

宮崎キャビアついに販売開始！

宮崎県がチョウザメ研究に着手して30年目を迎える今年、国産で唯一の本格熟成キャビアとして11月22日（金）から販売が開始されました。

ブランド名は30年の研究の集大成として信頼と自信を込めて「MIYAZAKI CAVIAR 1983」

添加物を一切使用せず、クラシックな製法で数ヶ月熟成したキャビアは、本場ヨーロッパにも負けない濃厚で旨みたっぷりに仕上がっています。

発売に先立ち、11月10日（日）に東京の「レストランモナリザ丸の内店」で行われた発売記念レセプションでは、宮崎県出身のシェフの集まりである「宮崎シェフズクラブ」からシェフ7名がかけつけ、和、洋それぞれのジャンルから宮崎キャビアを使った料理を披露。会場からは宮崎キャビアのクオリティの高さに驚きと感動の声があがりました。

2年前からキャビアの商品化に携わってきたレストランモナリザの河野シェフは「日本人の味覚に合わせて塩分も3%と控えめ。和食にも洋食にもあう」と太鼓判。担当者は「国産キャビアといえば「宮崎」と言われるまでブランド価値を高めたい」と意気込んでいます。



宮崎フードビジネスかわら版

第3号

宮崎県
フードビジネス
推進課

日本一の宮崎牛をすき焼きで！

日本一に輝いた宮崎牛を活かして観光客を呼びこもうと、みやざき観光コンベンション協会が県内の宿泊施設と連携し、「宮崎牛のすき焼き」を新たな定番料理にする取組が始まりました。

10月21日（月）には、京都のすき焼きの名店「モリタ屋」の女将による「宮崎牛のすき焼き調理講習会」を実施。この講習会を踏まえ、宿泊施設が試行錯誤しながら、各施設オリジナルの宮崎牛のすき焼きを完成。11月22日（金）には、観光関係者を集め、「宮崎牛すきやき」披露会が開催されました。

12月からは県内25の宿泊施設で宮崎牛すき焼きを提供する宿泊プランを販売。皆さんも宮崎に泊まって、日本一の宮崎牛のすき焼きを堪能してください！



美味しい宮崎、届けます！！

11月24日（日）にみやざき食の魅力発信プロジェクト第1弾企画「シェフサミット」が宮崎市内の3会場で開催されました。

これは、宮崎の食材の素晴らしさを広く発信し、消費や販路の拡大につなげようと、宮崎市、宮崎商工会議所、JA宮崎経済連、みやPEC推進機構、県で構成される実行委員会の主催で行われたものです。

この日は「宮崎シェフズクラブ」のシェフ3名を招へい。学生とのセミナーや地元のプロの料理人との交流セミナーが開催されました。

夜には、市民交流パーティーも開催され、上原雄三氏監修による日本一の「宮崎牛」を使った料理など宮崎の魅力ある食材を使った9品が提供され、参加者は料理人の技とのコラボレーションを堪能しました。



中原弘光氏による学生との交流セミナー



柏田幸二郎氏による料理人との交流セミナー



上原雄三氏による宮崎牛の料理

チョウザメ炙りちらし弁当を発売!

小林チョウザメ料理推進協議会は、「チョウザメ料理は寿司が一番!」をコンセプトに、新ご当地弁当「小林チョウザメ炙りちらし」を開発し、10月にお披露目式を開催しました。小林市内の取扱店で販売しています。



また、にぎり寿司定食の開発にも取り組んでおり、来年春のお披露目を目指しています。

ななつ星に都農の美味しい食材を!



