



お届けします 宮崎の風「エム・モーション」

# エム・モーション

4  
April  
2016



大地に次世代が舞う —特産産地おこしに次世代情熱が挑戦 JA宮崎中央—

世界農業遺産が 舞い降りた アグリランド紀行 —認定産地が動き出す 棚田<sup>てん</sup>人のときめき—

みやざきの農の魅力に出会う旅 —さわやかな風味で白皮ごとおいしい!宮崎生まれの「日向夏」 宮崎市清武町—

ariさんちの台所 —日向夏—

農の台所 —鶏・たまご—





「笑顔でつながる宮崎の未来」フォトコンテスト2015 優秀賞「黄色とピンクの絨毯」(撮影地:西都市) 秦 実紗希 氏

上からの景色がどうしても見たくて古墳周囲の丘にのぼり、撮影しました。

# 大地に



# 次世代が舞う

元気な農の源流に、若者群像がはばたく。  
大地の温もりに向き合って潤いのある豊かな次世代を予感する。

## 特産産地おこしに次世代情熱が挑戦

J A宮崎中央



女子大学生にピーマン栽培を指導する福田光洋さん

## ピーマン産地は実りの春

太平洋に面した南国みやざきは、沖合を北上する黒潮のうねりが沿岸に暖かい春の季節を運んできて、大地に温もりが広がる。

南国の恵みがいっぱいのみやざきは、ピーマン生産量「日本一」になったこともある全国有数のピーマン産地。この冬は南国みやざきでは、めずらしい雪も舞うという寒さをビニールハウスでしのいで、特産のピーマンは、ハウス栽培が主力。

海岸地帯を上空から見ると、グリーンの大地に白いカーテンを広がけたようにハウス団地群が点在する。宮崎県は太陽の恵みがたっぷりの「日本のひなた」がキャッチフレーズ。ハウスに跳ねかえる太陽の光もひと際冴えて、春本番。

## 次世代型ピーマン栽培に挑戦する若者

温暖な宮崎県では、1064戸の農家が260ヘクタールのハウスでグリーンピーマンを栽培していて、生産量は全国2位。（平成26年度県農政水産部調べ）独特の形をしたピーマンを恐竜に見たてて「グリーンザウルス」の愛称でアピールしている。主力特産の「グリーンザウルス」に、消費者好みの、さらなる付加価値をつけようと、こだわりピーマン後継者がいると聞いて現地を探

訪した。

宮崎県のほぼ中央に産地が広がるJ A宮崎中央は、県内有数のピーマン栽培の主力産地。117戸の農家が38ヘクタールのハウスでグリーンピーマンを栽培して、収穫の最盛期を迎えている。

宮崎市の一ツ葉海岸にそびえる43階建てのシーガイアの高層ホテルを横目に見ながら、松林の海岸地帯を車で走ると次々にビニールハウス群が迫ってくる。とんがり帽子のハウスが林立するJ A宮崎中央の育苗センター近くだと聞いて、園芸ハウスをのぞくとピーマン収穫作業の真っ最中。横顔でもリーターっぽい風格のある、それと分かる若者がピーマン後継者、福田光洋さん。すぐ隣で会話を交わしているのが父親の福田誠さん（69歳）。去年の11月に宮崎市で開かれた「全国農業担い手サミットみやざき」で、平成27年度農林水産大臣賞を受賞した、「日本一」ピーマン産地づくりに貢献した先駆者のひとり。はたで聞かえてくる会話にも説得力が伝わってくる。

福田光洋さんは、父親から園芸栽培を実質引継いだ2代目後継者。宮崎市佐土原地区で12ヘクタールという規模の大きい園芸栽培農家。

国や宮崎県が推進している、隣町に建設された「次世代園芸団地」にも参加して、先進的ピーマン栽培に取り組んでいる。

ピーマンハウスの中で、ときれとぎれに若い女性の元気な会話が聞こえてくるのに気付いて聞いてみると…。

東京から福田さんの家にファームステイで来ている女性グループだという。集まってきた好奇心いっぱいの笑顔は、東京農業大国際農業開発科1年生前田千尋さん（19歳）ら4人の学生さんたち。新潟、東京、茨城、埼玉の出身で、先進的な国内農業の実態を現場で体験、学習して途上国の農業指導ボランティアなどに生かしたいのだという。福田さんは、ピーマンを収穫し草取りをする女子学生に生きもののピーマンと向き合う苦労と喜びを伝える。福田さんの家では、東京農大校と提携して30年もファームステイをつづけて、日本人の食料を支えている農家の大切さを若者たちにアピールしているのだという。

