2019年3月1日発行（毎月1回発行）通巻第317号

Mモーション 3 March 2019

お届けします 宮崎の風「エム・モーション」

表紙/高岡文旦

©酒生哲雄写真事務所

ミライ農キラ星

MIRAI NO KIRABOSHI

これまでも、これからも「宮崎の農業を支え、盛り上げていきたい！」
そんな熱い思いを持った職員をご紹介します。

JA 宮崎経済連
燃料生活部　組織生活課

日髙（ひだか） 周亮（しゅうすけ）さん（26）

斎場スタッフの成長をサポート
おもてなしの心を忘れずに―

今回登場していただいたキラ星は、燃料生活部・組織生活課に所属する日髙周亮さん。落ち着いた佇まいでしっかりした印象を与えますが、時おり見せる笑顔からは優しい人となりが感じられます。

宮崎市出身の日髙さんは市内の高校を卒業後、高知大学農学部に進学し、主に肥料の研究にいそしみました。就職は生まれ育った宮崎に戻り、第一志望の経済連に見事入会。

「大学で農業に関することを学んだ経験を活かし、就職は農業関連の仕事を第一に考えていました。経済連は経営理念もしっかりしていますし、何より培った知識を活用できるのでは、と思いました」

日髙さんは入会4年目。農機施設課での勤務とJAの教育施設での長期研修を経て、現在の部署に勤めて2年目になります。

組織生活課は、組合員さんが豊かな生活が送れるよう、共同購入品や家電製品、ギフト商品や衣料品、ジュースなどさまざまな生活用品を取り扱い供給する業務を行っています。また、葬祭事業にも携わっており、日髙さんはJA管轄の28の斎場で構成される農葬連協議会の事務局として、各種会議や斎場スタッフ育成研修会の企画・運営、葬祭資材の供給を担当しています。

「年間で8回ほど研修会を企画し開きます。企画をする段階で実際に斎場に足を運び、働いているスタッフの要望や現況をヒアリングし、どのような研修内容にすれば改善が図れるかを考えます。スタッフの方々からいろいろな意見があがりますので、最適な案を練るのは一筋縄ではいきませんが、やりがいはありますね」と日髙さん。プランを練るには知識や現場での実体験が必要で、この業務を任された当初は日髙さんも斎場の実務研修を受けました。当直や急な対応などの実地を経験し、仕事の大変さを肌で感じたことが今に活かされているといいます。また、葬儀は宗派ごとにさまざまな取り決めがあり、現在でも新しい「気づき」と「発見」がたくさんあるといいます。

「不謹慎かもしれませんが、葬儀を通していろいろな勉強をさせていただいています。その中で、決して忘れてはいけないのが、ご遺族への気遣いと気配り。そして故人様への畏敬の念。おこがましいかもしれませんが、安らかにお眠りいただけるよう、精一杯のご奉仕をしたいと思う、そんな気持ちを持ったスタッフ育成の手助けになればと思っています」

ペットのチンチラと遊ぶのが楽しみ。人と動物の違いはあっても、プライベートでもいきものの〝命〟に寄りそう日髙さんでした。

斎場スタッフ育成担当のリーダーでもある日髙さん。日ごろから周囲への気配りに長けている

日常生活を楽しく切り撮る！をモットーにワールドを繰り広げています。
「宮崎の食材をかわいく飾る」をテーマにしたこのシリーズ、今月のテーマ食材は「高岡文旦」です。
さっぱりとした甘みで、つぶつぶがしっかりしているので、お料理にもよく合います。皮はとても厚いのですが、上下を包丁で大胆にカットするとむきやすいです。
今月は、そんな高岡文旦の洋ナシ型フォルムを生かして、お雛様に仕上げました。髪・烏帽子・扇は葉っぱ、釈は茎、白い花は中の綿、と全て高岡文旦で作りました。
女の子のいるご家庭も、いないご家庭も、しばし雛まつり気分を味わいくださいませ。

表紙制作・撮影／酒生（さこう） 明子（あきこ）

Mモーション 3 March 2019

CONTENTS

表紙　高岡文旦たちの雛まつり
酒生 明子氏

2　ミライ農キラ星

3　**グラビア**
フォトコンテスト2017入賞作品

5　夢をカタチに
“農に帰る 大地に帰る”若者たち
若者の声が飛び立つ 学校農業クラブ全国大会で 揃って二人が最優秀賞
小林秀峰高校

7　“日本一”ブランド王国の
素顔に出会う旅
太陽の恵みが こぼれる 日本一ブランド 日向夏産地の挑戦
JA綾町

9　輝く！女性のチカラ
農の現場からまきこのリポート
釜炒り茶部門で 全国一に輝いた 茶生産農家 甲斐 まち子さん
JA延岡

11　ariさんちの台所
高岡文旦

13　オトナのための食育講座

15　**フォトコンテスト**
2018受賞作品

18　ニュース＆インフォメーション

裏表紙　旬をお届け！ プレゼントコーナー

「宮崎の農村・農業～生活のめぐみ～」フォトコンテスト2017　優良賞「日南海岸」（撮影地：日南市 国道220号）宮後　悟　氏

国道より七ツ岩を見ると、形（見え方）が違う。もうひとつの日南海岸を発見した思いです。

夢をカタチに

″農に帰る 大地に帰る″

若者たち

「青年よ 大志を抱け」クラーク博士が開拓若者に呼び掛けたメッセージがよみがえろうとしている。次世代をみつめる、ひたむきな若者たちの情熱と感動を「農の回帰」のみやざきから発信する。

若者の声が飛び立つ 学校農業クラブ全国大会で 揃って二人が最優秀賞

宮崎県立小林秀峰高校

ラナンキュラスの実習授業

早春は 旅立ちの季節

ひなたのくにを取りまく太平洋のうねりにも温もりがきらめいて、日本列島の中でひと足早く春の足音が聞こえてくる。桜の花が校庭に彩りを添えて、小学校から中学、高校、大学まで〝別れの曲〟に包まれる。

旅立ちの前に、アグリの知識と技術を競う全国大会で二人が揃って最優秀賞を受賞した高校があると聞いて、現地に駆けつけた。

宮崎県の南西部、九州中央山地が切れるあたりに農業が基幹産業の小林市がある。地域のシンボル、霧島連山に見とれながら市街地を北に進むと、青い牧草の農地に囲まれて宮崎県立小林秀峰高校があった。

