

地球の恵みを
最大限に
生かしていききたい

かごしまの
農業の
展開

鹿児島堀口製茶有

農業産出額 上位7道県の推移

	昭和54年	昭和55年	平成14年	平成16年	平成17年
1位	北海道	北海道	北海道	北海道	北海道
2位	茨城	茨城	千葉	千葉	鹿児島
3位	千葉	千葉	茨城	茨城	茨城
4位	福島	鹿児島	鹿児島	鹿児島	千葉
5位	熊本	新潟	愛知	愛知	愛知
6位	新潟	愛知	熊本	宮崎	宮崎
7位	鹿児島	熊本	新潟	熊本	熊本

資料:生産農業所得統計
(農林水産省)

鹿児島県の農業産出額(平成17年)は全国第2位。南北に広がる恵まれた地形や温暖な気候を生かして、たくさんの「地球の恵み」を県内外の方々へお届けしています。

県では、平成元年度から「かごしまブランド」確立運動を展開し、地域の特性を生かし、品質の良いものを、量をまとめて安定的に供給できる競争力の強いブランド産地づくりに力を入れてきました。その結果、消費者や取引先などに対し、かごしまの農畜産物のイメージアップと販路拡大につながりました。

ブランド指定を始めて15年以上が経ち、農業をとりまく情勢の変化や、ますます多様化する消費者ニーズなどに対応するため、県では新たな「かごしまブランド」の確立に向けた、さらなる農業の展開を目指していくこととしています。

今回の特集では、これからの農業を見据えた新たな展開について考えてみたいと思います。



変わる!!「かごしまブランド」

かごしまの農業の顔とも言える「かごしまブランド」。指定第1号の「加世田のかぼちゃ」、指定第2号の「東串良のピーマン」に始まり、指定産地は増え、本年5月に「屋久島のたんかん」が加わり、現在14品目20産地が指定を受けています。

今後は、消費者ニーズなどの変化に対応した「ブランド産品(商品)づくり」の取り組みを強化します。

一、品質基準の導入

果実などについて、新たに「おいしさ」や「色づき」などの品質基準を設けます。

一、県域を範囲とした

「かごしまブランド」の導入

県外の消費者にも「鹿児島産」と分かりやすく、安心して購入してもらえるように、「かごしまブランド」の○○○(商品名)のネーミングでの販売などに取り組みます。

一、ブランド産地

指定期間の設定(5年)

ブランド産地の指定期間を5年間とし、ブランド産地としてふさわしい産地であるか確認しながら消費者に信頼されるブランド産地を目指します。



かごしまブランドで町おこし
かぼちゃラーメン

「わが町のかごしまブランド加世田のかぼちゃ」を使って、ラーメンを作ろう」。南さつま市の(株)阿久根商店(製麺業)の大迫雅樹さんは考えた。そして、皮は麺に、身はスープに変身させた。

製麺業のプロだけに、麺づくりにには苦労しなかったが、かぼちゃの甘みとコクを生かしたスープ作りに苦労したという。

「南さつま市の特産品のPRにもなるし、かぼちゃラーメンが名物になって、多くの観光客に足を運んでもらうようになれば、商店の皆さんも元気になる。そ



して、かぼちゃ農家のやる気にもつながる。ひいては、農家の後継者育成にも役立つのではないのでしょうか」と大迫さん。

かごしまブランドが姿を変えて、地域おこしの立役者になる。予想外の展開がどのような影響を及ぼすのか楽しみだ。

どんな味なの?!

麺は緑。スープは黄色。カボチャがそのままラーメンになったよう。麺を口に含むと、カボチャの皮の匂いがさわやかに香り、つるつるとのどを通っていく。スープは意外にもあっさりしており、豚骨しょうゆとかぼちゃのペーストがお互いの風味を消さず生きています。食べ進めるほどに、かぼちゃペーストが濃くなり、1口ごとに化するラーメンを最後の1滴まで楽しめた。

「飲んだ後にもさっぱり食べてもらえる味」と大迫さん。食べて納得。

*阿久根商店のラーメンは催事のみ提供される。



- ◆問い合わせ先/(株)阿久根商店
南さつま市加世田小湊9411
☎0993(53)9411
- ◆かぼちゃラーメンの食べられるお店

さつま亭	0993(53)3395
瀬里菜	// (53)3335
カーサ・ソーネ伊太利亜	// (52)7515
あじさい	// (53)3938
るびなす	// (53)8739
かぼちゃ亭	// (52)2675
笠沙恵比寿	// (59)5020
いなほ館	// (77)2611



旧吾平町(現鹿屋市)生まれ。母の名「ふじ6」をとって「吾平藤」と名付けられた。



やりました！霜降り日本一

「吾平藤」号

鹿屋市吾平町の肉用牛農家で生まれた黒毛和種の「吾平藤」。生後まもなく県肉用牛改良研究所に引き取られ、種雄牛として飼育されて5年。本年6月、全国の種雄牛のなかで、霜降り度が高いことが評価され、見事日本一に輝いた。なぜ日本一となることができたのか。同研究所所長の内山正二さんに話を聞いた。

「研究所では、畜産農家さんに能力の高い雌牛と種雄牛の交配をお願いし、優れた子牛が生まれるようにしています。その結果生まれた子牛の発育調査などを当所の研究員が行い、候補種雄牛を選んでいきます。その後、さらに選抜を重ね、より優れた8頭のみが種雄牛として育てられるんです。