## 後継者がこだわる 特産しようが栽培の不思議

福田さんの家では、ピーマンのほかにもきゅうり、ミニトマト、この地域特産のしょうがの栽培にも取り組んで、地元の人たち40人のスタッフも働いている。

とりわけ特産しようがの栽培は、福田さんを虜にしている。海岸に近いこの地域は、園芸には不向きな砂地地帯で、砂地でも育つ

しょうがが昔から地域の特産。夏期など栽培季節が限られていた露地栽培を何とか変革しようと、しょうが先進地の高知県に学び、露地栽培にハウス栽培を組みあわせることで季節限定のしょうが栽培を、どの季節でも栽培できる「周年栽培」にたどりついた。父親の誠さんは、産地変革の大きな先駆者として知られている。周年栽培の偉業を引継いだ後継者の福田さんにとって、10ヘクタールのしょうがづくりの課題は、どの産地にも引けをとらない「日本一」の高品質なものをつくること。

また早春なのに、汗ばむほどの暖房でカメラのレンズが曇る。砂地のしょうが栽培は水管理が決め手。1日に30分間、充分に灌水して湿度を80パーセント前後にキープする。青いしょうがの葉っぱには、朝露のような水滴が浮いて水との戦いでもあることが伝わってくる。灌水が「命綱」の水は、地下5メートルほど掘り下げた地下水で賄われる。種いもを植え付けて、5ヶ月ほどで福田さんの知恵フィルターをくぐり抜けた白肌に紅を差した「乙女肌」ハウスしょうがが誕生する。

ハウス園芸農家後継者

福田光洋さん（41歳）

「園芸は、生きものと向き合う真剣勝負です。少しでも気を緩めると作物に見透かされます。今日よりも明日、明日よりも先を…」という気持



福田誠さんと光洋さん



ファームステイの東京農大の学生さん



ハウス園芸農家後継者 福田 光洋さん



葉っぱに水滴がいっぱい



白肌の新しょうが



ハウスでしょうが栽培



高千穂郷・椎葉山世界農業遺産推進協議会会長  
高千穂町長 内倉 信吾さん(71歳)



天安河原



世界農業遺産認証 認定証



JA担当と話し合う興枿哲男さん



菜の花のなる棚田郷

# 世界農業遺産が舞い降りた

# アグリランド紀行

## 認定産地が動き出す 棚田人のときめき

### 九州山地に春が訪れる

九州の尾根に横たわる九州山地は、標高1000メートル級の山脈に囲まれて、平場に比べると春の訪れが遅い。それでも川下から温もりの季節がさかのぼってきて、そここに早春の気配が広がってくる。

高千穂郷・椎葉山地域として世界農業遺産に認定されたシンボルランドの宮崎県高千穂町の棚田地帯でも、石垣の畦道沿いなどに早春の花・菜の花が咲き誇って、春の訪れを告げている。

熊本県、大分県の県境に接した宮崎県北西部の中山間地帯にある高千穂町、日之影町、五ヶ瀬町、椎葉村、諸塚村の5町村地域が、昨年の12月にFAO（国際連合食糧農業機関）の「世界農業遺産」に認定された。地域名称の「高千穂郷・椎葉山」は、藩政時代に呼ばれていた地域名称で、昔から継承され、いまでも暮ら

しの中に生きている。貴重な伝統農法や文化を保存し、未来に繋げようというねらいがある。

中でも高千穂地域は、「天岩戸開き」や「天孫降臨」の日本神話の舞台と伝えられている。「神々の里」として知られ、伝統文化の夜神楽が暮らしの中に生きている。

### 伝統農法のシンボル・棚田がいっぱい

宮崎県の中山間地域を代表するJA高千穂地区管内には約9000ヘクタールの棚田があり、3600戸の農家が昔からの知恵を生かした伝統農法で中山間地域農業を支えてきた。

脚光を浴びている棚田にこだわり、棚田人がいると聞いて現地を探访した。

天照大神が祀られているという観光スポットのひとつ、天岩戸神社に通じる道路を車で進むと、なだら

どで増える耕作放棄地を貸し、借りして地域を活性化させるシステムにも取り組んでいる。

### 世界農業遺産認定を元気な地域活性化に生かす

「高千穂郷・椎葉山世界農業遺産推進協議会」は、認定を地域おこしにどう生かすのか、検討が進んでいる。

5町村でつくる「推進協議会」を4月から改組して、活性化にギアを切り替え、認定をかけがえのない地域変革のルネッサンスととらえて、地域産業の観光とのコラボ、地域おこしの起爆剤にしようという課題を形にする取組みが進んでいる。