玄関まわりの建物には、全国制覇の看板が目立って勢いのある高校であることが伝わってくる。鹿児島県で開かれた第69回日本学校農業クラブ全国大会で、二人の生徒が最優秀賞を受賞したという看板もあった。

全国から979人が参加した農業鑑定競技で文部科学大臣賞を受賞した農業科3年生の森永華奈さん（18歳）と、意見発表（Ⅰ類）で農林水産大臣賞を受賞した農業科2年の柳田聖也さん（17歳）の二人。二人同時受賞は、宮崎県ではじめて。

全国トップクラスのハンドボールの練習をしているグラウンド横の園芸ハウスをのぞくと、花の園芸実習の授業中。宮崎県で代表的なラナンキュラスの栽培管理について、授業が行われていた。実習生徒の中に日本学校農業クラブ全国大会で最優秀賞を受賞した3年生の森永華奈さんがいた。実習指導の先生の声を聞きもらさないように引き締まった表情が生きていた。

農業知識を競う学校農業クラブの農業鑑定競技で、出された写真に向き合って〝害虫が好む野菜の種子はどれですか〟、〝被害を与えた害虫はどれですか〟といった40問に20秒刻みで挑み、38問が正解。全国トップの成績を上げた。

実習授業で育ったラナンキュラスは、花束仕立てで職員室を訪れて、販売実習も行われた。

森永華奈さんは、すでに大学受験にも合格して「名前のように花が好きですから、フラワーアレンジメントの道を進みます。」と笑顔でつぶやいた。

子牛育ての感動体験が 日本一グランプリに

小林秀峰高校の高原農場が、隣町の高原町にある。

7年前に噴火した霧島連山のすぐ麓に、青い牧草の農場と畜舎が建ち並んでいた。春の陽だまりで黒毛和牛が群れていた。黒毛和牛の手入れ実習をしているのが、日本学校農業クラブ全国大会で最優秀賞を受賞した小林秀峰高校農業科2年の柳田聖也さん。

「今日は底冷えして寒いので、育成牛を水洗いする実習作業をやめて、毛刈り、ブラッシング作業に変更しました。」と思いやりがいっぱいの笑顔が答えてくれた。秋田県の金足農業高校出身のプロ野球選手で甲子園を沸かした吉田輝星選手のやわらかい表情が重なる。

牛の魅力にすっかり 取りつかれました

柳田聖也さんは、日本学校農業クラブ全国大会の意見発表部門で「私の目指す和牛繁殖経営」をテーマに、熱い自分の想いをぶつけた。

柳田さんの実家は、地元の高原町で250頭の和牛を飼う規模の大きい繁殖農家。一年間に約190頭の子牛が生まれて、出荷する。

「〝聖也 はよ出てこい 子牛が生まれるぞ！〟。小学生だった私が、父の緊迫した声で飛び起きて牛舎に行くと、思いもよらない光景が広がっていました。私の大切な母牛が苦しそうに体を横たえ、目から大きな涙を流し新しい命を産み落とそうと必死で頑張っていました。そしてやっとの思いで産まれた子牛を見た私は、とても衝撃的な感動を受けたのを今でもはっきり覚えています。この誕生以来、牛の魅力にすっかり取りつかれました。」意見発表の生々しい牛との出会いの感動が伝わってくる。

宮崎県は、和牛オリンピックともいわれる全国和牛能力共進会で3大会連続内閣総理大臣賞を受賞した。柳田さんも小林秀峰高校で「若雌の部」に出場した〝れな号〟の飼育に参加した経験がある。

柳田さんは、3つの目標を掲げている。

ひとつ目は、母牛の分娩間隔を縮め、わが家の繁殖成績を上げる。ふたつ目が、粗飼料を100パーセント自家生産して高タンパク質飼料を給与し、牛を育てる。3つ目が、年間10頭ほどが亡くなっている子牛の事故を防ぐこと。日本学校農業クラブ全国大会でトップに登りつめたことを起爆剤に、4年制大学への進学や留学など夢がふくらんでいる。お兄さんで長男の長太郎さん（24歳）と次男の司輝（かずき）さん（23歳）も後継ぎで就農していて、3人兄弟の〝元気な宮崎牛ファミリー〟が誕生しようとしている。

和牛繁殖農家（父）

柳田浩二さん（54歳）

「聖也も、飼育頭数を2倍の500頭まで増頭したいと言ってくれています。人の背中だけ見ていては、それ以上は期待できません。若いうちに畜産以外の広い世界も見て視野を広げて、日本一4連覇を目指す宮崎牛産地づくりを支えてほしいですね。」

森永華奈さん（18歳）

“名前のように花が好きです”

全国優勝の横断幕

柳田聖也さん（17歳）

毛刈り実習の柳田聖也さん

和牛の実習授業

“日本一”ブランド王国の素顔に出会う旅

“てっぺん”　それは感動。アグリ王国には、“日本一”がいっぱい。
“てっぺん”を極める感動の不思議をドキュメントする。

太陽の恵みが こぼれる
日本一ブランド日向夏産地の挑戦

JA綾町

まきばの桜まつり

春は本番 さくらまつりが やってくる

暖冬気味の寒さが、さらにやわらいで南国みやざきは、春真っ盛り。宮崎県の南西部にそびえる霧島連山の麓にも桜前線が帯をひいて小林市では3月30日〝まきばの桜まつり〟が開かれる。かつて馬産地のなごりで牧場まわりに植えられた桜並木が名所になって、100年以上も桜まつりが開かれている。高原を横切る広域農道沿いの2キロほどに1000本ほどの桜が満開になる。

日向のくに・宮崎県に日本一ブランド〝日向夏〟が、出荷の最盛期を迎えていると聞いて現地を探訪した。

露地栽培の日向夏がいっぱい

季節の温もりをまぶして〝日向夏〟が舞い降りる

潮風にのって、春は海からやってくる。宮崎県沖を流れる黒潮のうねりにも碧さが増している。季節の訪れがひと足早い宮崎県では、太陽の恵みをいっぱいに受けて育つ特産の〝日向夏〟が日本一。590戸余りの農家が194ヘクタールで日向夏を栽培して生産量3911トンまで伸びて栽培面積、生産量ともに〝日本一〟（平成27年市町村報告）。

