色防虫ネット」、「LED忌避灯」を設置)	
活動状況	・ 知名度向上に向けて、行政と連携し、ふるさと納税の返礼品として採用 ・ 地域の飲食店と連携し、期間限定マンゴーメニューを一斉に提供するイベントを開催 ・ 三島市主催の小学校向けデザートづくり教室への食材提供、食育担当講師(平成27年から計6回)としても活動 ・ 他産地からの視察研修の受け入れ(4回、伊豆フルーツパーク、栃木県観光農園、県内の福祉事務所、函南町企業が集めたマンゴー生産者(20名))	
相談に 応じられる 分野・内容	・ マンゴー栽培技術 ・ 農産物の6次化	
受賞歴等	・ 平成25年 みしまブランド認定商品(三島商工会議所) ・ 令和2年 「しずおか食セレクション」認定(静岡県)	
主な役職	・ 平成29年 三島函南農業協同組合青壮年部 部長 ・ 令和3年～現在 富士伊豆農業協同組合三島函南マンゴー部会 部会長 (令和4年4月1日に三島函南農業協同組合が合併)	
HP	http://suzukifarm-mc.com (鈴木農園)	



令和5年度		
氏名	ひらやなぎ としひろ 平柳 利博	
生年	昭和29年生	
住所	静岡県富士市	
品目	富士の茶（手揉み製法） <ul style="list-style-type: none"> ・ 富士市内における作物栽培面積の1位はお茶（552ha、農林業センサス）であり、富士市の基幹作物 ・ 明治初期に日本茶の輸出が盛んになり、富土地域でも茶園の造成が進んだ ・ 県内外の技術者を招き、研鑽に努めた結果、その地の手揉み茶の一部が評価され、英国人と中国人の茶商から「天下一品茶製造所」の称号が贈られたが、その製法は失われた ・ 機械製茶技術の向上に役立てるため、昭和57年に「手揉み保存会」が設立され、さらに「天下一品茶」の製法の再現が取り組まれ、平成25年には手揉み針状茶「天下富士」が生み出された 	
技術	復活した手揉み茶製造技術の保存、継承 <ul style="list-style-type: none"> ・ 平成7年に富士市手揉み保存会に入会後、保存会の活動を通じて手揉み技術を習得 ・ 「天下一製法」の製造技術を習得し、富士市手揉み保存会主催の天下富士審査会に出品して「天下富士」の認定（令和4年度）を受ける ・ 静岡県茶手揉み技術資格「師範」認定（平成19年）、日本手もみ製茶技術資格「師範」（平成30年） 	
活動状況	<ul style="list-style-type: none"> ・ 茶の栽培・製造加工・販売を行う山平園の園主 ・ 手揉み保存会の活動を通じて、手揉み実演会などで、手揉み技術保存のための後継者養成 ・ 静岡県農林環境専門職大学における手揉み実習の講師 ・ 農研機構果樹茶業研究部門農業技術研修制度における手揉み実習の講師 ・ 地域町づくりセンターにおける手揉み体験の講師 ・ 国内外のイベントで手揉み実演会の実施 	
相談に 応じられる 分野・内容	<ul style="list-style-type: none"> ・ 手揉み茶 	
受賞歴等	<ul style="list-style-type: none"> ・ 令和2年度農林水産業功労賞（富士市） ・ 令和4年度農林水産業功労賞（静岡県農林水産業振興会） ・ 日本茶インストラクター2期生 	
主な役職	<ul style="list-style-type: none"> ・ 平成23年3月～平成27年3月 静岡県茶手揉み保存会 理事 ・ 平成27年3月～平成31年3月 静岡県茶手揉み保存会 副会長 ・ 平成31年3月～令和5年3月 静岡県茶手揉み保存会 会長理事 ・ 平成27年1月～平成30年12月 全国手揉み茶振興会 監事 ・ 令和元年3月～令和2年3月 全国手揉み茶振興会 副会長理事 ・ 令和3年3月～令和5年3月 全国手揉み茶振興会 会長理事 	
H P	https://yamahiraen.net/ (山平園)	