高千穂郷・椎葉山世界農業遺産推進協議会会長・高千穂町長

内倉信吾さん(71歳)

「高千穂郷・椎葉山地域は、日本の中でも典型的な過疎地域ですから世界農業遺産認定を逆転のエネルギーにしたい。『地域創生』のきっかけにして過疎の流れを変えたいと思います。当面、農業や観光などの活性化に繋がりたいと思います。すでに動きがはじまっています。若者の新規就農が昨年5人だったのが、新年度から更に4人の新規就農が決まっています。宮崎市から移住して棚田地域で花栽培をはじめた農業女子(24歳)が、はじめて栽培したラナンキュラスが、今年2月のコン



棚田米農家  
興枿 哲男さん(59歳)



棚田の掛け干し米



手力雄命の石像

クールでグランプリを受賞するなど花やトマト栽培、高千穂牛の畜産参入などのうねりがはじまっています。国、県の行政と一緒に、元気な地域おこしを目指します。」



# みやざきの農の魅力に出会う旅

シニア野菜ソムリエまき子の宝物の再発見

## さわやかな風味で白皮ごとおいしい！宮崎生まれの「日向夏」

約200年前に宮崎で発見された日向夏は、私たち宮崎県民に長く愛されているみかんです。生産地をたずねて今回は宮崎市清武町を訪ねました。



### 旬を迎えた露地栽培の「日向夏」

明るい春の陽ざしとともに、露地日向夏のおいしい季節がやってきました。柑橘類でありながら、りんごのように皮をむき白皮と一緒に食べる日向夏。そのさわやかな風味は独特で、青果はもちろん、ジュースなどにも加工される宮崎の代表的なフルーツです。

今回は、宮崎市清武町で日向夏の栽培をされている野崎重光さんを訪ねました。野崎さんは就農されて25年になり、奥様の智美さんとお母様のヒナヨさんと3人で農業を営まれています。日向夏はお父様の代から始められ、露地栽培が1・7ha、ハウス栽培が35a、このほかに温州ミカンと米を作られているとのこと。JA宮崎中央南宮崎支店の日向夏みかん部会(57名)に所属されています。この日は、露地日向夏の収穫期真っ盛り。野崎さんをはじめ、奥様とお母様そして6名のパートナーたちとともに収穫した日向夏の袋取りや選別の作業をされていました。倉庫にはコンテナいっぱい日向夏が高く積まれています。選別作業では生で食べる青果用と加工用のものとに分けられます。お忙しい中で野崎さんに露地日向夏の園地を案内していただきました。

### 受粉作業や袋かけなど果実ひとつひとつを大切に育てます

園地に入ると、ひとつひとつの実にはすべて白い袋がかけられています。露地日向夏は3月1日が販売開始のため、収穫は2月の下旬から始まり3月上旬には終わります。その後の1年間の栽培の流れを尋ねました。

収穫が終わって3月の下旬から木の形を整える選定作業をして、5月になると日向夏の花が咲き、受粉作業が始まるということです。野崎さんの日向夏は「小核系」といって従来ものより種が少なくていいのですが、これは種を少なくするための受粉樹が別々にあり、そこから花粉を採り、ひとつひとつの花に手作業で付けるという手間がかかるもの。「5月の連休の頃10日間ほどかけて受粉作業をします」と野崎さん。こうして種の少ない日向夏ができるのです。その後、下草刈りや防除、施肥など管理作業を行いながら、8月から摘果作業、9月からは2〜3か月かけて袋かけをします。袋は寒害や傷を防ぐため、またヒヨドリなどの鳥害対策にもなります。すべての果実に袋をかけて、大切に育てているのです。

**青果用のほか加工用にも出荷され 宮崎の味がさらに全国へ**

ところで、日向夏は「晩生」というて花が咲いてから果実が熟すまでに長い期間が必要な柑橘で、その分長期間の管理が必要なので生産者のみなさんのご苦労を感じます。

旬のこの時期はやっぱり白皮を生で食べるのがおもしろいとのこと。一方、ジュース等の加工品では年間を通して日向夏の風味を味わえるのでうれしいですね。あの独特の風味と食べ方は私たち宮崎県民にはなじみ深いものですが、県外のみなさんにもそのおいしさを味わってほしいものです。ちなみに、新たな加工品として宮崎県産日向夏を100%使用した「キリン氷結宮崎産日向夏」が4月26日から限定出荷で全国発売になるとのことです。さらに全国のみなさんに日向夏を知っていただくきっかけになるのが楽しみです。