さらに特産に磨きをかけようというこだわり産地があると聞いて現地を訪ねた。

宮崎県のほぼ中央、宮崎市に隣り合って人口7407人（2月1日現在）の綾町がある。

ユネスコのエコパークにも認定されている貴重な照葉樹林帯が町を取り囲んで、有機農業の〝発祥の地〟でもある。

プロサッカー優勝チームの「川崎フロンターレ」が、毎年春のキャンプに訪れる市街地西寄りの錦原台地を、さらに山手に向かう。道路沿いの畑にあざやかな黄色の実をつけた日向夏の風景が歓迎してくれる。

話し声がとぎれとぎれに聞こえてくる急こう配の果樹園を登ると、日向夏の摘み取りの真っ最中。

たわわに実った日向夏の枝を引き寄せて収穫しているのが、綾町割付地区の日向夏栽培農家の児玉隆一さん（56歳）と奥さんの道子さん（52歳）、長男の悠輔さん（22歳）の3人。

児玉さんの家では、2ヘクタール余りの果樹園で露地栽培の日向夏を栽培している。

児玉さんは日向夏栽培三代目。子どもの頃から果樹園に囲まれて育ち、落ちてくる日向夏の実をオモチャ代わりに育った。日向夏栽培に向き合って30余年になる。JA綾町日向夏研究会の会長も務める地域のリーダーでもある。

日向夏には、不思議がいっぱい

太陽を直接受ける露地栽培は、天候の変化を直にうけやすい。3年前の平成28年には、冬の大寒波に見舞われて、夜間は気温が氷点下7度1分まで下がり果実が凍るなどして収穫予想の40パーセントしか出荷できなかった。

果樹園をビニールシートで覆うハウス栽培が急速に広がった。

果樹園の中に、ひときわ幹回りの大きい日向夏の樹を見つけて聞いてみると…。

「親父やじいさんに聞いても、いつの頃からあるのか分からんということでした。幹まわりの大きさから、多分150年は経っていると思います。」と、児玉さんから答えが返ってきた。

宮崎県は、日向夏の〝発祥の地〟。記録によると約200年前の1818年に旧赤江村（現在宮崎市赤江地区）の里山で、やや甘みのあるあまり酸っぱくない柑橘が見つかり評判になった。改良に改良を重ねて宮崎県内では現在590戸余りに日向夏の栽培が広がっている。

こだわりの産地、JA綾町では45戸の農家が日向夏の栽培に向き合っている。

日向夏栽培には、もうひとつ不思議がある。日向夏は〝他力本願〟の果樹。日向夏の花粉同士では受粉せず、結実しない。ミツバチが違う花粉を運んできたり、人工的に受粉させることで実が育つ。花1個ずつを受粉させる人工授粉には手間がかかる。

食べやすくするために、種無しや種の少ない日向夏の改良が進んでいる。

染色体の違うポンカンか夏みかんの花粉を日向夏の花粉と交配させることで種なし、少核が誕生した。

〝日向夏ちゃん〟の出荷がはじまる

日向夏は〝日向夏ちゃん〟のブランドでハウスものが2月から、露地ものが3月1日から4月いっぱい出荷される。葉っぱをつけた新鮮な日向夏は、キャンプ中の川崎フロンターレなどにも贈呈される。

日向夏生産者

児玉隆一さん（56歳）

「太陽の恵みがいっぱいの日向夏ですから、四国から静岡県あたりまで日向夏前線が北上しています。産地と生産者の知恵をまぶして春本番の食卓にお届けしたいですね。」

あっぱれアグリふるさと

日向夏産地を育ててきた　綾町

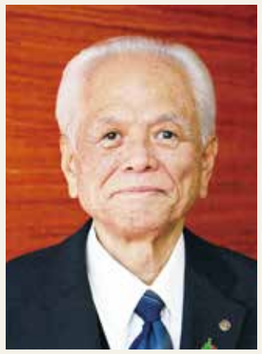
町長　前田 穣さん（73歳）

「綾町は自然生態系を生かした有機農業の町です。太陽がいっぱいの〝適地適作〟が日本一ブランド日向夏を支えています。知恵と情熱がいっぱいの人々と共に日向夏を地域特産の柱として産地おこしを進めています。」

家族総出で収穫作業

樹齢150年と思われる日向夏

太陽の光がはねかえる


綾町長　前田 穣さん（73歳）

日向夏の自宅選別

キャンプ中の川崎フロンターレに贈られる

輝く！女性のチカラ

農の現場からまきこのリポート

釜炒り茶部門で全国一に輝いた

茶生産農家 甲斐（かい） まち子さん

延岡市北方町で釜炒り茶を生産する甲斐さん

今回はJA延岡管内の北方町で「釜炒り茶」の生産を手掛ける甲斐まち子さんを訪ねました。まち子さんは夫の義之さんとお茶の生産に取り組んで35年になります。義之さんのお父様の代からお茶の生産をされていて、現在はお母様と3人で農業に携わっています。

お茶の栽培規模は110aで、栽培品種は「おくみどり」「やぶきた」「ゆたかみどり」「なごみゆたか」の4品種とのこと。栽培から加工、販売まで家族で手掛ける中で、販売は主にまち子さんに任されているといいます。釜炒り茶は、茶葉を釜で炒ることにより作られる緑茶で、生産量は日本の緑茶の1％以下と希少性の高いお茶です。

宮崎県は釜炒り茶全国生産量の約6割を占め、日本一の釜炒り茶の産地。その中でも延岡市北方町は釜炒り茶の生産が盛んな地域であり、JA延岡管内の「茶生産組合北方支部」の部員は8名だそうです。

厳しい審査に合格した高品質な釜炒り茶は、みやざきブランドに認定されており「釜王」のブランド名で販売されています。まち子さんは、「曽木銘茶の屋号で、釜王を3種類生産しています」と話します。早速、釜炒り茶の生産の流れなどを伺いました。

