

うう! 都城」を合言葉に

めて育てられています。 農家の温かい愛情によって丹精込 本一」を誇る畜産王国の都城市。 産され、 山の自然に囲まれた大地の中で生 特に都城の和牛は雄大な霧島連 肉用牛、豚、鶏ともに産出額 おいしい水、良質の牧草、 一*

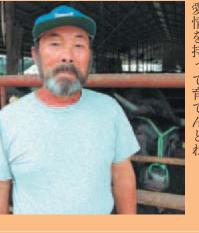
どの肉の加工品や茶などの生産も けではなく、ハムやソーセージな 荷額の約25%を占めています。 年工業統計調査)と、全製造品出 盛んです。産業別の製造品出荷額 で食料品は約798億円 また、畜産を始めとする農業だ (平成19

【生産者インタビュー】 松山義寛でんの 都城市肥育牛振興連絡協議会会長

【インタビュー】

JA ATOM

それぞれ個性があるからそれに合 わせて管理をしてやることが重要 統の良さが分かる。それから牛も 崎の牛を使っていることからも血 事。全国のブランド牛の多くが宮 える。和牛は特に血統と管理が大 愛情を持って育てんとね。 くれる。やっぱり子どもと同じで、 一の牛」であると自信をもって言 都城牛は贈って喜ばれる「日本 手をかけた分だけ牛も返して



色の良い柔らかい肉質が特徴です

良を重ねた種牛が伝えるきめ細かい霜降りと

牛」。その優秀な血統を脈々と受け継ぎ、改

松坂牛や神戸牛のルーツにもなっている「但馬

スの牛であることは間違いないで 都城和牛は全国でもトップクラ

湯にくぐらせたときにあくや臭み ぶが一番人気。脂身に甘みがあり、 徴です。食べ方はステーキがお薦 す。その肉質はきめ細かな霜降り が少ないのが特徴です。 ると思います。豚肉はしゃぶしゃ てもらえば肉のうまさがよく分か が示すとおり、まろやかな味が特 シンプルに塩やワサビで食べ

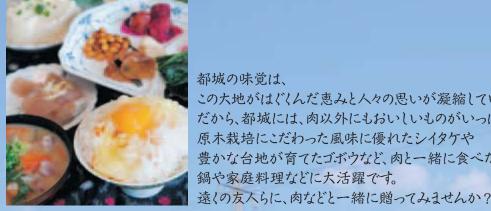
商社や飼料会社などと契約し、それぞれの銘 されています。 柄に合わせて、 頭鶏」の生産も行われています 脚光を浴びている「みやざき 独自の飼料や飼育方法で生産

が特徴でブランド化されたものもあります えた飼料を与え、良質でばらつきのない肉質 白豚。厳選した穀物に酵母、乳酸菌などを加 白豚と黒豚の両方が生産され、生産の主流は

※農林水産省「平成18年農業産出額」統計調査

大盛貴史でんから ひとこと





都城の味覚は、

この大地がはぐくんだ恵みと人々の思いが凝縮しています。 だから、都城には、肉以外にもおいしいものがいっぱい。 原木栽培にこだわった風味に優れたシイタケや 豊かな台地が育てたゴボウなど、肉と一緒に食べたら最高! 鍋や家庭料理などに大活躍です。

「本物」の味を伝えてほしい

行われています。 かした商品開発が全国至るところで 費する「地産地消」。地元食材を生 地域で生産されたものを地域で消

もっとたくさんの人に味わってもら いたいすばらしい商品が埋もれてい 都城の特性を生かした商品の中に 地元で消費するだけではなく、

代にあって求められている「本物」 ものがあふれる時代、そのような時 動きも始まっています。 都会などで消費してもらおうという そんな中、 地域で生産したものを 同じような

り、その良さを全国に広めていきま 皆さんがおいしい都城をもっと知 さんあります。 信頼回復のためにも、まずは市民の 都城には、 誇れる「本物」がたく 都城産の農畜産物の

干しにこだわった商品などがあり、 培にこだわった特別栽培米や昔ながらの掛け 農薬・化学肥料を通常の半分以下に抑える栽 みが感じられます 自然の

生産者インタビュ

いちご生産者(宮丸町) 妙清俊文さんのこだわり

減農薬栽培のため、ハウスの温度管理や生育 状態を見るために毎日見回るなど、我が子のよ うに、大切に育てています。宮崎県は、日照時 間が全国に比べて長いため、色つやが良くイチ ゴがまさに「光って」見え ます。そのまま食べてもお いしいですが、イチゴをつ ぶして、牛乳と砂糖を混ぜ て飲むのも格別です。