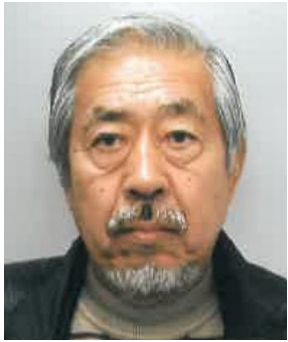
令和5年度		
氏名	ひらやなぎ けいこ 平柳 啓子	
生年	昭和39年生	
住所	静岡県富士市	
品目	富士の茶（有機） <ul style="list-style-type: none"> ・ 富士市内における作物栽培面積の1位はお茶（552ha、農林業センサス）であり、富士市の基幹作物 ・ 明治初期に日本茶の輸出が盛んになり、富士地域でも茶園の造成が進んだ ・ 静岡県として、茶業振興計画（2022-2025年）の中で、有機栽培の茶園面積を現状（2020年）の約200ha（茶園面積の1%）から400haに拡大することを目指している 	
技術	付加価値を高めた茶園経営に向けた、有機栽培、新品種の導入等 <ul style="list-style-type: none"> ・ 静岡県茶手揉技術資格「師範」認定（令和元年） ・ 茶業の収益を増加させるため、自ら店舗やネット通販で販売することに加え、「やぶきた」に代わる品種の導入、有機栽培への転換を図る <ul style="list-style-type: none"> ・ 平成2年に就農当初は減農薬栽培に取り組んだが、平成17年には農薬や化学肥料を使用しない栽培体系へ転換。令和3年に有機JAS認証を取得 ・ 新品種導入に際して、品種特性に合わせた栽培技術を確立し、「やぶきた」比率を低下させ、現在、「さえみどり」や「おくみどり」など10品種を経営の中に取り込んでいる ・ なお、健康志向の高まりを受け、独特の臭気を低減させた「ギャバロン茶」の生産にも令和2年から本格的に取り組む 	
活動状況	<ul style="list-style-type: none"> ・ 地区まちづくりセンターでの手摘み体験、呈茶イベントの講師 ・ 小中学校でのお茶の淹れ方教室、職業講話 	
相談に応じられる分野・内容	<ul style="list-style-type: none"> ・ 品種特性に合わせた栽培技術 ・ 有機茶栽培技術 ・ 高含有GABA茶の加工技術 	
受賞歴等	<ul style="list-style-type: none"> ・ 日本茶アドバイザー5期生 	
主な役職	なし	
HP	https://yamahiraen.net/ （山平園）	




人手で草取りをする作業風景。

令和5年度		
氏名	なかもり まさる 中森 大	
生年	昭和52年生	
住所	三重県度会郡度会町	
品目	<p>茶（手もみ製法）</p> <ul style="list-style-type: none"> 度会町は、南勢地域（県南部）に位置し、宮川（本流）地域で、普通煎茶、深蒸し煎茶が多く生産されており、「度会茶」として特産品となっている。 度会町の茶栽培経営体数は59経営体、茶栽培面積は98haであり、水稻に次ぐ栽培面積を占めている。なお、全栽培面積に対する茶栽培面積の比率は29%、三重県で2番目（2020年農林業センサス）。 	
技術	<p>三重県手もみ茶技術伝承保存会の「片手葉揃揉み」技術の継承・普及</p> <ul style="list-style-type: none"> 日本手もみ製茶技術資格「師範」認定（平成20年） ※「片手葉揃揉み」は、江戸時代の中頃に編み出された「宇治製茶法」（京都）が各地に伝播・改良されていく中で、三重県に定着した製茶法。戦後、機械製茶の発達により、技術が途絶えかけたが、三重県手もみ茶技術伝承保存会が、三重県生まれの手もみ茶技法として伝承保存に取り組んでいる。 	
活動状況	<ul style="list-style-type: none"> 平成9年3月に野菜茶業研究所農業技術研修生（茶業研修コース）修了後、就農するとともに、三重県手もみ茶技術伝承保存会に加入。地域特産物マイスター認定の父の下、茶の栽培・加工の実務を担う。 全国手もみ茶振興会が主催する全国手揉製茶技術協議会に平成8年度から毎年出場。 三重県首都圏営業拠点「三重テラス」（東京）で、保存会が実施したお茶の淹れ方教室及び手もみ実演会に平成26年から参加。 令和5年2月には、ケニアで、現地調達した機材を用いた手もみ製法による製茶法で日本茶を紹介するイベントを実施。 度会町茶業組合の組合長として、町内の小中高校生にむけた体験授業講座を継続的に実施。 	
相談に 応じられる 分野・内容	<ul style="list-style-type: none"> 手もみ製法を通じて、広くお茶（緑茶）に親しむ取組 手もみ製法による日本茶の実演加工 手もみ製法による日本茶の伝承 	
受賞歴等	<ul style="list-style-type: none"> 平成22年 全国手もみ茶品評会 2等入賞 平成28年5月 伊勢志摩サミットで「手もみ」伝統製法を父とともに披露 平成28年6月 「世界が驚いたニッポン！スゴイデスネ！！視察団」（テレビ朝日）の「お茶 2時間スペシャル」で茶の伝統製法「手もみ」の動画が紹介された 平成29年 全国手もみ茶品評会 2等入賞 	
主な役職	<ul style="list-style-type: none"> 令和2年4月～ 現在 度会町茶業組合 組合長 	
HP	https://nakamoriseicha.jp/ （中森製茶）	