最後に野崎さんに農業の喜びを尋ねると「立派なものがつくれたなあ」と思えたときと話してくださいました。また智美さんは「自然の中でできる仕事である農業は楽しいですね」とのこと。お母様のヒナヨさんとともにおいしい日向夏を栽培されている野崎さん夫婦に改めて日向夏の魅力をお聞きすることができました。ありがとうございました。



宮崎県農協果汁の日向夏を使った商品



「りっぱなものが作れたなあと思えたときが喜びです」と重光さん。選別作業をしながら「農業は自然と触れ合えて楽しい」と話す智美さん。袋取りの作業をする重光さんのお母様のヒナヨさん(75歳)

## ●日向夏

原産地:宮崎県  
分類:ミカン科

日向夏は、江戸時代に宮崎県赤江町字曾井(現在宮崎市)の真方安太郎氏の宅地内で偶発実生として発見されたのが始まりです。

宮崎県のJAの産地では施設ものは12月から、露地ものは3月から出荷されます。加工用に出荷される日向夏のほとんどは宮崎県農協果汁(株)へ加工用の原料として出荷されています。

選び方	栄養素	保存法
果皮に光沢と張りがあり、果実全体が鮮黄色で果形が短卵球形のもので、手に持ったときにずっしりと重量感のあるものがよい。	ビタミンCを多く含み、内果皮(白皮)には、食物繊維が多く含まれている。また、骨代謝を改善する物質(宮崎大学医学部の研究による)が含まれている。	新聞紙に水分を含ませ、果実全体を包むようにしてポリ袋に入れ、冷蔵庫の野菜室に保存すれば、1ヶ月は保存できる。

**取材・文/湯浅まき子**  
宮崎県初のシニア野菜ソムリエとして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。



収穫後は日向夏ひとつひとつの袋取りや選別の作業がある。収穫期を迎えた露地日向夏。野崎重光さん(44歳) 智美さん(42歳)



1人前：約487kcal

### 日向夏酢豚

【材 料 (2人分)】

日向夏	2個
豚肩ロース肉	150g
椎茸	4枚
ピーマン	2個
玉ねぎ	1/2個
塩胡椒	適量
片栗粉	適量
ごま油	大2
揚油	
～合わせ調味料～	
醤油	大2
日向夏絞り汁	1個分

【作り方】

- ①豚肩ロース肉は一口大に切って塩胡椒して、片栗粉をまぶして揚げます。
- ②ピーマンと玉ねぎは3cm角に切り、椎茸は4等分に切ります。日向夏は皮をむいて、一口大に切ります。
- ③フライパンを熱してごま油をひいたら、②を強火で2分ほど炒め①を加え、合わせ調味料を回しかけ、全体にとろみがつくまで1分ほど煮からめてできあがり。



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。

ariさんちの  
台所

一日向夏一



©酒生哲雄写真事務所

1人前：約540kcal

### 日向夏と生ハムの押し寿司

【材 料 (2人分)】

日向夏	1個
炊き立てのご飯	500g
塩	適量
～合わせ調味料～	
塩	小1/2
日向夏の絞り汁	100cc
生ハム	10枚
飾り用 イクラ ネギ	適量

【作り方】

- ①日向夏は皮をむいて薄くスライスして、バットに並べて軽く塩をふってしんなりさせておきます。
- ②炊き立てのご飯に、合わせ調味料を混ぜて冷ましておきます。
- ③押し寿司の型に（なければ牛乳パックにラップを敷いて代用できます）②を2cmほど敷き詰めて、①の日向夏を4枚ほど置き、その上に残りの②を平らに敷き詰め、生ハムと日向夏を重ねながら交互に並べます。ラップをかけて押し切り分けます。残りの日向夏を皿に敷き、切り分けた押し寿司を並べて、イクラやネギなどを飾ってできあがり。



鶏肉のお話を宮崎くみあいチキンフーズ・製造部の飯田一陽さんにお聞きしました。「チキンフーズは、宮崎県内に三つの処理工場を持ち、一日合計10万羽、一番大きな工場では一日に約5万5000羽の鶏肉の生産を行っています。」



その② 鶏のお話と体験

これに、合格したものだけが鶏肉として流通されます。次に、同じく宮崎くみあいチキンフーズの三浦さんが、鶏の解体を実演して下さいました。その鮮やかな手つきに、参加者の皆さんは目が釘付けです。その後、製品になった胸肉と手羽中を試食した皆さんは、より鶏肉への理解を深められたようです。



