

生ライチ初出荷！

完熟マンゴーに続く新たな特産果樹として期待される「ライチ」が初出荷を迎えました。

現在、9月末まで投票受付中の「亀田の柿の種の婚活」に県代表としてエントリー中！

県民の皆様の応援をお願いします。
(婚活HPアドレス)
<http://www.e-kakinotane.com/konkatsu/>



東アジア輸出の拠点「香港事務所」オープン

6月13日、商品サンプルやPR用の農産物を保管する物流倉庫と輸出の足掛かりとなるフロンティアオフィスを併設した宮崎県香港事務所がオープンしました。

また、8月27日には、河野知事や本県経済団体代表者などが香港を訪問し、県香港事務所の看板設置が行われたほか、香港日本総領事や香港の要人などを招いたオープニングレセプションが盛大に開催されました。

レセプションでは、知事が宮崎県の食や観光についてPRした後、関係者による鏡開きが行われました。

また、会場では、宮崎牛ステーキなどが振る舞われ、好評でした。



宮崎フードビジネスかわら版

第2号

宮崎県
フードビジネス
推進課

みやざきブランドマーケティングアドバイザーを招へい

完熟マンゴーや宮崎牛に続く、全国的な「看板商品」の創出を目指して、宮崎県は、新たな視点での助言が期待できるマーケティングアドバイザー（専門家）を招へいし、戦略的なプロモーションを展開します。

今年度は、完熟きんかん「たまたま」の未開拓ニーズを捉えた新たな形態の商品開発やPR対策、及びピーマンを中心に消費者の健康志向に対応した加工商品開発やPR対策に取り組み、商品力強化や認知度向上を図っていく予定です。



みやぎん6次産業化支援ファンドを設立

宮崎銀行は、農林漁業成長産業化支援機構、宮銀ベンチャーキャピタルとの共同出資（総額10億円）により「みやぎん6次産業化支援ファンド」を設立します。国の認可後に、6次産業化を目指す事業体へ投資し、地域活性化に寄与することとしています。

本県のフードビジネス構想を雇用政策で国が後押し！

～人材育成事業に3年20億円～

国の新規事業「戦略産業雇用創造プロジェクト」に本県のフードビジネスの成長産業化を通じた雇用創出構想が採択されました。

これは、国が産業政策と一体となった雇用創出策を募集したもので、採択数11道府県の中に本県も選ばれました。

本県では、3年間で最大20億円の予算の活用が認められ、外部人材を活用したフードビジネスの推進、食品関連企業が行う人材育成プログラムへの助成などを行い、3年間で最大1200名余の雇用創出を目指します。

河野知事は「フードビジネス構想が国の雇用政策の中でも重要とのお墨付きをいただいた。財源を有効に活用しながら、一つ一つ成果を積み上げたい。」とコメント。

地域ネットワーク会議 各地で始まる！

県内7地域ごとに農商工関係者が集まり、地域ごとにテーマを決定し、取り組みます。

9月5日までに全7地区で設置

「苦情・クレーム総合展」 開催予定!

県中小企業団体中央会は、「食品への苦情・クレーム総合展」を9月27日(金)12時30分~16時に、宮崎市のニューウェルシティ宮崎にて開催します。(入場無料)

総合展では、加工食品や飲料に対する不満や改善要望について、県内消費者を対象に行ったアンケート調査の結果や大手メーカーの商品改良事例の展示の他、苦情・クレームを商品開発や商品改良に活かすポイントや取組などを紹介するセミナーや事例発表もあります。

東京発・宮崎牛の生体出荷! 宮崎牛を首都圏へ売り込む 新たな販売戦略



全共二連覇を果たした「宮崎牛」。本県では、首都圏での販売戦略の一つとして、東京卸売市場に生きたままの牛を搬入し、現地と畜・食肉加工した枝肉を大消費地の仕入れ業者に競売により購入して

もらう取り組みを進めています。

全国の銘柄牛がしのぎを削る東京卸売市場において、「宮崎牛」が市場平均単価を上回る価格で競り落とされており、宮崎牛のブランド力の向上につながる有効な取り組みとして期待されています。

キラキラ日向夏販売好調!

宮崎県農協果汁(株)と日本郵便(株)は、共同開発した日向夏ドリンク「キラキラ日向夏」を昨年に引き続き、6月~7月の2ヶ月間販売しました。

昨年は、試験的に九州・沖縄~南関東エリアで販売し、約10万ケース販売するなど高評価を得たことから、今年は、全国エリアでの販売展開となりました。

最終的に、13万ケースを販売し、昨年の販売を大きく上回りました。



乾杯は地元焼酎で! 日南市条例可決

日南市議会は本格焼酎の消費拡大を目的として、県内で初めて「日南市の地元本格焼酎による乾杯を推進する条例」を6月議会に提案、可決されました。

霧島 1位、雲海 3位

2012全国焼酎メーカー売上高ランキングで霧島酒造(株)(宮崎県都城市)が9年連続トップの三和酒類(株)(大分県宇佐市)を抜いて初めての1位となりました。

前年度4位だった雲海酒造も3位に順位を上げました。

(帝国データバンク福岡支店発表)

「みやざきの新名物をつくろう」 ~商品開発支援事業~

県物産貿易振興センターでは、県産品アドバイザーを委嘱し、本県の豊かな食材を活用した魅力ある県産品づくりを支援しています。



みやざき農林水産業 経営多角化チャレンジ塾開講!