昨年の全国茶品評会で農林水産大臣賞を受賞したまち子さん

「2月から3月は、春肥と言って肥料を施す作業や、新芽を揃えるために摘採面を揃える整枝の作業をして4月の萌芽を待ちます」とのこと。そして、4月20日過ぎから5月の連休は茶摘みのピークを迎えます。

甲斐さんの茶工場では自社のお茶だけでなく、地元の茶園から生茶を受け入れて加工する委託茶もあるため、特に一番茶の時期の4月29日から連休明けまでは茶工場の機械は早朝から深夜まで稼働するそう。まち子さんは、「昼ご飯はいつ食べたかなと忘れるほど時間に追われる時期ですね」と笑顔で話します。

そして、一番茶は6月に、三番茶は7月末からお盆前まで作業に追われます。生茶を釜炒り茶に加工する機械では約4時間かけて荒茶にし、その後仕上げ茶にして選別、袋詰めを行うそうです。茶工場を案内してもらうと茶葉を炒る大きな機械がありました。

ところで、甲斐さん夫婦は昨年8月に静岡県で開催された第72回全国茶品評会に出品し、まち子さんは釜炒り茶部門で農林水産大臣賞を受賞！義之さんも3位という快挙を成し遂げました。同品評会は7茶種8部門あり、釜炒り茶部門には101点が出品されたそうです。

2月から3月に枝を落として新芽が揃うのを待つ。

県北部の緑深い山間部に広がる茶園

甲斐まち子さん（63歳）

「大臣賞のお茶」として道の駅などで販売

釜炒り茶部門で全国一となったまち子さんは昨年12月に東京で開催された授賞式に義之さんとともに夫婦そろって参加。農林水産大臣賞の賞状を手に地元に帰ると、延岡茶生産組合とJA延岡により祝賀会が開催され受賞をたたえられました。

JA延岡の農産園芸振興課の佐藤彰係長によると同品評会での審査内容は茶の「外観」「香気」「滋味」「水色」の評価で、まち子さんの釜炒り茶は満点の200点という高い評価を受けたとのこと。生葉の品質の高さに加えて、土地づくり、肥料、管理、そして愛情をかけてお茶を育てた成果だといいます。

そして受賞後は「大臣賞のお茶」として延岡市の道の駅「よっちみろ屋」やJA直売所「ふるさと市場」、県外に向けても販売しています。

ところで、まち子さんは釜炒り茶のほかにも紅茶も作っています。生姜をブレンドした「しょうが紅茶」、ハーブのレモングラスをブレンドした「レモンティー」は、原材料の生姜もレモングラスも、甘みを出すハーブのステビアもすべて自家栽培のものを使ったこだわりの商品ということです。

今回は最後に、釜炒り茶の淹れ方など詳しく紹介してもらいました！

釜炒り茶をはじめ紅茶なども生産加工販売する甲斐さん夫婦

昨年の受賞祝賀会にてまち子さんと義之さん（63歳）

釜炒り茶を製造する機械がある加工場

地域自慢の旬の食材で 生産者おすすめの一品

「釜王」をはじめとするお茶の品々

甲斐さんのお茶は「曽木銘茶」の屋号で販売されています。中でも、極上の香りと旨味を誇る「釜炒り茶」は、みやざきブランドの「釜王」に認定されており、厳しい審査に合格した産地が自信を持っておすすめする釜炒り茶の王様です。
また、発酵茶として加工した紅茶にしょうがをブレンドした「しょうが紅茶」とハーブのレモングラスをブレンドした「レモンティー」も、すべて自家栽培の原料を使用したおすすめのお茶です！

まち子さんの「釜炒り茶」

日本一に輝いた釜炒り茶は黄金色の水色で香ばしい香りのお茶です！

【みやざき釜炒り茶「釜王」の特徴】

- 勾玉の形をしたお茶
- 澄んだ黄金色の水色（すいしょく）
- 釜香と呼ばれる独特の香ばしい香り
- すっきりとした渋みの少ない爽快な味わい

【釜炒り茶のおいしい淹れ方】

①人数分の茶碗にお湯（80℃）を8分目ほど入れて冷ます。
②茶葉を急須に入れる。3人で6ｇが目安。
③冷ましたお湯を急須に注ぎ、約1分浸出するのを待つ。
④濃さが均等になるように茶碗に少しずつ注ぎ分け、最後の一滴まで絞り切る。

取材・文／湯浅まき子

食と農をテーマにライター、コーディネーター、食育・地産地消講座等の講師として活動中。宮崎県初の野菜ソムリエ上級プロ。

1人前 ： 約91kcal

高岡文旦の甘酒ホットスムージー

［材 料（2人分）］

高岡文旦……1/2個
甘酒……150cc
アーモンド……2個分

［作り方］

①文旦は皮をむいて果肉だけに取り分けます。
②甘酒を火にかけて沸騰したら火を止め①を加えて撹拌します。砕いたアーモンドを散らしてできあがり。

©酒生哲雄写真事務所

ariさんちの台所

―高岡文旦―

ariさん
川越 有理
1971年　日向市出身　フードバイザー
県内在住。フードバイザーとして料理教室を開くなど幅広く活躍。「家ごはん」から「おもてなしごはん」まで幅広い食シーンを提案してくれます。
［和バルBanca］宮崎市橘通西2-4-15 TEL：0985-69-8897

デサキ宮崎店
宮崎県宮崎市吉村町東部第二土地区画整理事業地内39街区6
TEL：0985-33-9339
文具はもちろん！キッチン雑貨をはじめ、インテリアグッズやコスメ、ファッションなどライフグッズを多数取り扱っています。

1人前 ： 約189kcal

高岡文旦のさっぱり寿司

［材 料（4人分）］

高岡文旦……1個
ホタテの水煮缶……100g程度
米……2合

すし酢……約30cc
スティックセニョール
又は 菜の花……4本
出汁……50cc
薄口醤油……大1
飾り用菊花……適量

［作り方］

①文旦は1/2をしぼっておきます。残りの文旦は果肉だけをざく切りにします。
②炊飯器に米とホタテの水煮缶を入れて、水を分量まで加え炊飯します。
③スティックセニョールは4cmくらいの長さに切ってさっと茹で、熱いうちに出汁と薄口醤油を合わせたものに浸しておきます。
④炊き上がったご飯にすし酢と①を混ぜ合わせます。
⑤皿に盛り付けて③を添えて菊花を散らしてできあがり。

