

# みやざきフードビジネス推進大会

2月3日、シーガイアコンベンションセンターにおいて、『みやざきフードビジネス推進大会』が開催されました。

推進大会では、河野知事が本県の推進するフードビジネスについてプレゼンテーションを行ったほか、フードビジネス実践者による事例紹介、山形県の有名なイタリア料理店『アルケッチャーノ』のオーナーシェフ、奥田政行さんより『食からはじまる地域づくり』をテーマに記念講演が行われ、約530名の参加者がそれぞれの話を熱心に聞いていました。

また、3日は、推進大会と併せて、多数のフードビジネス実践事例紹介ブースが設置されたほか、下記記事にある『みやざきの食品産業マッチング会2014』及び『みやだいCOC推進事業キックオフセミナー』が同日開催され、コンベンションセンターがフードビジネス一色に染まり、フードビジネス拡大に向けた県民意識の醸成が大いに図られました。



## みやざきの食品産業 マッチング会2014

宮崎県中小企業団体中央会では、県内におけるB to B(企業間取引・業務用取引)の拡大や新たな事業創出に繋げるため、光る県産食品素材を集めたマッチング会を開催しました。

会場では、県内の一次加工業者や生産者など38社が出展し、積極的な商談や情報交換を行いました。

また、支援機関によるフードビジネスの取組紹介や出展者によるこだわり食材のプレゼンテーションも行われ、県内の食品産業関係者約200名が来場しました。

本マッチング会は次年度も開催予定になっており、今後ますますの成果が期待されます。

## みやだいCOC推進事業 キックオフセミナー

「食と健康」を主テーマに掲げる宮崎大学のCOC事業が本格的にスタート!

県内の「食と健康」を巡る様々な課題の解決や地域振興のため、宮崎大学の多様な資源をさらに活用してもらおうとする本事業の周知と、機運の醸成を図るためのキックオフセミナーが開催され、県内外から産学官の関係者ら約200名が参加しました。

セミナーでは、大学生が学内の授業に加え、地域の課題解決に向けた活動を実施するプロセスを通して、学生の主体性や実践的なスキルを磨く「地域振興」と「将来世代の育成」を一体的に行う事業などが紹介され、その実現に向けた産学官連携の必要性や育成すべき人材像について、認識の共有が図られました。



## 『食』を科学する料理セミナー



2月2日、翌日の推進大会で講演する奥田政行シェフをお迎えし、『食』を科学する料理セミナーが開催されました。

チョウザメの魚肉や完熟きんかん等宮崎の食材を使い、素材のポテンシャルを最大限引き出す調理法

について奥田シェフが解説しながら、県内のシェフ等と一緒に実演を行いました。また、作った料理を実際に試食しながら、奥田シェフと食材の生産者との意見交換も実施され、生産者にとって県産食材の魅力を再発見する機会となりました。

第4号  
宮崎  
フード  
ビジネス  
かわら  
版

宮崎県  
フードビジネス  
推進課

## 「ゴボチ」農林水産大臣賞



県産ごぼうを使用した宮崎みやげの新たな定番として、大ヒット商品となっている「素材そのままごぼう揚げ菓子 ゴボチ」が、地域の農産物の加工利用の面で特に優れた成果をあげた地域色豊かなふるさと食品として、農林水産大臣賞を受賞しました。

徹底したマーケティングを行い、ターゲットとする購買層、味付け、パッケージデザイン、価格設定など、消費者ニーズを捉えたいわゆる「マーケットイン」の視点からの商品開発に取り組みされた成果です。

## カツオフォーラムin日南

日南カツオ・マグロ祭り

「2013カツオフォーラムin日南」が、12月7日に南郷ハートフルセンターで開催され、全国からカツオ漁業者、行政関係者や市民ら約600人が参加し、今後のカツオ漁や新たな利用法、宮城県気仙沼市への復興支援について協議されました。



また、7日～8日には、目井津漁港において「日南カツオ・マグロ祭り」が開催され、新ご当地グルメ開発のため、全国から募集されたカツオ・マグロ料理のレシピ発表・コンテストなどが行われました。

