

「みやだいず物語」 はじまる

霧島山を前に広がる大豆畑。
市内の農家で見つかった在来種「みやだいず」の物語。





地域で育て、地域で興す。 肉と焼酎に続く、畑の肉を食する。



食用だけでなく、機能性食品としても多く利用される大豆。また、飼料用やバイオ燃料原料としても需要が増えている、国内でも生産の拡大が期待されています。

都城では、水稲の転作作物として、大豆の生産が行われています。皆さんの中には、おつまみとしてよく食べられる枝豆が、大豆ということを知らない人もいないのではないのでしょうか。

身近な作物として昔から生産されてきた大豆は、江戸時代後期から、みそやしょうゆの原料として利用されるようになりました。

都城では明治に創業した企業が、現在もみそやしょうゆなどの

製造を続けています。

都城の食文化に目を向けてみると、大豆を発芽させた「おやし」は、おでんや正月の雑煮の具材として食べられています。おやしを食べるのは、南九州独自の文化です。

昔から私たちの周りで育てられ、食べられてきた大豆。その大豆の中に貴重な在来種も受け継がれていました。

その在来種は「みやだいず」と名付けられ、さまざまな分野の人たちが関わり合いながら、地域で育て、地域で発展させようと奮闘する物語がいま、幕を開けました。

◎問い合わせ

秘書広報課 ☎23-3174



見つけ出された 都城の在来種

他の植物と同じように、ダイズ(学術的表現)にも系統(種)があります。未だに確認されていない種を探究し、また新たに研究を行うのが、大学などの研究機関です。宮崎大学農学部(宮大)では、研究成果を産業へ転化する取り組みも行っています。

「研究に必要な「種」を求めて」

生命科学分野の研究の発展に欠かせないバイオリソース。バイオリソースとは、研究用材料としての動物・植物・微生物の系統・遺伝子材料などや、またそれらの情報のことです。

文部科学省は、バイオリソースの整備を行う「ナショナルバイオリソースプロジェクト」を平成14年度から開始。宮大では、同プロジェクトにおけるダイズの中核的拠点整備プログラムに取り組んでいて、そのプログラムを管理するのが明石良教授です。

明石教授は、全国の大学や研究機関などに保存されていた種子を収集し、総



撮影協力：宮崎大学

合的な維持・管理と研究機関への提供を行っています。

新たな種を発見しようと、地域に残された種子にも着目。全国で発行される農業関連の新聞にダイズの種子の提供を呼び掛け、平成22年に都城市内の農家から種子を譲り受けました。

「期待の星！ 都城在来種」

都城の農家から譲り受けた種子を平成22年から試験栽培し、収量や生育過程などを分析。国内で栽培されるどの品種とも異なりまして。また、DNAの解析により、比較的古い品種のフクユタカより、さらに古い品種の「都城在来種」であると確認されました。

高収量品種のフクユタカなどと同じ条件で試験栽培したところ、確認された在来種が、同程度か上



回る収量が得られました。また、ダイズ本来の香りや甘みが強いという特徴を持つことから、都城在来種への期待が膨らみました。

「商標登録の意義」

宮大では、都城で見つけた在来種を、産業にどのように結び付けていくかを検討しました。しかし、すでに農家が生産・販売していた在来種は、品種登録ができません。そこで、都城市が誇る「肉」と「焼酎」に続く、畑の肉「大豆」をブランド化するため、在来種を「みやだいず」の名称で商標登録しました。

これにより、他のダイ



撮影協力：宮崎大学

ズとの差別化が図られ、都城在来種という特別感を生かせるようになりました。

「みやだいずがつないだ産学官連携」

明石教授は、みやだいずの普及促進と付加価値を高めるため、6次産業化を推進する市へ相談。市の声掛けで、市内のしょうゆ・みそ事業者や農事組合法人、JA都城などの協議が始まりました。

みやだいずの試験栽培を担う沖水地区の農事組合法人3法人と、ケンコー食品工業(株)(鷹尾三丁目)が手を組んだことで、産学官の歯車が回り始めました。

さらに今年7月、宮崎大学と市が包括連携協定を締結し、みやだいずの研究などを強化しています。



宮崎大学との包括連携協定を締結

ロマンを求め、起源をたどる

みやだいの始まりは、どこにあるのでしょうか？ ダイズの研究を進める宮大明石教授に聞きました。

「ダイズはどこから」

ダイズの伝播には諸説あり、中国の東北部から人の大移動で朝鮮半島や東南アジアに伝播したという説が有力です。日本に伝播したダイズは、東北地方の三内丸山遺跡で発見された約5千年前の縄文時代前期のものが、最古のものとされています。