食育講座 農の台所



参加された方々が「食」と「農」の魅力を再発見する場所『農の台所』。講座では宮崎県産農畜産物の素材を活かし、参加された方が楽しく「学び」「知り」「味わう」ことができる場となるよう、毎月テーマを変えて行っています。

【3月のテーマ】～鶏・卵のじかん～

その① 卵のお話

参加者の皆さんも週に一度は購入すると言われる、卵について経済連・酪農飼料部の甲斐広之さんよりお話を伺いました。「日本の卵の国内自給率は平成19年には96%で、90%を超えるものは他にお米、みかん、牛乳があります。」

なお、宮崎県民にこよなく愛されている鶏（ブロイラー）の飼育数は約12万トンで、全国2位ですが、卵の生産量では宮崎県は約5万1000トンで全国21位と差があります。また、卵に関する疑問にも次々と答えてもらいました。「卵のサイズの大きさにかわらず黄身の大きさは同じだ」という噂がありますが、重量



に占める比率が白身6対黄身3対卵殻1となっているので、同じではありません。他にも、「白身の中にある白いものは食べても問題はありません。カラザと言われるもので、抗がん物質作用があるシアル酸を含んでいる」という研究もあるそうです。また、卵をたくさん食べることでコレステロール値が上がりますが心配ですが、「卵には悪玉コレステロール値を低下させ、善玉コレステロール値を増やす成分が含まれている」とのことなので、毎日1、2個食べても安心です。これからは宮崎の卵をどんどん食べて、宮崎県産卵の生産量アップも目指したいですね。



その③ 鶏肉と卵を使った料理教室と試食

今回も野菜ソムリエコミュニティの那須さんと押川さん、坂東さんにお料理を教えてくださいました。

作るのには、日向夏の酸味がさわやかな「春野菜のミモザサラダ 日向夏タルタル」、絶品ソースが目にも鮮やかな「鶏胸肉のソテー ところろ卵ソース」、今が旬のきんかんたまたまを使った「たまたまエッグパイ」の3品です。

胸肉のお料理はバサバサになりやすいと皆さん口にされていましたが、那須さんに教えていただいた下ごしらえと弱火で焼いていく方法、肉の繊維を断つ切り方で、やわらかくジューシーになっています。



コレステロールの心配はありません。毎日1～2個食べても大丈夫!

コレステロールは、私たちの身体を作るためになくてはならないものです。血液中で増えすぎた悪玉コレステロールは動脈硬化を促進し、一方、善玉コレステロールは動脈硬化を抑える働きをします。そして、卵には、悪玉コレステロール値を低下させ、善玉コレステロール値を増やす成分が含まれています。

また、日本人の食事摂取基準2015年版で、コレステロールの目標量がなくなりましたので、コレステロールを気にする必要はなくなりました。これからは、安心して栄養価の高い卵を食べることができますね。



人ならぬ、卵も見かけによらず!?



割ると……。意外な結果にびっくりですね。米の子とピンク卵の、黄身の色はほとんど同じです。エサで黄身の色を変えることができ、栄養価はほとんど変わりません。玄米っ鶏は、エサに40%以上玄米を使用しています。

次回のお知らせ

\* 4月のテーマ「漬物」

【開催日時】平成28年4月20日(水) 10時～13時  
【場 所】(一社)宮崎県ジェイエイ食品開発研究所 (宮崎市生目台西3丁目2番2)

【募集人数】18名  
【参加料】1,500円(税込) (テキスト・食事代)

【申込締切日】平成28年4月8日(金) 必着

\* 5月のテーマ「宮崎牛」

【開催日時】平成28年5月18日(水) 10時～13時  
【場 所】(一社)宮崎県ジェイエイ食品開発研究所 (宮崎市生目台西3丁目2番2)

【募集人数】18名  
【参加料】1,500円(税込) (テキスト・食事代)

【申込締切日】平成28年5月6日(金) 必着

1. 申込方法  
電話・FAX・郵送・JA宮崎経済連ホームページのいずれかの方法で、お申し込み下さい。
2. 記入事項  
①講座名、②お名前、③年齢、④ご住所、⑤電話番号、⑥申込人数(3名様まで)を明記下さい。
3. 注意事項  
先着順ではありません。応募多数の場合は抽選となります。結果については、締切後1週間以内に郵送にてお知らせいたします。また、定員数に達しない場合、締切日を過ぎても応募を受け付ける場合がございます。お気軽にお問合せ下さい。
4. 問合せ先  
JA宮崎経済連 企画広報課  
住 所：〒880-8556 宮崎市霧島1-1-1  
電 話：0985-31-2150【平日9時～17時】  
FAX：0985-31-5761