県農業振興公社が6次産業化を目指す農林漁業者や6次化指導者を対象とした「みやざき農林水産業経営多角化チャレンジ塾」を8月20日に開講しました。塾では、食品加工、ブランド戦略、販売戦略や販路開拓など6次産業化に向けた実践講座が11月にかけて行われます。

今年で2回目となる塾には、6次産業化を目指すグローバル農業法人コースに27名、6次化の指導者を目指す6次化プロデューサー育成コースに19名が参加しました。講義初日は河野知事による特別授業も行われ、受講生達は熱心に聞き入っていました。明日のみやざきのフードビジネスを担う人材となる皆さん。頑張ってください!

「道の駅つもの」オープン! 7月31日



都農町のにぎわい創出や産業振興の新拠点「道の駅つもの」がオープン! 地元の美味しい農畜水産物に加え、それらを加工したひでじビール

「宮崎レッドアイ」などの新たな商品を販売しています。(一部数量限定)

「のべがくプリン」販売開始!

道の駅北川はゆまが5月1日に延岡学園調理科と業務提携し、その第1弾としてコラボスイーツ「のべがくプリン」を販売開始! さらに第2弾「のべがくヘブスケーキ」も完成し、販売開始!

道の駅を学生の技術披露の場として、あるいは料理コンクール用レシピのマーケティングの場として活用することとしています。



はばたけ都城! 6次産業化推進大会開催!!



都城市において、農林水産省の皆川事務次官をお迎えして、「はばたけ都城! 6次産業化推進大会」が開催されました。大会では、皆川次官の講演をはじめ、河野知事や池田都城市長も参加したパネルディスカッションの後、都城市内の各分野の代表者による「6次産業化推進宣言」が行われました。我が国トップクラスの農畜産地である都城市において、全市が一丸となった6次産業化の取組によりさらなる産業の発展が期待されます。



みんなの思いが詰まった日本酒づくりはじまる!

高原町の農事組合法人「はなどう」と延岡市の「千徳酒造」が共同での日本酒づくりを行うことになり、6月に高原町でキックオフがありました。

これは、県産業振興機構がフードビジネス振興構想推進の一環として進めている事業の第一弾で、当日は料理や日本酒に造詣の深い東京赤坂の「かさね」主人の柏田幸二郎さん(日向市出身)を迎え、宮崎の食文化にあう美味しい日本酒を造ろうと、イメージの共有化を図りました。

当日はあいにくの梅雨空でしたが、柏田さんをはじめ関係者全員で酒米の田植えが行われ、その後、日本酒の方向性など熱い議論が交わされました。発売は来年1月の予定です。今から楽しみです。



「フードビジネス科」 高鍋農業高等学校に新設

高鍋農業高等学校は、地域農業・地域産業を担う人材を育成することを目的に、平成26年4月にフードビジネス科(定員40名)を新設します。

これまでの農業に関する教育に加えて、「農産物の栽培」から「食品加工」、「流通・販売」、「調理・製菓」までを総合的に学習できる学科にすることとしています。

慶應義塾大学、地域へ 資源の掘り起こし&巻き込み

県は慶應大学と連携し、地域コミュニティ型商流開拓と産品開発を支援しています。

8月には学生らが美郷町と西米良村を訪問し、住民と意見交換を行いました。11月末には成果発表会を予定しています。



完熟マンゴー & じゃりロール プロデュースby みやざき犬

リョーユーパンが宮崎県発祥のじゃりパンに宮崎県産完熟マンゴー入りクリームをサンドし、みやざき犬のスペシャルパッケージで販売!

九州・中国・四国地方のコンビニ等で9月30日まで発売されます。
価格は120円。



「情熱!みやざきフェア」での 知事トップセールス (福岡)

「情熱!!みやざきフェア」が5月30日から4日間、九州内のイオン44店舗とマックスバリュ122店舗で開催されました。最終日にはイオンモール

福津において、河野知事のトップセールスを行い、多くのお客様で賑わいました。



香川ランチ「GPセンター・物産館」オープン!



鶏卵の生産から加工・販売を手掛ける「農事組合法人香川ランチ」(児湯郡川南町)が建設を進めていた「GPセンター・物産館」が7月21日に完成しました。

物産館ではアンテナショップとして県内物産品を取りそろえるほか、地元生産者と連携した商品開発も行い6次産業化の拠点を目指しています。

宮崎の美味しい食材を東京の イタリア料理の名店の味で提供!

宮崎県内外のグルメが楽しめる「みやざきグルメとランタンナイト2013」が8月2日から18日まで開催されました。期間中、東京銀座のイタリア料理の名店「シルベラード」の中原弘光シェフ(宮崎市出身)が出店。12種の県産食材を使った「てげ旨プレート」を提供。宮崎で名店の味が楽しめることあって行列ができるほど盛況でした。

また、宮崎大学の学食では、7月23日から8月2日まで、中原シェフが学生とレシピ開発した宮崎市青島産の八モを使ったイタリア料理を提供。高級魚の八モがワンコインで味わえるとあって、多くの学生が宮崎の味を楽しみました。



みやざき大使に大橋さん! 延岡市出身で滋賀県の日本料理店若女将

県は延岡市出身で滋賀県彦根市の「日本料理店 魚忠」の若女将である大橋さんにみやざき大使を委嘱しました。

大橋さんは、へべすやめひかりなど宮崎県産品を積極的にメニューに取り入れているだけでなく、へべすポン酢「へべぽん」や宮崎県産紅茶を使ったカステラを開発するなど、さまざまな県産品の利用拡大に取り組まれています。

今後、ますますのご活躍を期待するとともに、その活動の中で宮崎の魅力をより一層発信していただくために「みやざき大使」をお願いすることになりました。



編集後記

今回も特色ある物産館や道の駅の新設、香港事務所の開設、国の新規事業への採択、そして宮崎の食をいかした様々な取組がありました。

次回も宮崎を元気にする産学官金の取組に乞うご期待!