

美味しい宮崎の魅力をフード・オープンラボから

【県内企業のチャレンジをサポート】



食品開発センター内に、食品製造業者の商品開発や衛生・品質管理等の技術支援を行う「フード・オープンラボ」が建設され、11月の本格稼働に向けて準備中です。

これに先だち昨年度から、衛生管理の専門家らを招いて食品製造業者に助言を行う研修を実施しており、受講企業となった

5社のうち、取引の拡大につながる事例も生まれています。同ラボは、衛生・品質管理の指導はもちろん、商品開発時のテストマーケティングのための試作品づくりや本格的な製造・販売へ向けた試験的製造を行うチャレンジ施設としての活用を目指しています。

宮崎の食の素晴らしさを福岡に届けます【福岡で宮崎マルシェ】



8月から2か月間、福岡市内で行われた「宮崎マルシェ」に向けて、福岡の「アトリエ・オキ」のオーナーシェフで「みやざき大使」の沖克洋氏を中心とする同市の料理人が県産食材の産地視察を行いました。

「宮崎マルシェ」では8月は宮崎ブランドポーク、9月はシロチョウザメがメイン食材として提供されました。宮崎ブランドポークは約900kg、チョウザメは約100尾が「宮崎マルシェ」用食材として県内から出荷され、福岡市内の延べ20の飲食店で提供されました。



宮崎ブランドポーク料理



シロチョウザメ料理



宮崎県
フードビジネス
推進課

国富に「次世代園芸団地」を整備へ【ユビキタス環境制御システムを導入】

農林水産省の事業を活用し、JA宮崎中央が国富町に整備予定の「次世代園芸団地」の起工式が、農林水産大臣ら出席のもと8月18日に開催されました。本団地では、情報通信技術（ICT）によるハウス内の栽培環境の管理や木質バイオマス暖房の導入など次世代施設園芸モデル確立に向けた実証を通じて、高生産性の栽培管理システムの構築に取り組み、県内産地への波及を図ることとしています。

宮崎の食材を一流シェフが料理



首都圏で活躍する本県出身のシェフらでつくる「宮崎シェフズクラブ」のディナークルーズが8月4日夜、東京湾で開催されました。参加者約270名が、一流シェフによるシロチョウザメや宮崎牛などの本県一押し食材を使った料理を堪能しました。



県産チョウザメがANA国際線ファーストクラスに採用！

宮崎県産シロチョウザメが、ANAの機内食メニューに採用されました。成田・羽田空港から欧米へ向かう便のファーストクラスで、今年9月から11月までの期間限定で提供されます。提供される料理は、ホタテの上にシロチョウザメの魚肉とキャビアを載せ、レモンクリームが添えられた一品です。

昨年11月に県が東京で開いたレセプションで、ANAのシェフがシロチョウザメの魚肉を試食し、高い評価を受けたことから、今回の採用につながりました。





国内初「サツマイモで発電！」

9月から、本格焼酎メーカー霧島酒造株式会社は、芋焼酎の製造過程から出る焼酎かす等を利用したバイオマス発電事業に本格参入しました。1日最大800トン発生する焼酎かすをメタン発酵させバイオガスを生成し、一部を蒸気ボイラー熱源として活用。残りのバイオガスにより発電し九州電力株式会社に売電します。年間の発電量は、一般家庭約1,000世帯分の消費電力量に相当するとのことです。

諸塚の山の恵み満載

【無料レシピ本2冊好評】

諸塚村内の農家民宿9軒でつくる「諸塚村くぬぎの里農家民宿組合」が発行しているレシピ本は、料理の写真に材料や調理方法のほか、お薦めの食べ方や調理のコツ、民宿で提供した際のエピソードなど「一口メモ」も付いており、見ても読んでも楽しい内容になっています。巻末には民宿を営む夫婦の紹介コーナーもあります。

※問い合わせ先 諸塚村観光協会0982-65-0178



へべすをあなたのお手元に

【贈答用小型パッケージ作製】

日向のへべす消費拡大プロジェクト会議は生果が3個入る小型パッケージを作成しました。

パッケージの表にはへべすの特徴を表現したキャッチフレーズ「酸味、旨み、香り、最上級」と果実の写真に掲載。裏にはミルクや焼酎に搾ったり、そうめんの薬味に使ったりといった味わい方を紹介しています。JA日向の直売所や道の駅などで販売しています。