令和5年度		
氏名	よしだ りいち 吉田 利一	
生年	昭和22年生	
住所	京都府宇治市	
品目	<p>茶（宇治茶手もみ製法）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 宇治茶の産地である京都府南部の山城地域は、日本茶の代表的茶種である抹茶、煎茶、玉露が生み出された地域であり、日本茶の故郷といわれている。 	
技術	<p>宇治茶手もみ製法技術の保存、伝承、普及</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 宇治市指定無形文化財指定を受けた祖父吉田喜三郎氏の「宇治茶手もみ製法」を受け継いだ「宇治茶製法技術保存協会」の会員として、その技を受け継ぐ ・ 日本手もみ製茶技術資格「茶匠」（平成24年） 	
活動状況	<ul style="list-style-type: none"> ・ 宇治茶の栽培・製造・販売を行う「丸利 吉田銘茶園」の16代園主 ・ 平成12年から会長を務める「宇治茶製法技術保存協会」において、毎年7月に会員向けの研修会を実施し、技術の伝承に努めている ・ 平成19年から会長を務める「京都府宇治茶製法手もみ技術保存会連絡会議」において、毎年3月に競技大会を開催し、会員の技術の研鑽に努めている ・ 毎年1月に京都府立木津高等学校システム園芸科が開催する手もみ製茶実習で講師として生徒への技術指導に努めている ・ 京都府茶業会議所が毎年5月に開催する「宇治新茶八十八夜茶摘みの集い」において、イベント参加者である一般の方に向け宇治茶手もみ製法を披露し、伝統文化の普及に努めている 	
相談に 応じられる 分野・内容	<ul style="list-style-type: none"> ・ 宇治茶手もみ製法 	
受賞歴等	<ul style="list-style-type: none"> ・ 昭和39年11月 第18回全国茶品評会農林水産大臣賞受賞（玉露の部） ・ 平成6年1月 京都府卓越技能賞「京の現代の名工」 ・ 平成26年2月 平成25年京都府優良品種茶園品評会農林水産大臣賞受賞（成木茶園・手摘みの部） 	
主な役職	<ul style="list-style-type: none"> ・ 平成元年6月～ 宇治茶製法技術保存協会 会長 ・ 平成19年6月～ 京都府茶生産協議会 会長 ・ 平成19年7月～ 京都府宇治茶製法手もみ技術保存会連絡会議 会長 ・ 令和24年7月～ （公社）京都府茶業会議所 副会頭 ・ 平成26年6月～ 京都やましろ農業協同組合 副組合長理事 ・ 平成26年8月～ 全国茶生産団体連合会 会長 ・ 平成26年10月～ （公社）日本茶業中央会 副会長 ・ 平成27年3月～ 全国手もみ茶振興会 副会長 ・ 令和元年10月～ 宇治茶伝道師（京都府知事委嘱） 	
H P	https://yoshida-meichaen.com/ （丸利吉田銘茶園）	