\*ご記入いただいた個人情報は、講座運営の目的にのみ使用させていただきます。

# ネットショップアパス

No.001



太陽をたくさん浴びた宮崎茶は、味、香り、水色ともに大変人気があります。この時期でしか味わえない新茶のふよやかな香りと味わいをぜひご賞味ください。

**宮崎茶新茶セット**  
(100g×3袋)  
**3,700円** (税込)



なおご紹介した商品は、5月10日(火)まで、FAXでもご注文を承ります(ご自宅宛代金引換のみ)。\*商品発送までに1週間程度お時間をいただきます。  
【ご注文方法】  
①商品名、規格、数量 ②郵便番号 ③住所  
④氏名 ⑤電話 ⑥FAX番号をご記入のうえ、FAX番号 **0985-27-6310** までご送信ください。

今月のイチオシ商品

ご注文は <http://www.ja-town.com/shop/c/c8501/>

## 今月のイチオシ

### ◎経済連広報新番組「Oh!宮崎 大地のチカラ」

【放送日時】毎週日曜 朝8:55~9:05 【放送局】UMKテレビ宮崎  
これまで経済連が7年間に渡りUMKテレビ宮崎で放送してきた「旬感!みやざき知っちょる農?」が3月20日を持って最終回を迎えました。  
そこで、新たに新番組「Oh!宮崎 大地のチカラ」が3月27日よりスタート。番組の内容は未来の宮崎の農業を担う生産者を紹介!就農のきっかけや農業への熱い思いを紹介します!  
また、県内13JAの紹介や、協同会社のイチオシ商品、イベント情報など盛りだくさんです。是非ご覧ください。

### ◎おいC!Mーション

【放送日時】毎週金曜日18:55~19:00 【放送局】mr t宮崎放送  
宮崎県産ピーマンのキャラクターグリーンザウルスくんが、県産農畜産物の魅力を紹介!経済連職員が登場するお手軽レシピも必見!4月は、みずみずしくておいしいニラを紹介します。



**JA宮崎経済連 facebook** <https://www.facebook.com/JAMiyazakiKeizairen>  
食や農業に関する様々なニュースを日々更新しています。

**3月のいいね数No.1記事** 「宮崎県産ピーマン」テレビ東京から取材を受けました…いいね数132  
JA宮崎経済連系統和牛枝肉共励会…いいね数132  
80頭の出品牛のうち、JA都城の浜川光博さんが金賞を受賞。大淀河畔みやちくが競り落とし、入賞牛フェアも店舗で開催されています。数がなくなり次第終了とのことですので皆様是非足をお運びください。



# ★のミライ農キラ星

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。

株式会社宮崎農産  
管理部 管理課 主任

さいとう たかひろ  
**斉藤 貴博さん (32)**

会社と市場を見渡せる製造者でありたい



「私は根っからの製造マン!」  
—そう語るのは今月のキラ星・斉藤貴博さん。JA宮崎経済連の協同会社で漬物の製造・販売を行う「(株)宮崎農産」に勤務し、決算処理や人員募集、職場環境の整備等の管理業務全般に携わっています。  
学生時代より機械の製造技術を学び、卒業後は大手カメラメーカーに就職しましたが、次第に農業加工品の製造に興味を抱くようになり、転職を決意したそうです。  
同じ製造とはいえ、工業から農業へ大きな方向転換を決意した斉藤さん。しかし、彼は現在、製造とはかけ離れた管理部に所

属し職務に就いていますが、この経緯を次のように語ります。  
「実は、入社時は希望通り漬物の製造を行っていましたが、しかし半年後に、会社から仕事内容を広く覚えて欲しいという意向を伝えられ、営業部へ異動となりました。  
私は話すことを苦手としていたため苦戦の日々でしたが、4年半の経験を積み、ひと通り仕事に身に付いたところで、次に工場全体を把握してほしいと告げられ、現在の管理部へ異動となりました。  
正直、今でも製造がやりたいという気持ちは強いのですが、これまで経験してきた営業・管理の仕事は、自分にとって大きなプラスとなっています。  
例えば製造部に所属時は、農作物や包材などの情報を資料や電話などから得ていたのですが、営業として現場に赴き、実際に生で見聞きすると、情報の受け取り方や見え方に大きな違いがありました。また、管理業務に携わってからは、農作物が生産され、製品として市場に並ぶまでの全体の流れを把握できるようになりました。これらの業務を経験した