シャルロット マグシリーズ

金額：800円（税抜き）

コロンとした姿が可愛らしいマグカップ。フランスの焼き菓子・マカロンをイメージした色とりどりのマグカップは、プレゼントにしても喜ばれます。

オトナのための食育講座 2/13 in 九州電力

初春を愉しむ食×農カフェ

Food Education

JA宮崎経済連は、2018年5月にオトナの女性を対象とした食育講座をスタートしました！この講座は、宮崎の旬の食材を愉しく学びながら、女性が気になる「健康」「美容」にまつわる情報を生産者や専門家から教えていただく内容になっています！学びの後は、宮崎の旬の食材を使ったメニューをゆっくり味わう、女性の癒しの時間としてご提供する食育講座です♪

完熟きんかん「たまたま」
乾しいたけ
ラナンキュラス

●宮崎の初春を愉しむ旬の食材をご紹介

今回は、宮崎のおススメ食材として「完熟きんかん『たまたま』」「乾しいたけ」の2つを紹介しました！

まず「完熟きんかん『たまたま』」について、経済連販売流通課の長友さんが説明を行いました。

はじめに、宮崎県がきんかんの生産量が日本一であることや、きんかんの中でも樹上で完熟させてから出荷している「完熟きんかん『たまたま』」は、生でそのまま“丸かじり”出来る点についてアピール！他にもきんかんの歴史や「たまたま」というネーミングの由来、「完熟きんかん『たまたま』」と「『たまたまエクセレント』」の厳しい品質基準等について話をしました。

そして、今年の「完熟きんかん『たまたま』」の最大の特徴である「栄養機能食品」としての販売開始についてもわかりやすく説明を行い、参加者の皆さんも熱心に耳を傾けていらっしゃいました！

次に、経済連米穀特産課の笠井さんが「乾しいたけ」について説明。乾しいたけができるまでや、その栄養素やうまみ、上手な戻し方や保存法について、わかりやすく紹介してもらいました。

特に、乾しいたけを戻す際に水ではなくトマトジュースや牛乳を利用することで、色々な料理に応用できるという説明の部分には、多くの方が驚かれていました。うまみ成分がたっぷり染み出たトマトジュースの戻し汁はミネストローネに、牛乳の戻し汁はポタージュスープやクリームパスタにと、その可能性は無限大だと感じました♪

完熟きんかん「たまたま」について話す長友さん

乾しいたけについて話す笠井さん

●みやざきの旬の花「ラナンキュラス」を愉しむ講座・フラワーアレンジメントを開催！

今回は、今が旬の花である「ラナンキュラス」について、㈱ひなたフラワーファームの根井貴洋さんを講師に招いて講座を開催しました。根井さんからは、ラナンキュラスの種類やその栽培方法、また、ラナンキュラスPON-PONシリーズの魅力である、花びらにグリーンが混ざる独特の発色やフリルを出すために苦労している点などについて説明がありました。

根井さんの講座の後は、ラナンキュラスを使用したフラワーアレンジメント講座を開催♪講師にはMAKANA ohanadecoの福田綾子さんをお招きし、「コロンと可愛いラナンキュラスブーケ」を製作しましたよ！参加者の皆さんも慣れない作業に「難しい！」と口にされながらも、とても綺麗に、そして可愛らしいラナンキュラスブーケを完成させていました♪

㈱ひなたフラワーファームの根井貴洋さん

MAKANA ohanadecoの福田さん

完成したブーケとハイチーズ♪

Award for Best Dressed ベストドレッサー賞

参加者の方にも食育講座への参加を愉しんでいただけるよう、今回も事前にドレスコードをご案内。今回は、春をイメージするカラーということで、「ピンク」でした！そして、多くの候補者がいらっしゃる中、見事ベストドレッサー賞の栄冠を手にされたのは、宮崎市内にお住まいの林田眞喜子さん♪「春をイメージして、華やかなピンクを選びました。今回の講座も楽しませてもらい、生産者の方やJA宮崎経済連の皆さんの心意気も伝わりました。今後もJAの取組を応援していきたいです！」とのコメントを頂戴しました♪ベストドレッサー賞、本当におめでとうございます！

参加者からのコメント

大満足の講座でした。旬の宮崎食材について学べ、実際にその食材を使った料理をいただくことができ、とても幸せな時間でした。(40代)
知っているようで知らない郷土の食材の歴史など、とても興味深いお話ばかりでした。(50代)
ラナンキュラスは春を呼ぶ感じがして大好きです。ブーケ作りも楽しめました。(60代)

ドレスコード「ピンク」に身を包んでの集合写真

●毎回好評のランチビュッフェ♪1日限定！bio café特別メニューをご紹介♪

講座後のランチビュッフェでは、全21種類のメニューをご提供し、そのうち11種類のメニューで「完熟きんかん『たまたま』」と「乾しいたけ」を使用！「豚肩ロースのきんかん煮込み」や「きんかんタルト」「乾しいたけのバルマンティエ」や「乾しいたけのスープ」等の特別なメニューをご用意しました♪来場された皆さんも、美味しく調理された宮崎の旬の食材に舌鼓を打ち、うっとりされていました！

ランチビュッフェの様子

九州電力(株)×bio café×JA宮崎経済連
オリジナルスイーツのご紹介

毎回、旬のテーマ食材を使ったオリジナルスイーツをご提供するのも当講座のお楽しみ♪今回は「きんかんのクレームダンジュ」と「きんかんアイスクリーム」をお披露目。「きんかんのクレームダンジュ」は、ふわふわとした口当たりで、食べた瞬間に濃厚なクリームチーズの風味ときんかんのほのかな酸味が口の中いっぱいに広がります♪また、さっぱりとした中にもきんかんの香りや甘さがしっかりと活きた「きんかんアイスクリーム」も参加者の皆さんに大好評！生地に練りこまれたきんかんの皮もアクセントになっていました♪

ご参加いただけた皆様へのお礼と次回のご案内

2018年からスタートした本講座ですが、1年間でなんと約200名の方々にご参加いただけました！本当に有難うございました☆

2019年度のスタートは5月を予定しています。内容もリニューアルし、これまでの講座にご参加いただけていた方々にはもちろん、初めてご参加いただける方にも心から愉しんでいただけるような講座にして参りますので、次年度のご参加もお待ちしております。