古民家で須木限定の芋焼酎を 楽しみませんか

【「すきむらんど」が新たな宿泊プラン】

小林市須木の「すきむらんど」は、1泊2日の宿泊プラン「ふるさとの焼酎蔵と茅葺き(かやぶき)古民家を訪ねる旅」を始めました。地元・須木の酒蔵とコラボして実現したもので、このプラン限定の芋焼酎を味わえるとともに、蔵見学や酒造体験もできます。食材には須木産の野菜を使用しており、須木の魅力を堪能できるプランです。



熱い思いでつくる冷たいかき氷

【甘すぎず味わいさっぱり】

高原町内の飲食店や農家などでつくる「ご当地グルメ研究会」は、「極上！てげうま ゆるりラテ氷」を開発しました。氷は霧島裂罅水から、シロップ、ゼリー、ラスクには「たかはる 紅茶ゆるり」を使い、アイスは高原町産牛乳で作られています。「まつり宮崎」ご当地グルメコンテストでは、準優勝に輝きました。町内飲食店「花あそび」で10月末まで販売しています。



ヘルシーつるつる食感、食べてみて！

【事業協同組合が発足】

木城町では、農商工連携による町の活性化を図るため、平成23年よりこんにやく芋の試験栽培を開始。平成24年に最初の商品としてKK麺(木城こんにやく麺)を開発し、現在町内の5店舗で提供しています。今年からお土産用生麺も販売中。今回、こんにやくを町の特産品にしようと「木城こんにやくの郷づくり事業協同組合」が発足しました。



水を使わず桃100%でパン？！

【桃果汁を練り込みました】

延岡市北方町産の桃を使ったパン「桃姫」が農産物直売所「よっちみろ屋」で6月から販売開始。水を使わず、わせ桃「ちよひめ」のピューレを100%使用した贅沢な一品で、ふんわりとした生地と口に入れると爽やかな桃の香りと甘さが広がると好評です。価格は1個180円、数に限りがあります、お早めに！



安全性・機能性で農産物の付加価値向上を！

【理解深めるフォーラムを開催】

県や企業・団体に構成する研究組織「みやざきフード・リサーチ・コンソーシアム」の研究や最新技術を紹介するフォーラムが8月29日、県総合農業試験場で開催されました。



野菜品質の見える化や、輸出農産物の検査など、分析技術を生かした取組が紹介され、130名の参加者の多くから「もっと聞きたい」「参考になった」との声がありました。



しっかり学んで6次化にチャレンジ

県農業振興公社主催の「みやざき6次産業化チャレンジ塾」が始まりました。今回は、6次産業化の知識を学ぶ「グローバル農業法人育成コース」と「6次推進プロデューサー育成コース」の2コースが開講。すぐに実践できる事例等の紹介もあり、参加者らは真剣な眼差しで受講していました。



はばたけ！都城の味！

【都城地域雇用創造協議会 新商品第1弾】

都城地域雇用創造協議会では、「そぼろ油みそ」「宮崎サラめし」「ななつ干し野菜」「ほんのり醬くりむ」の4商品を開発しました。どの商品も県産食材を使用した逸品で、7月4日・5日には「新宿みやざき館KONNE」で試食販売を実施。今後、この4商品を使った斬新なアイデア料理が期待できそうです。



アラタナ×地元高校生でお中元商戦にチャレンジ

【ネットショップ運営のリアルを体験】

県教育委員会は、西都商業高校と延岡商業高校で行われる「電子商取引」の授業に、株式会社アラタナから講師を迎え、実際のお中元商戦を体験できるプログラムに取り組んでいます。5月からスタートし、参加している高校生にはネットによる商売をリアルに体験できる取組と好評です。



農林水産大臣賞を受賞【全国茶品評会開催】

第68回全国茶品評会が、8月下旬に実施され、本県からは、蒸し製玉緑茶部門で新富町の黒木信吾さん、釜炒り茶部門で五ヶ瀬町の坂本建吾さんが農林水産大臣賞を受賞。さらに、この2部門において産地賞を受賞する等、本県産のお茶のレベルの高さを全国にアピールする機会となりました。今後、11月1日の表彰行事に併せて、11月1～2日に宮崎駅周辺において、一般消費者を対象にお茶の振る舞い等、お茶の消費拡大イベントを行います。