漬物製造工場内にて打合せを行う斉藤さん(写真右)  
株式会社 宮崎農産  
設立年月日: 昭和57年5月7日  
事業内容: 漬物製造、販売  
主な取扱品目: たくあん、その他漬物

ことにより、私の中で仕事に対する向き合い方が大きく変わっていききました」  
将来の夢は、やはり漬物の製造や商品開発に携わることだと語る斉藤さん。しかし、そこには前述の経験を活かした製造者でありたいという強い思いが込められています。  
「私は根っからの製造マンなので、また、漬物の製造に関わることができる日を夢見ています。その際には、これまで他部署で培ってきた経験を活かし、製造部署だけではなく、会社全体や市場を見ながら、行動・提案のできる製造者でありたいと考えています。そうすることで、製造部が強化され、会社全体が盛り上がる—そんな形で貢献できることを目標に頑張っています」



宮崎県は全国第一位の生産量を誇る干し大根の産地です。やぐらに掛け、宮崎特有の寒風にさらし大根の旨みを凝縮したお漬物を是非ご賞味ください。

### 辛口! からし高菜

ピリッとした辛みと高菜の旨みが特徴です。ラーメン・チャーハン・おにぎりにどうぞ。

### 寒干したくあん

寒い時期の大根は辛味が少なく甘みが強くなります。この大根をやぐらに掛け、宮崎特有の乾燥した寒風にさらし、大根の旨みをギュギュッと凝縮したものが「寒干したくあん」です。

### 食べごろつぼ漬

適度な歯ごたえ感を残したつぼ漬けです。また刻んであるので袋から出してすぐに食べられます。

株式会社 宮崎農産

TEL 0983-32-3894 FAX 0983-32-3895  
本社 〒884-0102 宮崎県児湯郡木城町大字椎木801番地1



撮影場所：宮崎市佐土原町 撮影協力：友行 龍治さん（63歳）  
撮影データ：キヤノンEOS5DマークⅢ EF24-70ミリ F11 1/125秒 ASA400 ストロボ同調

## 輝く大地の哲学者たち。

写真家 黒木 一明



JA宮崎経済連  
フォトコンテスト  
審査員

### ■経歴

1956年宮崎県西都市生まれ  
著書：『The Color of Saito』  
『The Color of America』  
『緑の色』『風の色』『宮崎の色』ほか多数  
個展：キャノンギャラリー品川、キャノンサロン、  
富士フィルムフォトサロン、  
ペンタックスフォーラムほか多数。  
撮影テーマ 宮崎と世界の花のある風景と人々。

Eメールアドレス / kazukuroki0216@gmail.com  
HPアドレス / kazukuroki.jp

友行さんは23年前から佐土原町で27アールのハウスキュウリを栽培している。毎年10月頃に約2千本の苗を定植して、翌年の6月まで収穫すると言う。キュウリ作りで大切なのは、土作りや温度管理、水掛け作業などで、他の野菜に比べると、病気に弱く素人が思うほど栽培は簡単ではない。いかに無駄を省いて効率的に仕事をし、収量をあげていくかを友行さんは常に心がけている。

仕事はだらだらとやるものではなく、計画的に作業すること、ゆとりも生まれ、その結果いいキュウリが出来るのだと断言する。

毎朝、ハウスに来てすぐと育つキュウリを見ると自然に楽しくなると笑顔で語る。元気のいいキュウリの花からは、不思議なことにチヨコレートの匂いがするらしい。試しに雄花の匂いをかいでみると本当に甘いチヨコレートの匂いがした。

緑の美しい、まっすぐに伸びた食べ頃のキュウリを一本試食させてもらう。

もぎたてのキュウリをそのまま丸かじりしてみると、コリコリとした歯ごたえがして、こんなにも野菜は美味しかったのかとあらためて感じるほど、新鮮な味がした。

キュウリ作りにかける思いを話す時の友行さんは、情熱的でいつまでも話は尽きない。それにはもう一つ別の理由がある。

仕事が一段落する8月頃に、毎年のように夫婦で海外旅行するのが、楽しみなのだと言う。

今までにハワイ、カナダ、オーストラリア、ヨーロッパと回って、早くも現在、次の旅の計画が進んでいるらしい。うらやましい限りだ。

一生懸命に仕事した後は、そのご褒美として世界の旅に出る。

なんと充実した人生だろうと思う。

最後に、これから農業をやろうと考えている若者に伝えて欲しいとメッセージを受け取った。

「頑張れば、やる気さえあれば、農業は楽しいし、毎年ハワイに行けるよ。(笑)」と…。



### 羽田空港に「宮崎牛」看板登場！

宮崎発着便が集中する羽田空港国内線第2ターミナル（ANA）2階、51〜55番搭乗口に向かう通路にこの度「宮崎牛」の看板が新たに登場しました！

宮崎牛は海外での認知度も年々高くなっており、今回看板には「Meet With MEAT@MIYAZAKI」のキャッチフレーズを入れ、国内線を経由して宮崎を訪れる外国人観光客にもPRしていきます。是非、羽田空港を訪れた際はこの看板を探してみてください。