JA宮崎経済連

フォトコンテスト2018

伝えたい私の宮崎

審査結果発表

優秀賞
『未来を担う』　後藤 ゆかり

[評価]
作者のコメントから「御田祭」の一コマであることが分かります。泥にまみれて真剣な表情で頑張る少年の眼差しが素敵です。写真には写っていませんが引いているロープの先には、思うように動かない興奮した牛がいるのかも知れません。プリントも温かい色調で統一されて構図も正確で写真に安定感があります。思い出の一枚としていつまでも心に残る作品です。

優秀賞
『林光』　石神 義男

[評価]
林立する杉の中に光芒がさして何と美しい光景でしょう。森が幻想的かつ繊細なタッチで描写されています。森に霧が立ち込めているのも幸運であり、その幸運にめぐり会う偶然も才能の内です。撮影時間帯も完璧で、光と影のコントラストが的確に表現されています。森に漂う空気感が作者の心情までも感じさせてくれる作品です。

最優秀賞
『昔のおもかげ』　酒井 美香

[評価]
赤いポストをアクセントにして、古びたシャッター に色とりどりのアンブレラの光の影が写りこんでいます。この構図で切り取った作者の感性の素晴らしさに感動しました。調べてみると日南市の高校生が企画した街の屋根を傘で彩る「アンブレラスカイ」のワンシーンであることも分かり、アーケードに吊り下げられた数百のアンブレラが、いたるところに影を落として、どんなに美しい表情を見せるのかも作者の写真を見ているだけで想像できます。この場所を訪ねて、実際に現場を見てみたいと思わせる好奇心をかき立ててくれる作品です。

優秀賞
『さといも畑のおばさん』 新名 光子

[評価]
コメントを見ると自撮りで撮影されたとのことですが、さといもの葉っぱの間から覗く笑顔が若々しくとてもチャーミングに写っています。帽子と服の柄がさといもの緑とマッチしています。まるで少女みたいに、自分で表情を考えながら何度も連写された様子。写真を見る人が思わず「可愛い」と微笑んでしまいそうな人の心を和ませてくれる作品です。

優秀賞
『グリーンと鳥居』 雀ヶ野 秀憲

[評価]
緑の田園の中の赤い鳥居が鮮やかな色調で表現されています。地上からでは見ることの出来ない大地の広がりを感じ、一枚のデザイン画を見ているような印象を受けます。欲を言うと鳥居が画面のほぼ中央にあり、全体的に平面的な印象を受けるので、画角をもう少し上にして背後の山並みを入れると、もっと奥行きのある作品になったと思います。

優秀賞
『初夏の音色』　持原 弘和

[評価]
風鈴の音が今にも聞こえてきそうな音楽を感じさせてくれる作品です。
背景の風鈴のボケ味も爽やかで写真に透明感があり、初夏の柔らかな光がストレートに捉えられています。
全体の色調も淡く表現されていて、この作者だけが持つ独特の繊細な感性を作品から感じます。

優良賞
『夏野菜』　神田 真愛

[評価]
大切なのはアイデアでありそして何をどう撮るのかという明快な発想です。作者は黄色いパプリカの美しさに感動して迷わずシャッターを押しています。しっかりと夏の空気感も表現されていて、作者に撮られたパプリカは、とても幸せそうに見えます。この作品を見ていたら米津玄師の「パプリカ花が咲いたら、晴れた空に種を蒔こう。」と思わず口ずさんでしまいました。

優良賞
『孫とのシーガイア』 佐藤 あけみ

[評価]
写真の笑顔を見ているだけで、宮崎でのひと時がどんなに楽しかったかが想像できる作品です。直射日光の中での撮影でありながら顔に落ちた影も極端に黒くならず、丁寧に露出で表現されています。夏の陽射しを楽しむかのように、みんな幸せを満喫していることがそれぞれの笑顔から伝わってきます。作者の視点が愛情に溢れていて開邇いなく家族写真の傑作です。

優良賞
『受け継がれる想い』 黒川 文香

[評価]
着物と青空と雲の組み合わせが実に爽快です。着物は40年前に作者の祖父が購入したとのこと。コメントに「母、叔母、私、妹、従姉妹と5人全員が着ることができました。」とありました。和服の色柄はまったく時代を感じさせず、かえって現代性を強く感じます。一枚の着物を5人で着る、みんなの思い出が詰まったどことなく郷愁を感じる作品です。

優良賞
『ニシタチ大網引大会』 川越 久美子

[評価]
作者のコメントに「買ったばかりで、シャッタースピードと露出が分かりません。」とありました。かえって分からずにただ無心で撮ったのが良かったのでしょう。全体が少しボケているので、シャッタースピードは若干スローシャッターに設定されています。露出も一番いい数値で撮られています。髪を振り乱して一心に網を引いている中央の女性は娘さんでしょうか。表情や仕草に躍動感があり、街の賑わいが強調されて、夜の街の楽しさが写真から伝わってきます。

優良賞
『ダイヤモンド富士in富田浜』 本村 幸穂

[評価]
作品のコメントに、このタイトルを付けたのは「富士山の頂上部と太陽が重なった時に表れるダイヤモンド富士のように見えたからです。」と素直な表現で記されていました。何かを見て別のものを想像すること、これこそがアートの扉を開けるスタートだと思います。この豊かな感性をこれからも大事にして欲しいです。少しアドバイスするなら、この写真の場合は水平線は平行にした方が良いでしょう。

優良賞
『天にあいさつ』　桐本 香織

[評価]
女性に当たる白い妖艶な太陽の光が、まるで後光がさしたように捉えられています。
天からの特別な光が女性を照らし出しているようにも見えます。
光の方を見つめる女性のポーズも何かに祝福されているように穏やかです。
不思議な魅力を感じさせてくれるどこか神秘的な作品です。

優良賞
『金色の絨毯』 山元 順子

[評価]
田んぼの土手で遊ぶ二人の子供の姿が逆光で捉えられて、黄金色に輝いています。
映画のワンシーンでも見ているようなメルヘンチックな情景が詩情豊かに表現されています。
二人は仲の良い友達か姉妹なのでしょうかお互いの手を優しく繋いでいる姿が特に印象的です。