「ダイズの祖先種とは」

人や動物の食に対する嗜好性は、植物の進化に影響を与えます。ダイズも、人が大きな粒を選び育てたことで進化しました。ダイズの祖先は、実の黒いツルマメです。ダイズへの進化の過程は解明されていませんが、ツルマメとダイズとの中間体は日本でも見つかっています。

実は、ツルマメの圧痕が山之口町花木の王子山遺跡で発見されました。この圧痕は、約1万3千年前

の縄文時代草創期のもの、国内最古のものと発表されています。



王子山遺跡で見つかったツルマメの圧痕

これまで、縄文時代前期の人が最初にダイズを食べたと考えられていましたが、それよりかなり前の時代から都城で、ツルマメを食べていたという事実には驚きました。そこで、都城の食文化を調べてみると、ダイズを始めとする発酵醸造の文化が息づき、発芽させた大豆「おやし」を食することが分かりました。

「起源をたどる」

今後、実際に調査する必要があると思いますが、現代の都城の人の白いみそへのこだわりは、縄文時代の

あかし
明石 良さん

農学博士、国立大学法人宮崎大学副学長
(機能強化推進担当)・IR推進センター長



都城の人が、ずっとツルマメを食べていたことに影響されているのではないかと考えています。

黒い豆の中に、白い豆が出現したのか、変異したのかは分かりませんが、白く、より大きな豆を選び、その種を取り栽培したことで、ツルマメが大豆へと進化したのかもしれない。これは、他の遺跡で発掘されたツルマメの痕跡からも推察できます。また、希少だった白い豆を人々が重宝し、その一部がおやしとして食べられ、祝いの席の食材として伝わった可能性があります。

在来種の見つかった都城で、植生だけでなく、遺跡や食文化など

TOPIC

王子山遺跡

来年3月にリニューアルオープン予定の国立歴史民俗博物館で、遺跡のジオラマやレプリカを展示予定です。

今後、王子山遺跡付近で実地調査を行います。将来、世界初のダイズのルーツ発見の一報を届けたいです。

都城で根付き始めた 「みやだいず」

予期せず、見つけ出された都城在来種のみやだいず。その特色を生かし、安定した品質と収量を目指して、試行錯誤が続きます。

【初めての試み】

宮大の明石教授からの提案で平成28年から始まった試験栽培。在来種という言葉の響きに「特産品になれば」という思いが生まれ、市内の農事組合法人「さらり農場高木」や「夢ファームたろぼう」きつとかな田」の3法人が栽培を行っています。

3法人は、これまでもフクユタカを栽培していたこともあり、そのノウハウを生かして、みやだいずを栽培。みやだいずは、フクユタカと比べ、種まきの時期が遅れても、よく実がなる特性を持ちます。台風到来の時期での実りを避けられることから、より収量を上げられるのではないかと、栽培の試行錯誤が続いています。



平成29年は6鈴、30年は8鈴を栽培。フクユタカと比べても同等、またはそれ以上の成果のあった畑も確認されています。



【試験栽培から生産拡大へ】

大豆は、気候の変化などの影響が、品質に出やすい作物。その等級には、1〜3等級まであり、食用として主に流通するのは1等級と2等級のみです。

平成29年度は3法人で約10トの収穫を見込んで作付けしていましたが、豪雨で種子が流れたり、夕立ちが多く発芽率が低かったりしたこと、収量は見込みの6割弱。そのうち、1等級の割合は6割ほど

でした。前年に比べ、1等級の割合が大幅に増え、種まきの時期や栽培間隔など、さまざまな工夫を加えながら、一歩ずつ歩みを進めています。

また、大豆の等級検査を行うJADC都城が、みやだいずの保管を担うことで、品質を保ちながら長期の保存が可能となりました。

さらに、生産されたみやだいずをケンコー食品工業(株)が、全量引き受けていることで、出荷先に不安がなく、安心して栽培しています。また、品質と収量を高めるため、宮大や北諸県農業改良普及センターと連携しながら、技術改良を重ねています。