～あなたの相談待ってます～

【フードビジネス相談ステーション リニューアルオープン】

7月17日、KITENビル3階フードビジネス相談ステーションがリニューアルオープンしました。

相談室が増加し、専門図書コーナーも新設されるなど、さらに利便性が高まりました。



【県よろず支援拠点好調！】

企業向け経営相談に対応する「県よろず支援拠点」とともに、これからもサポート体制の充実を図っていきます。

宮崎銀行「フードビジネス振興構想応援ファンド」を新設！

宮崎銀行は、フードビジネス振興を支援することにより地域経済の活性化を図るため、融資枠200億円の「みやざきフードビジネス振興構想応援ファンド」を新設しました。農業、漁業、食品製造業、食品卸・小売業、飲食店などの業種を対象としており、取扱期間は平成29年3月末までとなっています。

本件は、宮崎県との包括連携協定に基づく取組の一環でもあります。

全国初！！「e-かんぱち」養殖エコラベル（AEL）取得



(有)丸栄水産が志布志湾内で養殖する「e-かんぱち」が、全国第1号となる養殖エコラベル認証を取得しました。これにより使用可能となったラベルで安心、安全性や高品質、養殖時の環境に配慮した取組を消費者へアピールすることが期待されます。同社は、人工種苗(稚魚)を育てる事で水産資源の保護を図り、給餌時に汚染の心配があった従来の生餌飼料を、濁りがなく栄養価も安定したEP(人工)飼料に代えて環境負荷を軽減する一方、味や品質も安定させたものです。認証授与式で、大野隆由社長は「一生産者として安心安全でおいしいエコ養殖を進めたい」と意気込みを語りました。

がんばってます宮崎県産品！



都城発！うわさのヘルシー食材 【キジ肉を新ブランドへ】

	エネルギー [kcal]	タンパク質 [g]	脂質 [g]
キジ生肉	108	23.0	1.1
成鶏ひき肉	166	20.0	8.3
豚バラ肉	386	14.2	34.6
和牛バラ肉	517	11.0	50.0

高タンパクで低脂肪とされるキジ肉を都城の特産物にしようと取り組んでいる県雉生産事業合同会社。え

さの配合から飼育方法まで試行錯誤の繰り返しの結果良質な肉が出荷可能となりました。現在は「きりしま山麓雉」として関東方面に出荷しています。

とろーり、濃厚！

【乳酸菌と米麹を発酵させたノンアルコール飲料】

高千穂町まろうど酒造の「ちほまる」が6月販売開始。甘酸っぱさと、とろりとした口当たりが特徴のプレーン味、日向市特産のへべす味と新発売の玄米&植物性乳酸菌味の3種類で、特にへべす味はさっぱりとして、若い女性に人気です。宮崎空港などで絶賛販売中。



ごはん、おかわりっ！

【ご飯だれ、カツオ加工品人気】

日南市南郷町の南郷漁協が運営する港の駅「めいつ」は、地元の水揚げされるカツオのみを使って瓶詰め惣菜「かつおご飯だれ」と「ぶっかけかつお生姜」を開発しました。冷や奴やそうめんにぴったりです。いずれも200g入りで価格は540円。



「シイラ」のうどんはオイシイラ！

【「チームがはは」のメンバー写真入りパッケージ】

川南町の大人気ご当地グルメ「浜うどん」が、宮崎空港で8月21日～31日販売。川南漁港で水揚げされたシイラの魚粉と高原町産小麦粉で作ったオリジナル麺で、食べると魚の香ばしい香りが広がります。川南町内の6店舗で提供しており、和・洋・中華とそれぞれ違った味が楽しめます。



コンビニで宮崎牛？！

【南九州ファミリーマートが新商品】

7月、本県と鹿児島県で日本一の宮崎牛を使った「宮崎牛の焼肉重」、「直巻おにぎり」、「すき焼き風パスタ」、「焼肉&たまごサンド」が、4週間限定で販売されました。地元商品として、夏休みやお盆期間中の観光・帰省客に大いにアピールできました。

世界にはばたけ！！

【尾崎牛がヨーロッパへ初出荷】

7月、宮崎市の「尾崎牛」がEUへ初出荷されました。昨年2月に、EU輸出が解禁されて以降、鹿児島県の食肉処理場がEUへの輸出認定を受け、輸出に向けた準備を始めていたものです。英国のレストランなどで「OZAKI BEEF」として販売されています。

究極の宮崎牛づくし

【小山薫堂氏手がける「うしのみや」】

9月1日、シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート1階に、放送作家・小山薫堂氏プロデュース、宮崎牛を多彩なスタイルで堪能する6席だけの牛肉割烹店「Beef Atelier うしのみや」がオープン。ここでしか味わえない「究極の牛肉コース」を提供します。