優良賞
『じいじのお手伝い』 井之上 学

[評価]
まさに、じいじのお手伝いをする少年の姿が可愛らしくとても印象的です。爺ちゃんと孫の語らいが今にも聞こえて来そうです。付かず離れずの二人の立ち位置も絶妙なバランスです。写真から自然の豊かさや土の匂いを感じます。子供を見つめる親の愛情が写真から伝わって、人の温もりを感じさせてくれる作品です。

優良賞
『茜色に染まる』　山下 徹志

[評価]
街全体が雲海に包まれて、淡い水墨画を見ているようです。露出、画角、共に適正に表現されているので申し分ないのですが、欲を言うと偶然の遭遇だとか何か一つポイントが欠けている気がします。霧島山の輪郭がもう少し鮮明だと全体の印象も変わったと思います。作者は感性の豊かな方なので、時間を見つけて再度挑戦してみて下さい。きっと新しい自然との出会いが待っているはずです。

経済連賞
『思い出の夕焼け』新内 那月

[評価]
夕日に照らされ浮かび上がるワシントニアパーム。となりの木と木がよりそう家族の様な、成長を競いあう良き仲間の様な雰囲気を感じさせます。まさに宮崎を感じさせる一枚です。

経済連賞
『夕暮れ時』　岩切 恵美子

[評価]
撮影地と写真の様子から西都原古墳でしょうか。夕日に照らされて古墳の上に立つ男の子と風にたなびくマフラーをした女の子の写真は、絵本の切り絵のようにも見えます。写真を眺めていると、童話が聞こえてきそうな不思議な感覚が芽生えるノスタルジアにかられる一枚です。

経済連賞
『大根やぐらからの日の出』倉岡 彰生

[評価]
宮崎の冬の風物詩である日本一の干し大根と「大根やぐら」。毎年寒風が吹く頃に現れ、宮崎の暖かな冬の日差しを浴びる姿が印象的です。その「大根やぐら」からの日の出は、宮崎だからこそ見られる風景だと思います。実際に登って見たくなるような、まさに未来に伝えたい一枚です。

優良賞
『はい!ポーズ!!』　茅野 京子

[評価]
自撮りしている二人の仕草が自然のままに表現されています。
麦わら帽子とピンクのスマホがアクセントになって、平淡になりがちな画面を引き締めています。
人物の背後にあるヒマワリが夏の日の空気感や開放感を伝えてくれます。美しい西都原の風景の中で、二人旅の楽しさが伝わってくる作品です。

経済連賞
『実りの里』　宮後 悟

[評価]
日本の棚田百選にも選ばれている坂元棚田。昨年の台風被害を受けながらも実りの秋を迎え、刈干された稲かははようやく収穫を迎えた生産者の方の安堵感が感じられるような気がします。太陽のやわらかい光に照らされた、活き活きとした稲の色合いが印象的な一枚です。

経済連賞
『田植えが終わった朝』児玉 美智子

[評価]
整列した苗と広がる水面は、田植えという大きな一仕事を終えた後の爽快感を、そして、空と水面に広がる朝焼けは、これから始まる今作の豊穣を祈りたくなるような気持ちにさせられる一枚です。

審査評価
写真家 **黒木 一明**

沢山のご応募、ありがとうございました。
応募者の年齢も様々で、実に多様な視点で撮影された作品が多く寄せられました。特に今回は宮崎で過ごした旅の思い出として、県外からの応募者も多かったような印象を受けます。全体の応募点数も502点と多く、選び出す作品の点数にも限りがあり、惜しくも選ばれた作品の中にも素晴らしい写真が数多く含まれていたことを記しておきます。
一方、最終的に選ばれた作品は多くの応募の中から選ばれた作品であることに誇りを持って頂き、明日への希望に繋げて頂きたいと考えます。
まず写真を選ぶ基準として、この写真コンテストのテーマである「伝えたい私の宮崎」というテーマに即しているかということも、写真を選ぶ上での重要なポイントの一つです。その上で何をどのような視点で撮影しているのか、写真の技術は未熟でも発想のユニークさや作者の創造性、感性の豊かさなども評価の基準としました。
また見過ごしがちですが、作品のタイトルも審査する上で重要な判断材料となります。いい小説やいい映画に素敵なタイトルが付けられているのと同じです。タイトル次第で写真の印象はがらりと変わってしまいます。
そして何よりも重要なのは、写真に人の心を和ませ、ときめかせ、感動させる力があるかということです。選ばれた作品の多くが作者の表現意図がはっきりとしていてタイトルもそれぞれに明快でした。写真に添えられた数行のコメントからも作者の気持ちが伝わってきました。作品からは言葉だけでは表現できない宮崎の暖かな空気感や個々の物語が伝わってきました。
皆さんの作品を目にすることで、きっと宮崎に住む人や県外から訪れる人々が宮崎の素晴らしさを再確認する絶好の機会になると思います。
多くの皆様に1年間ご応募頂き、本当にありがとうございました。

経済連賞
『日出ずる国』　安藤 智保

[評価]
西都市の有名なコスモスと古墳のコラボレーションがとても印象的で、パッと目に入ってくる鮮やかな色彩から大自然の温かみを感じる作品です。作者がコメントしている「古代ロマンに浸れる」ような美しいこの景色を、絶やすことなく今度は次世代へ伝えていきたいと思える一枚です。

経済連賞 評：JA宮崎経済連 企画広報課

今が旬！高岡文旦をぜひご賞味ください！

今月号の表紙や「a-iさんちの台所」でもご紹介した「高岡文旦」が今まさに旬を迎えています！

この「高岡文旦」は、高岡町内で栽培されていた久津良文旦を産地化するために「高岡文旦」と呼ぶようにしたもので、生産は高岡町内に限られており、非常に貴重なかんきつ類です♪

果実が大きく風による落果が多いため、生産者の方々の懸命な防風対策で愛情たっぷりに育った果実は、2月に採集された後に貯蔵を行い、2~3月にかけて出荷されます。

薄皮がむきやすく、さっぱりした甘味があるこの「高岡文旦」ですが、先ほど述べたとおり食べられる期間は2月~3月と短いため、今を逃すと来年まで味わえなくなります！

県内のエーコープみやざき各店舗や、その他スーパーマーケット等で販売されておりますので、ぜひともお手に取って頂き、今しか味わえない宮崎の旬の味わいを愉しんでいただければと思います♪