JR九州の豪華寝台列車「ななつ星in九州」が10月15日から九州周遊運行を開始。

高級志向の列車では新鮮かつ高品質な品が

求められており、現在、2日目の朝食で都農町産を主体とした県産食材が提供されています。

都農町観光協会では、食材提供のクオリティマニュアルを定め、常に最高の状態で納品するよう心懸けています。



みやこんじょ肉井グランプリ

「肉のまち都城」を広く市内外にPRするイベント「みやこんじょ肉井グランプリ2013」(主催:都城圏域地場産業振興センター)が10月26~27日に開催され、来場者による投票の結果、ケンコー食品工業(株)の「黄金牛井」がグランプリに輝きました。

現在、「道の駅」都城内のレストラン「盆地のキッチン グランマ」で『黄金牛井御膳』として提供されていますので、ぜひご賞味ください。



福島港に「みなと家」オープン

串間特産品販売所「みなと家」が福島港東側にオープンしました。この販売所は、串間市の地域おこし団体・ひむかドリームプロジェクトが、同市の「地域資源活用型観光ビジネス拡大事業」の業務委託を受け、運営しています。

地元のさざえやイセエビなどの海産物や肉、甘藷、野菜などの販売のほか、そこで買った食材を使ったバーベキューや、釣り道具のレンタルも行っており、家族連れで楽しめる新たな観光スポットとして注目されます。

高千穂町農産物加工連携会議が「九州食の展示商談会」に初出展!



「九州食の展示商談会2013 in くまもと」が11月20、21日に開催され、高千穂町の4加工グループで構成する高千穂町農産物加工連携会議が、グループ

の加工品を初出展しました。

商談会では、九州内外からのバイヤーから、興味をもった商品への質問があったほか、売り方に関するアドバイスや意見をもらうなど、グループ員が改めて商品の価値を再認識する場面もありました。

また、他地域で6次産業化に取り組む農業者や出展業者との交流を通じて、今後、取り組むべき課題も明らかになりました。

のべおか6次産業化・農商工連携推進会議の設立と研修会の開催

延岡市は、農商工各分野の連携を更に強化し、地域の総合的な活性化を図るため、関係機関からなる「のべおか6次産業化・農商工連携推進会議」を設立。

また、その後、研修会も開催され地元企業の事例発表や専門家による講演会も行われました。



森の恵みのスープ料理コンテスト



Soup Stock Tokyoのアトレ四谷店の内装に諸塚村のどんぐり材が使われたことがご縁で、諸塚村で採れる椎茸やジビエ素材を活用したスープ料理コンテストが行われました。

「ご当地メシ決定戦！」で チキン南蛮が初代王者に輝く！！

インターネット検索大手のヤフー・ジャパンが初めて開催した人気投票「ご当地メシ決定戦！」で、チキン南蛮が王者に輝きました。10月に県庁でトロフィーの贈呈式があり、河野知事、チキン南蛮のキャラクター「チキなん番長」、みやざき犬らが贈呈を受けました。



「第1回地場もん国民大賞」 九州パンケーキが金賞！

全国各地域にある「地場もん＝地元で広く親しまれている食材、地域の食文化を活かした料理など」のNo.1を国民投票で決定する第1回コンテストにおいて、有限会社一平の「九州パンケーキミックス」が金賞（大賞）を受賞しました。



楽天大学の開校

ネットビジネスを推進する人材を育成するため、楽天大学が11月28日に開校しました。



県内食品関連企業11社の社員13人が参加し、3月まで全5回の講座で学びます。3月には楽天市場での宮崎物産展も予定しており、学んだ成果をチャレンジする場も設けております。

また、来年度早々には、今回の経験をネットビジネスに関心のある方々へ伝える報告会の開催も予定しています。

フード・オブ・ラボ'研修会の開催

県内食品メーカーの衛生管理や品質管理の向上を図るための研修会が、11月25日から3日間開催されました。研修会には県内5社から計31名が参加。県が委嘱した食品加工支援アドバイザーなどの講師陣が食品衛生や製造マニュアル、食品加工の基礎などを講義しました。県内企業の衛生管理や品質向上に関する知識と技術の向上によって取引の拡大につながることが期待されます。



「みやざき健康ピーマン」認証！

県産ピーマンのビタミンC含有量が標準値（日本食品標準成分表）より1.3倍多いことが確認されたことを受け、みやざきブランド推進本部は、「健康」を切り口とした新たな商品ブランドとして「みやざき健康ピーマン」を認証しました。



消費者の健康志向の高まりを背景とした取組で、さらなる商品拡大が期待されます。

延商高と南九州ファミマの連携 ～企画・開発・デザインまで～



延岡の活性化などを目的として活動する延岡商業高校の部活動「流通経済部」

は、地元密着を企業理念とする南九州ファミリーマートの協力のもと、「延商チキン南蛮丼」など、計5商品を共同で開発。10月29日から約1か月間、同店舗などで販売され、大好評でした！