生産者として高品質のものを安定的に供給していく努力が必要だと考える3法人では、日々、努力を重ねながら、みやだいずの一大産地化に向けた機運を高めています。



TOPIC

みやだいずで つながる「輪」

今、注目を集めている「農福連携」。実は、ここでもみやだいずが取り入れられています。

「ひとりひとりが、自分らしく暮らしてゆける環境と地域づくりへ」を活動理念に掲げる都城三股農福連携協議会は、医療機関や介護施設と連携し、介護の必要な高齢者が、農作業に取り組める環境づくりを支援しています。今年も、国内初の「農福りハピリ」プログラムにも取り組み、認知症高齢者が意欲的になったり、心身機能の回復が見られたりする成果を上げています。

今後、地元の発酵食品メーカーと連携し、共働農園で育てたみやだいずを使った「手作り味噌教室」も開催する予定です。



都城三股農福連携協議会 岡元孝仁共同代表(左)、岡元一徳プロデューサー兼事務局長(右)

「みやだいでいず物語」は 第2章へ

みやだいでいずのブランド化に向けた成功の鍵とは。プロジェクトの中心となつて、みやだいでいずの可能性に掛けた人がいます。ケンコー食品工業(株)代表取締役吉田努さんに、思いを聞きました。

「直感を信じる」

宮大の明石教授からみやだいでいずの話聞いたとき、地元農家と大豆の契約栽培をして失敗した20代のころの経験が頭をかすめ、初めは無理だと思いました。

しかし、みやだいでいずの生産利用会議に参加してみると、J A都城や宮大、行政が一堂に会していました。日頃から、J A都城の検査や集出荷体制など、地域で果たす役割が非常に大きいと考えていましたので、「これはうまくいく」と直感しました。

「腹をくくった、全量買い取り」

若い頃から地元産にこだわりの持っていたので、都城在来の大豆を、地域で育て、消費することは、地域にとってメリットがあることだと考えました。

味を見ていない大豆を扱うとい

うことは、イチカバチカのチャレンジ。さらに、生産者との協議で、全量買い取りという高いハードルの条件が示されました。生産者にとっても、販路が決まっていなものを育てることはリスクが高かったのです。

普通ならここで諦めるところですが、地産地消の重要性を感じていたため、腹をくくって全量買い取りを申し出て、自社で「みやだいでいず」を扱っていくことを決意しました。

「地産地消の「輪」を広げる」

1年目は、1等級の割合が少なく、自社でみそなどを製造。2年目は、J A都城や農事組合法人の協力もあって、1等級の割合は格段に上がりました。品質が上がったことで、自社だけでなく、都城で大豆を原料として扱う事業者にも、



ぜひ、使ってもらいたいと考え、製造事業者や店舗などへ足を運び紹介しました。

その中で「同じ大豆を扱うなら、都城で生産されたもので、在来種というアピールポイントがあるのであれば、みやだいでいずを使ってみたい」という声を多く聞きました。大豆は、そのほとんどを輸入に頼っているのが現状です。今後、世界情勢の変化に伴い、日本への輸入が減る恐れもあります。そこで、製

吉田 努さん

ケンコー食品工業株式会社代表取締役

造事業者の意見をヒントにみやだいでいずを核にして、地産地消の「輪」を広げていこうと考えたのです。

「プロジェクトの立ち上げ」

都城のブランドをリードする「肉と焼酎」に続く、みやだいでいずを都城の特産品とする、みやだいでいず地域おこしプロジェクトを5月に立ち上げました。農業や製造業、広告業などの異業種のメンバーが集まり、生産現場の課題や新商品開発などの情報を交換しながら、これからの「みやだいでいず」について、日夜、議論を深めています。





次なる章へ思いをつむぐ「みやだいず物語」

みやだいず地域おこしプロジェクトメンバーに、今後の展望を聞きました。

生 大豆生産をみやだいず一本に

農地の利用や助成制度の観点から、大豆生産は魅力があります。今後、みやだいずを大々的に生産できるような体制にしていきたいと思えます。そのためには、みやだいずに関わる全ての人との連携が鍵になります。また、みやだいずと他の作物の生産計画を体系化することで、安定生産につなげることが可能になります。