【お問い合わせ】
JA宮崎中央 高岡営農センター
電話：0985-82-4690
JA宮崎中央 総合選果場
電話：0985-55-7700

農業を志している方必見！「みやざき農業実践塾」塾生募集！

「農業にチャレンジしてみたいけど、自分が農業に合うかどうかわからない…」、はたまた「宮崎県ですぐにでも就農したいので、知識・技術を修得したい！」と思われている方、いらっしゃいませんか？そんな方にぜひご紹介したいのが、宮崎県立農業大学校が主催する「みやざき農業実践塾」です！

この取組は、新規就農を目指す方や意欲ある担い手の育成・確保を図ることを目的として実施されるもので、宮崎県立農業大学校の農業総合研修センターにおいて就農に必要な知識や技術を習得するための実践的研修を行うとともに、就農準備に対する支援を行うものです。

今回は、農業の基礎的な知識や技術の修得を目的とした「基礎体験コース（1年間）」と、農業の担い手として必要な知識・技術を修得するための「経営実践コース（長期：1年間、中期：半年間）」の2つのコースが用意されています。

応募期間は、平成31年5月17日（金）までとなっております！基礎体験コース、経営実践コースそれぞれで入塾申込み手続きにも違いがありますので、詳しくは宮崎県立農業大学校の農業総合研修センターまでご連絡ください。

宮崎県の農業の未来を担う方々からのたくさんのご応募を心よりお待ちしています！

【お問い合わせ】
宮崎県立農業大学校 農業総合研修センター
電話：0983-23-7447
みやざき農業実践塾HP
http://lupinus.jp/m_juku/

※申込書もこちらからダウンロードいただけます

※両コース、募集人数に限りがあります。お申込みいただくタイミングでは、募集を締め切っている場合もございますので、その際はご了承ください。

「県内でも知らない方がいらっしゃいますので、一人でも多くの方に食べてもらいたいです。」と語る高岡文旦生産者の福元貴宏さん(右)と福元公子さん(左)

宮崎牛
JAPAN GEOGRAPHICAL INDICATION 日本 地理的表示 GI

ミヤチクは大切な方との時間に　彩　を添えるお手伝いをいたします。

大淀河畔 みやちく
宮崎市松山1-1-1 宮崎観光ホテル西館2階
TEL.0985-62-1129
●ランチ　11:00～15:00
(L.O.14:00/ステーキコースは13:30までの受付)
●ディナー 17:00～22:00
(L.O.21:00/ステーキコースは20:30までの受付)
年中無休

鉄板焼ステーキハウス ミヤチク
宮崎市新別府町前浜1401-255
TEL.0985-28-2914
●ランチ　11:00～15:00(L.O.14:00)
●ディナー 17:00～21:30(L.O.20:30)
年中無休

ミヤチクレストラン アグリーナ
宮崎市昭栄町173-5
TEL.0985-89-2989(アグリーナ)
TEL.0985-89-3729(直売店)
●ランチ　11:00～15:00(L.O.14:30)
●ディナー 17:00～21:00(L.O.20:30)
定休日／月曜日

宮崎牛焼肉レストラン アパス
宮崎市橘通西3-10-36 地下1F
TEL.0985-31-8929
●ランチ　11:30～14:30(L.O.14:00)
●ディナー 17:00～22:00(L.O.21:30)
年中無休

ミヤチクレストラン　検索

月刊 Mモーション エム・モーション Vol.317 2019年3月号
毎月1回1日発行 通巻第317号
企画・制作・発行／JA宮崎経済連■〒880-8556 宮崎市霧島1丁目1番地1 TEL.0985-31-2150 FAX.0985-31-5761
発行人／川野 隆典 印刷／鷺文社印刷(株) 定価95円(税別)

旬をお届け！

プレゼントコーナー
PRESENTS CORNER

今月の1品

㈱宮崎経済連直販より「肝康酢」を抽選で5名様へプレゼントします。

今月は、㈱宮崎経済連直販より、「肝康酢」をご紹介します。

肝康酢は体に良いと言われるポリフェノールを豊富に含んだ紅酢入り健康飲料です。1杯（20ml）で22mgのポリフェノール、22mgのオルニチンが摂取できます。飲み方は5倍程度に薄めてお飲みいただくか、お好みで牛乳を加えてもおいしく召し上がれます。砂糖を使わずに、リンゴと梅果汁、オリゴ糖などを使って飲みやすく仕上げていますので、大人から子供さんまで気軽にお楽しみいただけます。

●商品に関するお問い合わせ先は
（株）宮崎経済連直販　電話：0985-31-2374

❶今月号で、特に良かった記事を下記より1つあげてください。

Ⓐ表紙　Ⓑミライ農キラ星　Ⓒグラビア写真　Ⓓ農に帰る大地に帰る若者たち
Ⓔ日本一ブランド王国　Ⓕ輝く女性のチカラ　Ⓖａｒｉさんちの台所　Ⓗオトナのための食育講座
Ⓙフォトコンテスト　Ⓚインフォメーション　Ⓛプレゼントコーナー

❷今月号のMモーションをどこで手にとられましたか。（例：道の駅 など）

❸その他ご意見・ご感想がありましたらお書き添えください。

応募方法 はがきに上記アンケートのお答え、郵便番号・住所・氏名・年齢・職業・電話番号をお書きになって、下記までご郵送ください。
※記入いただいた個人情報は読者のデータ集計及びプレゼント発送のみに使用させていただきます。
※住所等、必要事項の記入もれが増えておりますのでお忘れなくお願いします!!

スマホからの応募はこちらから♬

宛先 **〒880-8556 宮崎市霧島1丁目1番地1 JA宮崎経済連 企画広報課「Mモーション3月号プレゼント」係**

応募締切 **平成31年3月31日(日)**（当日消印有効）　当選者の発表は、商品の発送をもってかえさせていただきます。

※再生紙・大豆油インキを使用しています。
PRINTED WITH SOY INK