生産者インタビュ



シイタケ生産者(高崎町江平) 立山洋一きんのこだわり

原木の木材管理やこま打ちなど手間を惜しま ず栽培しています。散水を行わず自然に近い状 態で生えさせるため、日持ちもします。肉厚で コリコリとした歯ごたえのあるシイタケは、生

ならマヨネーズとしょう ゆをかけて焼いて、乾燥 なら、栄養が豊富なので 煮てだしをとってもおい しいです。



安心、安全、良質





居酒屋 「みやこんじょ」 経営 【東京新宿発】

廣底政信でんの



では浴びるほ やこんじょ」 のですが「み ルは飲まない んどアルコー 家ではほと

れしくなります。

酎を飲んでいるのを見ると余計う りいいですねぇ。若い女の子が焼 ど都城産焼酎を飲みます。お湯割

気のガネ! といえば、人気ナンバー1のチキ 喜んで愛飲されています。つまみ が、特に都城産焼酎が浸透してい れの地域で焼酎が造られています ろえてありますが、ウチは都城産 がずらり。今では、焼酎バーなる 焼・たたき、らっきょ、今ではス るので、宮崎県出身の皆さんにも がほとんどです。宮崎ではそれぞ ものがあって多種多様の焼酎がそ イーツとして東京の女の子にも人 ン南蛮をはじめとして、鶏の炭火 店のカウンターには焼酎ボトル

ことを願っています。 焼酎を飲める日が一日も早く来る 大変じゃった」と思い出話として 都城でも「あんころは口蹄疫で



おいしい都城の味覚を こんな時だから あなたの大切な人へ

いまこそ、見つめ直して 都城の良さ

まっているからです。言葉を換え りにも近すぎて見えなくなってし 気付きにくいのか。それは、あま っているからなのです。 ると、文化そのものになってしま んな言葉も聞こえてきます。 いしいものがいっぱいあるね」こ なぜ、都城市に住む人はそれに 都城を訪れた人たちからは「お

うことは、それは逆に、それだけ があるということです。 市民に愛され親しまれている魅力 文化そのものになっているとい この文化をこれからも大切にし ながらもその魅力を外に向け

発信することも大切です。 そうすることで、その魅力 きつづけるものになっ ていきます。 一過性のものではな 確かな誇りとして輝

都城のセールスマン

害は、農業だけではなく、工業や 影響を及ぼしました。 商業、運送業などあらゆる産業に に西岳・山田地区を襲った豪雨災 4月の口蹄疫被害、加えて7月

きること、例えばお歳暮やお礼代 ましょう。まずは、それぞれがで 丸となって都城を盛り上げていき みてはどうでしょうか? わりにふるさと都城の味を贈って こんな時だからこそ、市民が一

リピーターになってもらうことが 都城の活気につながります。 てもらう。そして、贈られた側が 大切な人へ贈り、都城の味を知っ おいしい都城の味覚をあなたの

掛け、あなただけが自慢できる挽 品を探してみませんか。 機会に近くの地場産品取扱店に出 都城の味覚のごく一部です。この 今回、紹介したのは、おいしい

> 各商店などで地場産品を取り扱っ 協・農業生産法人などの直売所や 市内では、道の駅をはじめ、農 よるさ

この機会に近くの地場産品取扱店 なものが販売されていますので、 を凝らした加工品など、さまざま 商品や味付け、パッケージに工夫 へ足を運んでみませんか。 自然の恵みをそのまま生かした

道の駅「都城

け付けています。 は相談に応じます)などを随時受 陶器といった工芸品の展示即売コ ーナーが設けられています。 農畜産物や加工品のほか、弓や 肉の加工品の詰め合わせ(価格

城からも注文できます。 インターネット、よかもん屋都

※送料別途必要 ◎問い合わせ 道の駅都城

どの人気商品が並んでいます。 産物のほかに、アイスクリームな 700円~)などのふるさと便を 地どれ野菜と米のセット(2、 地どれ野菜やシイタケなどの農

◎問い合わせ 道の駅山之口 ☎57-5222

随時受け付けています。

高崎町農産加工セソター

りんとうなどの加工品が並んでい 斗鍋味噌やそばクッキー、大豆か 高崎町の肉や野菜のほかに、北

受付開始します。 談に応じます)は、11月中旬から お歳暮ギフトセット(価格は相

○問い合わせ