## 高原町で育てた酒米が、延岡で日本酒に！

高原町の農事組合法人「はなどう」と延岡市の「千徳酒造」が開発した日本酒「穂倉千徳」が完成！



日本酒に詳しい日本料理の柏田幸二郎さんのアドバイスを受けながら、宮崎銀行の協力を得て、3人の匠の技で商品化しました。生産した生酒千本、純米酒2千本は好評のうちに完売しました。来年度は生産拡大を予定しているとのこと。

## 完熟キンカン「たまたま」初出荷

きんかんヌーボーの開催

日本一の生産量を誇る完熟きんかん「たまたま」の出荷が1月15日に解禁されました。



同日夜には、県民とともに出荷解禁を祝う『きんかんヌーボー』を開催。「たまたま」入りシャンパン“たまたまシャン”での乾杯や「たまたま」を使ったオリジナル料理に舌鼓を打ちました！

## 「へべすぶり」の試食会

へべすの搾りかすを餌に加えた養殖ブリ「へべすぶり」の試食会が2月13日に行われました。



日向のへべす消費拡大プロジェクト会議と北浦漁協の養殖業者が水産試験場や東臼杵農林振興局の協力を得て、県北特産のへべすとブリがコラボした本県初のフルーツ魚「へべすぶり」が誕生。

魚臭さが少なく美味しいと評判も上々で、新たな名物誕生に関係者の期待も高まっております。

## さいとこゆ「食」の大運動会

西都・児湯産の食材を使ったオリジナル料理を食べ比べる「さいとこゆ食の大運動会」が西都市で開催されました。



西都・児湯地域などから20チームが出場し、地域の食材を使った料理が提供され、多くの来場者が西都・児湯の味を堪能しました。

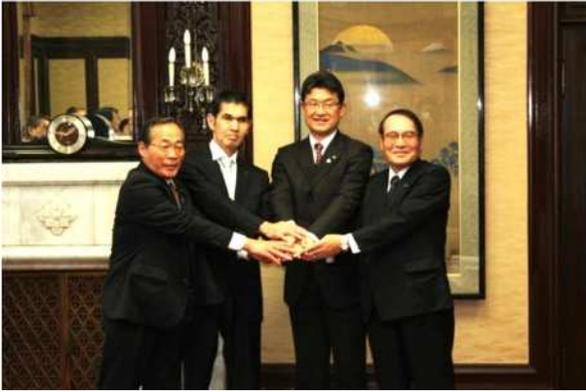
## みやざき6次産業化ミニチャレンジ塾開講



公益社団法人宮崎県農業振興公社では、中山間地域で6次産業化に取り組む農林漁業者等の人材育成と掘り起しを目指し、実践的で分かりやすい「みやざき6次産業化ミニチャレンジ塾」を1月23日、24日に西臼杵・東臼杵地域で開催しました。

当日は、西臼杵地域41名、東臼杵地域37名の農林漁業者及び関係機関・団体が受講し、「大変参考になった」「農林業を有効に活用した加工を産業化したい」といった声がありました。

## 加工用米生産・供給協定



加工用米の県内最大の需要者である霧島酒造(株)、集荷・供給を担うJA宮崎経済連、宮崎県の3者で、「県内産焼酎原料用加工用米の生産と利用の拡大に関する協定」を締結しました。

本県の「焼酎」は、出荷数量が10年前に比べ約1.8倍に伸び、出荷金額は約1,000億円、その8割以上が県外に出荷され外貨を獲得する等、本県経済の核となる産業となっています。

今回の協定を契機として、県産加工用米の生産と利用の一層の連携が進み、将来にわたる本県のフードビジネスの振興と地域の活性化が図られるものと期待されます。

## ブルーベリー葉茶「ベリーフ」が大変身

長年の研究の結果、抗脂肪肝作用や血圧上昇抑制効果が明らかになっているブルーベリー葉茶「ベリーフ」。



東京吉祥寺のお茶専門店「おちゃらか」店主ステファン・ダントン氏がプロデュースし、高千穂釜炒り茶や宮崎産ドライパイヤ、マンゴーフレーバーなどを添加した新商品200本が、1カ月弱で完売しました。