1次・2次・3次産業がみやだいずを中心に手を携えていけるよう、これからもプロジェクトに協力していきたいです。需給バランスなど、課題も多いですが、大豆栽培をみやだいず一本に絞ってやっていければと考えています。

県 品質向上の一翼を担う

大豆は、南九州の気候に少し合わず、品質がばらつくなどの課題があります。しかし、生産を支える販売体制が確立しているプロジェクトの強みを生かすためにも、求められる品質や収量を目指し、県も土壌改良や栽培などの技術指導を積極的に支援します。

製 こだわりを商品へ

国産の大豆を探していたところ、在来種の都城産大豆があると聞き、とてもうれしくなりました。国産と表示して販売するより、詳しい産地を表示した方がインパクトがあって、何より特別感があります。

みやだいずを使った試作品の豆腐を、モニターに食べてもらいましたが「コクがあつておいしい」と好評でした。地元の生産者が心を込めて作った大豆を利用し、お客さんが喜ぶ商品を作って、プロジェクトを盛り上げていきたいです。みやだいずが、佐賀産や北海道産の大豆と肩を並べられるよう、一緒に頑張りたいです。



みやだいずを使った製品



宮崎県都城在来種

みやだいず



デザインをデザインする

都城在来のみやだいずの存在に、一消費者として、とてもわくわくしています。自分も何か関わりたいと思い、専門分野のデザインでプロジェクトに参加しました。みやだいずのロゴマークには、一年を通して大地で育つ大豆が、実を結び、収穫される循環のストーリーを表現しています。今後はブランディングも重要になります。みやだいずの認知度アップと、生産者により誇りを持って栽培してもらえるように、みや

市 広がっていく輪

だいず畑に大きなガイド表示をしたいと思います。

プロジェクト立ち上げから3年、今年から、みそや蒸し大豆などの商品開発や、販路開拓などの6次化に向けた取り組みを支援しています。1次・2次・3次産業の人たちだけでなく、各行政機



井ノ上亜里沙さん
都城市ふるさと産業推進局

竹之下征秀代表理事組合長
農事組合法人夢ファームたるぼう

中村彰代表理事組合長
農事組合法人きつとかな田

松原照美代表理事組合長
農事組合法人さくら農場高木

吉田努代表取締役
ケンコー食品工業(株)

穴井慎一代表取締役
(有)穴井豆腐製造所

穴井成美専務
(有)穴井豆腐製造所

東淑恵専務取締役
(株)文鳥堂

福元博 農業経営課長
宮崎県北諸県農業改良普及センター

11 つむいでいくみんなの思い

関や研究機関との橋渡しをすることも市の役割です。みやだいずはあまり認知されていないので、味の特性や食べ方を伝えながら魅力を発信していくことが重要です。みやだいずを中心とした取り組みの「輪」が大きくなり、広がるとうれしです。



11月、市内の小・中学校などの給食で、みやだいずが食材として提供されました。身近な畑で育った安全・安心なみやだいず。私たちもそれを食する地産地消の考え方を子どもたちに伝えていきたいです。都城でみやだいずを生産し、加工販売する一連の中で、農商工連携で地域を元気付け、一大産地化することが夢です。そして、都城を代表する「肉と焼酎」に続く、畑の肉「みやだいず」を新しいブランドとして育てていきたいです。

「取材を終えて」

待望の「みやだいず物語」

都城で脈々と受け継がれてきた大豆「みやだいず」。その大豆のDNAに秘められた、都城の食文化にもつながっていく壮大なロマンに、ときめきを感じた人も多かったのではないのでしょうか。

ロマンを感じさせる鍵となったのが、大豆の歴史をひも解こうとする人や、大豆に夢を懸ける人たちです。「みやだいず」は、研究機関や農商工、行政機関などのさまざまな人たちを巻き込み、肉と焼酎に続く、都城の新しいブランドという大きな目標に向かって動き出しました。

思いを一つに、みやだいずをこの地で育て、食をつくり出し、発展させ、そして大豆の一大産地化を夢見るプロジェクトメンバー。そのメンバーが日夜、奮闘する姿に胸が熱くなり、大きな期待とわくわくするような高揚感を感じずにはいられません。

この先の「みやだいず物語」の展開が待ち遠しいです。