羽田空港の看板

### 宮崎ブランドポーク試食会開催

宮崎ブランドポークの魅力を伝えようと、宮崎ブランドポーク普及促進協議会は宮崎県シエイエイ食品開発研究所で県内レストランのシェフなど約20名を対象に試食会を開催しました。

試食会ではまず宮崎ブランドポークの設立までの経緯や、コンセプト、販売状況などを

説明。その後、宮崎ブランドポークとして認定されているおいも豚やきなこ豚などを含む6銘柄の豚肉をしゃぶしゃぶで食べ比べしました。最後にワイン食堂ギークスの日高シェフによる4銘柄6種類の豚肉料理が振舞われました。

また料理には株式会社シエイエイフーズみやぎの冷凍野菜も一部に使用され、冷凍野菜の魅力も職員がPRしました。

日高シェフは「宮崎ブランドポークの良さを知ってもらい料理のバリエーションを増やしてもらえれば」と呼びかけました。



日高シェフ考案の豚肉料理の数々



食べ比べを行う参加者ら

### エコープ南郷店リニューアルオープン

エコープ南郷店（日南市）が店舗改装を行い、3月7日リニューアルオープンしました。南郷店はJAはまゆう南郷支店に隣接しており、地域住民の買い物に欠かせない存在となっています。より親しまれる店舗を目指そうと約2ヶ月をかけてこの度改装作業を行いました。

店舗には100名を超える生産者組織「南郷地どれ会」による直売コーナーを引き続き設

置し、地産地消を推進。また駐車場を移設し安全性を高めたほか、LED照明を導入し環境面に配慮した店舗となっています。

また、昨年4月にオープンしたエコープオランヴェル店（宮崎市源藤町ニトリモール宮崎内）が1周年を迎えます。

地域の皆様に今まで以上に愛される店舗づくりを目指して、お近くにお立ち寄りの際は是非エコープへ！



リニューアルセレモニーの様子

### 延岡鉄板焼きステーキみやちく2周年

一昨年4月にオープンした延岡鉄板焼きステーキみやちく（ホテルメリージュ延岡2F）が4月29日に2周年を迎えます。特別メニューなどの提供が予定されていますので是非お楽しみに。

【お問い合わせ】延岡鉄板焼きステーキみやちく  
電話：0982・29・41209  
営業時間：17時〜22時

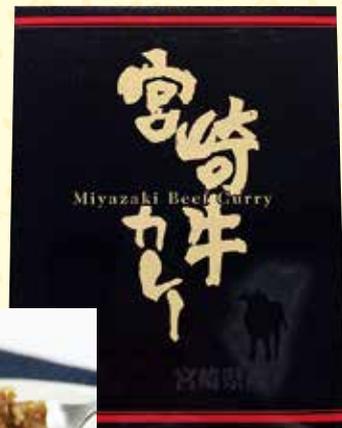
# 旬を お届け!

## プレゼントコーナー PRESENTS CORNER

今月の1品

(株)宮崎経済連直販より 「宮崎牛カレー」を 4個セットにして 抽選で5名様へプレゼントします。

今月は、(株)宮崎経済連直販より、「宮崎牛カレー」をご紹介します。  
宮崎のブランド黒毛和牛「宮崎牛」(4等級以上)を使用した贅沢なカレーです。  
この他、(株)宮崎経済連直販のカレーシリーズには大人気のトマトカレーやチキンとほうれん草のスープカレーなど、ご家庭や贈答用に人気の商品が多数揃っております。



●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

①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。

- ①表紙 ②グラビア写真 ③大地に次世代が舞う ④アグリランド紀行  
⑤農の魅力に出会う旅 ⑥ariさんちの台所 ⑦農の台所 ⑧ミライ農キラ星 ⑨ネットショップアパス  
⑩今月のイチオシ ⑪輝く大地の哲学者たち。III ⑫インフォメーション ⑬プレゼントコーナー

②今月号で、あまり良くなかった記事がありましたら上記より1つあげてください。

③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)

④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。

### 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4月号プレゼント」係

### 応募締切

平成28年4月30日(土) (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。