令和5年度		
氏名	あしだ みちのり 芦田 美智則	
生年	昭和27年生	
住所	兵庫県丹波市	
品目	<p>丹波黒ごま</p> <ul style="list-style-type: none"> ・丹波市は、丹波栗、丹波黒大豆、丹波大納言小豆など多くの特産農産物を有する ・平成16年に6町が合併し丹波市が誕生した際に、初代市長から「丹波市の新たな顔となる特産物が欲しい」と望まれ、黒大豆の黒にあやかり黒ごまに着目 ・平成17年に茨城県の国産在来種の黒ごまによる試験栽培を開始 ・平成18年「丹波黒ごま振興会」を組織し、平成26年には、更なる栽培拡大を目指すため、「丹波黒ごま生産組合」へと再編、生産指導等を強化 ・県農業改良普及センターの指導、市当局から省力播種機や収穫用バインダー、種子購入補助などの支援を受け、産地化に取り組む 	
技術	<p>実証結果に基づく省力化栽培体系を組み立て、黒ごまの有機栽培に取り組む</p> <ul style="list-style-type: none"> ・県農業改良普及センターと連携し、比較実証圃を設置し、施肥量、マルチ穴の間隔、播種量、間引き後の本数の比較実証を行い、栽培技術改良に取り組み ・省力化を目指した「畝立て、マルチ敷設、播種」の同時作業機、コート種子を導入（コート種子については、高価であることから行政へ働きかけ、種子購入補助の対象に追加） 	
活動状況	<ul style="list-style-type: none"> ・元県職員としての経験を活かして、「丹波黒ごま生産組合」の設立に必要な規約の作成等に尽力。 ・「丹波黒ごま」の知名度向上のために、有名パティシエへ使用を働きかけ ・「丹波黒ごま」の消費拡大のために、市内の菓子製造者や道の駅の商品などへ黒ごまの使用を働きかけ ・現在は、丹波黒ごま生産組合の顧問として、丹波黒ごまについての情報発信、栽培講習会等での助言・指導、新規栽培者の掘り起こし等を実施 ・丹波市立「農の学校」の学生を対象に課外授業も担当、市内の農業高校（県立氷上高等学校）にも黒ごま栽培を勧め、両校での黒ごま栽培を指導 ・生活協同組合コープ自然派兵庫の黒ごま農作業体験の受け入れを実施 	
相談に 応じられる 分野・内容	<ul style="list-style-type: none"> ・新たな国産ごまの生産組織の設立、省力栽培管理技術等 ・高齢者等が担える国産ごまの栽培、新たな作物の生産振興 ・既存ごま産地の課題、産地育成、地域活性化への助言指導 ・新規にごま栽培への取組を検討している産地への助言 	
受賞歴等	・	
主な役職	<ul style="list-style-type: none"> ・平成26年3月～平成27年3月 丹波黒ごま生産組合 副組合長 ・平成27年3月～平成31年3月 同 組合長 ・平成31年3月～現在 同 顧問 	
H P		



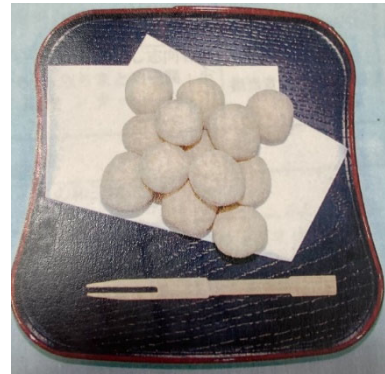
令和5年度		
氏名	きむら 木村 かほる	
生年	昭和26年生	
住所	香川県小豆郡小豆島町	
品目	<p>農産加工（オリーブ）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 小豆島は、日本のオリーブ生産発祥の地であり、2018年にはオリーブ栽培開始110周年を迎えた地 ・ 小豆地域（小豆島町、土庄町）は、国内生産量の約7割を占めるオリーブの一大産地（令和元年産） ・ 小豆島では、オリーブ油の生産と併せて、果実を塩蔵に加工 	
技術	<p>小豆島の伝統的オリーブ加工法を少量でも使えるよう改良・普及</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 収穫されていなかったオリーブ果実を、個人でも利用しやすくする加工法に改良するとともに、料理への新しい活用法も考案し、地産地消、需要拡大を推進 	
活動状況	<ul style="list-style-type: none"> ・ オリーブ（新漬け、オイル、葉など）の利活用を、地域にわかりやすい形で普及するため、独自に開発したオリーブ加工技術を、公民館講座や町のオリーブ関連行事で講師として参画し、技術を伝承 ・ 所属する小豆郡生活研究グループ主催行事（オリーブ収穫体験会、オリーブ加工検討会、オリーブ料理アイデア交流会）において講師、実演者を務める ・ 小豆島町主催の公民館行事（オリーブ料理教室）にて講師を務める ・ 町の推薦を得て、香川県より食文化の分野で「香川県むらの技能伝承士」に登録（平成27年）され、活動 	
相談に 応じられる 分野・内容	<ul style="list-style-type: none"> ・ オリーブの加工、料理等の紹介 ・ 小豆島に伝わる伝統料理の普及 	
受賞歴等	<ul style="list-style-type: none"> ・ 平成14年度 香川県加工食品オーディション 香川県知事賞（オリーブの佃煮、かんころもち） ・ 平成15年度 香川県加工食品オーディション 香川県食品産業協会会長賞（オリーブの和三盆） ・ 「おいしいオリーブ料理」（創森社刊、2017年出版） 	
主な役職	<ul style="list-style-type: none"> ・ 平成27年度～ 小豆郡生活研究グループ副会長 ・ 平成27年度～ 香川県むらの技能伝承士（食生活：地域特産物を使った新しいメニューの開発及び郷土料理） ・ 令和4年度～ 香川県普及指導協力員（オリーブ新漬け、オリーブ加工品技術の指導） 	
H P		