## 南九大の学生が考えた冷凍野菜レシピ試食会



県産冷凍野菜の良さを広めようと、南九州大学の学生が考案したレシピの試食会が宮崎市のシーガイアレストラン「かりの菜」で行われました。学生や管理栄養士ら



40人が参加し「生野菜と同じくらい美味しい！」と料理に舌鼓を打ちました。学生が考案したレシピは、「かりの菜」の2月のランチとディナーで提供されました。

## スーパーシェフと作る「みんなの旬感給食メニュー」

銀座シルベラードの中原シェフを招き、小林市立細野小学校の6年生児童34人を対象に県産食材を使った調理実習が開催されました。



当日は、みやざき地頭鶏や紫サツマイモなどを使った2品を中原シェフの指導を受けながら調理。スーパーシェフと給食を食べる児童の目はキラキラと輝いていました。まさに旬感給食！

## 農商工ビジネス商談会

(日本政策金融公庫 宮崎支店、延岡支店)

日本政策金融公庫宮崎支店、延岡支店では、農林水産事業、中小企業事業、国民生活事業の3部門が一体となって、農林水産業と商工業の連携による新ビジネス創出を支援するため、南九州では初めての「農商工ビジネス商談会」を1月27日に開催し、44社が参加しました。

## フードビジネスコーディネーター基礎コース・セミナー

フードビジネス業界への就職・転職を目指す方を対象に、商品開発に必要なスキル、マーケティング、食に関するトレンドの捉え方や情報発信方法まで、「食」に関わる業界についてのセミナーが開催され、これまで基礎コース25名、セミナー85名の方々が受講しました。



## みやざき農商工連携求評会を開催！

6次産業化や農商工連携で開発した商品の、デザインやアピール力を磨くための求評会が、2月27日に開催されました。これは、県業振興機構と県農業振興公社が開催したもので、16社の企業が参加し、県内外の専門家8名から個別にアドバイスを受けました。

## みやざきweeeek!! (東京、大阪)



「食の宝庫みやざき」「神話のふるさとみやざき」をテーマに、東京、大阪の大規模商業施設やホテル、レストランとのコラボレーションによるPR、イベントを開催しました。

丸の内ハウスやグランフロント大阪など話題のエリア、スポットで宮崎の「食」を強力アピール!



## 日本各地で、海外で、がんばってます宮崎県産品!

### スーパーマーケット・トレードショー

国内最大級の食の商談会「スーパーマーケット・トレードショー」が2月12日～13日に、東京ビックサイトで開催され、本県からは22社が参加し、乾しいたけ、漬物、和菓子、焼酎等のイチオシ商品を出品し、流通業界等の関係者への売り込みを行いました。



### 春キャビア解禁!

今シーズンの新作春キャビアが3月8日に解禁されるのを前に銀座シルベラードでメディア向けの試食会が開催されました。



当日は中原シェフが腕を振ったキャビアとシロチョウザメの料理5品を準備。河野知事も県産キャビアで世界を狙いたいと熱く語りました。

### ペットボトルお茶新工場完成

最新鋭のペットボトル茶製造新工場が川南町の農協果汁(株)に完成し、初出荷の2月10日に出発式が行われました。年間生産能力は800万ケース。



ペットボトル成型から充填、ラベル巻、箱詰め、出荷までを完全オートメーション化した茶専用ラインとしては、九州初の工場です。

### 宮崎ブランドポーク食べ比べ

宮崎ブランドポークの知名度向上と販路開拓のため、福岡市の西鉄グランドホテルでシェフやバイヤーを集めた試食会が開催されました。



当日は約130人の方が集まり、用意した4つの銘柄豚をそれぞれの調理方法で試食。肉の柔らかさ、うまみの強さなどを評価していただきました。

### みやざき輸出促進研修会の開催

みやざき『食と農』海外輸出促進協議会などが主催したハラル認証や海外市場の実態等を学ぶ研修会が、1月27日、JA・AZMホールで開催され、県内の農林漁業関係者や食品事業者ら約150人が参加しました。



### メキシコで宮崎牛の試食会

国産牛肉の新たな輸出先として有望視されているメキシコで、12月10日、政府関係者ら約400人が参加した在メキシコ日本大使館主催の天皇誕生日レセプションにおいて、「宮崎牛」の試食会が行われ、大変好評を得ました。