宮崎大学「COC事業」始動！！

文科省の「地(知)の拠点整備事業(COC事業)」に、宮崎大学の「食と健康を基軸とした宮崎地域志向型一貫教育による人材育成事業」が採択されました。

COC事業とは、地域志向の教育・研究・社会貢献を自治体と連携して全学的に推進する全国のモデルとなる大学等を最大5年間支援するものです。

今後、同大では、「食と健康」を支える人材の育成、新技術の創出、中山間地域の課題解決など、本県の活性化に向けた取組を全学的に実施していくこととしています。

そのため、県・関係団体等との連携を強化しながら、教育カリキュラムやガバナンスなど大学全体の改革を通じて、同大の持つ強みを更に強化していくこととしています。



第7回宮崎県・宮崎大学連携推進会議より

台湾での知事トップセールス



台湾の高級スーパー裕毛屋において知事によるトップセールスが行われました。香港、シンガポールに引き続く海外トップセールス。海外販路の拡大が期待されます。

梅花女子大学で講義開催



梅花女子大学食文化学科（大阪府）の協力のもと、学生による本

県食材を使った学食メニューのレシピ開発を行うプロジェクトがスタートしており、その一貫として、県内関係企業の職員による特別講義が行われました。講義の後には試食も行われ、学生からは食材の良さを実感できた等の感想が寄せられました。

「台湾のフードビジネス勉強会」開催

販路開拓を目指す企業を対象に台湾の専門家による勉強会が開催されました。150名が参加した勉強会では、台湾での輸出事例の紹介などのセミナーのほか、台湾の専門家による参加企業の商品の求評会も行われました。



井筒屋を招いて商談会開催



福岡や山口で百貨店を展開する井筒屋のバイヤーを招いた商談会（宮崎太陽銀行主催）が9月に開催されました。

バイヤーが商談を希望した9社の商品を対象に熱心な商談が行われました。バイヤーは「素材の良さが商品力につながっている」と満足していました。

みやざきWeeek! in ベイサイドプレイス博多

10月5日、6日の2日間にわたり、福岡市内のベイサイドプレイス博多で、みやざきグルメフェスティバルを開催しました。

宮崎牛や伊勢エビの味噌汁、宮崎の焼酎や地ビール、県産ピーマンを使用した宮崎スムージーなど、「宮崎のうめっちゃんが」を福岡都市圏の皆さんにアピールしたこのイベントは、2日間で、5,000人を超える来場者で賑わいました。

フードビジネス相談ステーション開設



販路開拓や補助事業の活用、マッチングといった農家、企業双方のフードビジネスの相談窓口として、「みやざきフードビジネス相談ステーション」が宮崎市のKITENビル3階にオープンしました。

「宮崎の本格焼酎と郷土料理を楽しむ会」

9月10日、宮崎県在京経営者会議の主催により「第12回宮崎の本格焼酎と郷土料理を楽しむ会」が東京都内のホテルで開催されました。

本県出身の首都圏の企業やその取引先など約500人の参加者が、50種類以上の宮崎の焼酎のほか、宮崎牛、みやざき地頭鶏、特産のピーマンを使った料理や日南市の郷土料理「魚うどん」などを堪能しました。

本県からも知事をはじめ、商工業や行政の関係者らが駆けつけ、首都圏在住者に、宮崎の食の魅力をアピールしました。

編集後記

ついに販売が開始された本県産のキャビア、すき焼きといった様々な食べ方を提案する宮崎牛、ビタミンC含有量の高さから「健康」を切り口に売り出す県産ピーマンなど、宮崎の安心・安全・高品質な食材を起点とした様々な取組が進んでいます。

また、10月に県内企業等を対象に公募した「宮崎県フードビジネス雇用拡大推進事業」には48件の応募があり、12月3日に31件の採択を決定しました。今後、追加公募を実施する見込みです。

今後も産学官金が連携して、県全体でフードビジネスの振興を図っていくことが期待されます。