創森社刊、2017年出版




オリーブの佃煮



オリーブの和三盆



小豆郡生活研究グループ

令和5年度		
氏名	たいおか ひろみ 体岡 広美	
生年	昭和36年生	
住所	鹿児島県大島郡喜界町	
品目	<p>農産加工（ごま加工品）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・喜界町は、国内最大のごま産地（令和4年生産量56t、全国計の8割弱） ・製油会社への原料ごまの販売に加えて、付加価値を付けた消費者向け製品を自ら開発、販売、「喜界島」や「喜界島産」の名称を冠した商品は、お土産品としても定着 ・町も、ごま栽培振興のため、播種用機械導入への補助、ごま栽培のための手引きを作成し、栽培研修会等の開催、また、「喜界町農産物加工センター」を整備 	
技術	<p>喜界島在来の「ごま」を活かしたごま加工商品を開発</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ほとんどが製油原料等として島外へ出荷されている「ごま」を島内で付加価値を付けた最終製品まで加工した特産商品を開発（「喜界島産ごま」を100%使用した「島ごまドレッシング」、「胡麻しゃぶだれ」、「うまさ白ごまのドレッシング」） 	
活動状況	<ul style="list-style-type: none"> ・平成15年に喜界島生活研究グループに参加し、仲間を募って、加工品の開発を開始。同年、結いグループ「喜界」を設立（平成27年法人化）。ごま商品の試作・開発を開始し、以来、色々なごま商品を開発・販売 ・平成24年、喜界町農産物加工センターに併設して、島の特産物を提供する「yuraiba ゆいカフェ」をオープン ・ごま以外にも、様々な島の特産作物を活かした加工商品を開発（在来そら豆品種、在来かんきつ類（島みかん（フスー）、島パパイヤ、黒糖など） ・さらに、喜界島の特産農作物を活用した商品開発等について、広く島民等からの相談へ対応 	
相談に 応じられる 分野・内容	<ul style="list-style-type: none"> ・食品（農産物及びその他加工）に伴う技術、開発 ・6次産業化 ・販促活動 ・農産物及び加工品を使用した飲食店経営 ・農産物活用 ・加工施設設置 	
受賞歴等	<ul style="list-style-type: none"> ・平成25年2月 全国推奨観光土産品連盟会長努力賞（喜界島ドレッシング「純美人」） ・平成25年2月 奄美群島島一番コンテスト優秀賞（胡麻しゃぶだれ） ・平成26年9月 奄美群島島一番コンテスト優秀賞（毎日・まめオレ） ・平成31年1月 大島地域農産加工品「酒の肴」コンテスト金賞（喜びーんず（ピリッととーまみー）） 	
主な役職	<ul style="list-style-type: none"> ・平成23年 鹿児島県地産地消推進サポーター ・平成24～27年 結いグループ「喜界」代表 ・平成27年～現在 「合同会社喜界島結い」代表（結いグループ「喜界」を法人化） 	
H P	https://www.kikaijima-yui.com/ （合同会社喜界島結い）	



ごま加工品



喜界町農産物加工センター



yuraiba ゆいカフェ