また、鹿児島黒牛を支えている人々との連携・協力による効果はもちろんですが、DNA解析による研究の成果が実を結んだとも言えるでしょう。これからの、優良種雄牛を育成し、

鹿児島黒牛ブランドを、より一層消費者に浸透させるお手伝いをしていきたいですね」。

鹿児島黒牛の多くは、同研究所で育てられた種雄牛を祖先にもつことから、研究所の役割は重要。今回の日本一は、鹿児島黒牛の品質の良さを証明してくれたと同時に、鹿児島黒牛に携わる人々を元気づけた。きめ細やかな軟らかい肉質とバランスのとれた霜降りがかたごしまブランド「鹿児島黒牛」の特長という。次食べる時は、じっくりかみしめて味わいたい。



「和牛の飼いやすさを生かした種牛作りも大切にしていきたいですね」と内山さん。

◆問い合わせ先／県肉用牛改良研究所
 曾於市大隅町月野2200 ☎099(482)5252



みずみずしい青首大根。



「生で食べてもらうダイコンだからこそ、有機栽培にこだわっています。安心して食べてください」と谷川さん。

◆問い合わせ先／有田農産(有)
曾於郡大崎町飯宿3459 ☎099(476)3109



要望に耳を傾け、将来ビジョンをもって

有田農産

「農業の会社を作りたいたい」という社長の思いに共感し、10年前、ここに就職しました」と語るのは、有田農産(有)常務取締役の谷川 洋造さん。

有田農産は、出荷量の8割がダイコン。代表取締役社長の有田 通文さんが父親から全面的に農業を任された平成6年に、昔から作っていた漬け物用の白首ダイコンに加え、高値で取引される青首大根の作付を始めた。社長のPRや口コミでおいしさが広まり、今では「サラダダイコン」の名前で定着している。

また、卸し先の要望に応え、平成13年に大型ダイコン洗浄機を導入し、土付きのまま出荷していたダイコンを、洗った状態での出荷に切り替えた。取り扱いしやすいことが受け入れられ、年々出荷量は増加。作付面積もおよそ12.5haとなった。

そのダイコンを利用した切り干しダイコンも有田農産の看板商品。機械であつという間にカットしたダイコンを、室内に設置された温風装置で乾かし、パック詰めまでして流通させる。天気に左右されず、出荷量を保つことが可能となっている。

「安定した供給ができるからこそ、取引先も安心して取引を始めてくれると思います。これからは、安心・安全な農作物づくりはもちろんですが、一次加工済みの農産品の出荷など、取引先のニーズをくみ取れる農業経営を行っていこうと思っています」。



室内で乾かすので、異物混入の心配がない切り干しダイコンが作られる。



機械から、ものすごい勢いで風と水が吹き出される。



心もやさすエコファーマー 堀口製茶

エコファーマーとは、土づくり、化学肥料や化学合成農薬の低減に一体的に取り組む計画を立て、県知事が認定した農業者のこと。本年3月末で4、120人が認定されている。

このたび、エコファーマーのひとり堀口製茶の堀口泰久さんは、おもしろい機械を開発した。その名は「ハリケンキング」。

「台風の後、茶の葉に虫がいないことに気付き、風と水を利用すれば、農薬を減らせるのではないかと思ったのが開発のきっかけです。風と水を茶に吹きつけ、害虫を飛ばし、農薬の使用



昨年、新工場を作り、それに合わせてお茶と音楽を楽しめる空間も作った。

用量を1/3〜1/5までに抑えることが可能になりました。ハリケンキングは、スコールモンスターからの改良型。水（スコール）の力から風（ハリケン）の力にシフトできたことから、水量も減らせ、さらに環境に優しいものになりました。今後、限りなく農薬を使わない農業、地球にやさしい農業に取り組んでいきたいですね」と堀口さん。

「お茶は健康にもよく、同時にいやしにもなります。みなさんの求めるものが詰まったお茶の葉。千利休は、抹茶の文化を日本中に広めました。私は、急須の文化を幅広い世代にもっと浸透させていきたいですね」。

地球・体、そして心にもやさしい農業を堀口さんは目指している。

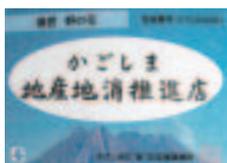


「土を大切に作る農業に取り組みたい」と語る堀口さん。

◆問い合わせ先／鹿児島堀口製茶（有）
志布志市有明町蓬原758 ☎099(475)0931



奥の2品は、「鯛と夏野菜の揚げサラダ」と「おからのしっとりハンバーグ」。



推進店の登録証。



今日のデザートは、アボカドアイスクリーム。作り方も教わりました!



ソースはすべて手作り。



自然にさからわない食を
装匠 野の花

阿久根市にあるマクロビオティックレストラン「野の花」は、「かごしま地産地消推進店」。県では、県産農林水産物を積極的に活用している飲食店など104店舗(平成19年8月現在)を「かごしま地産地消推進店」として登録している。

「その土地で作られる、旬の盛りものを食べる。これが、食に対して最も正直な態度だと思っんですよ。なぜなら、自然は、暑い時期には体を冷やす効果のあるトマトやキュウリやナスなどの作物を私たちに恵んでくれ、たくさん食べるように伝えてくれています。この、自然からのメッセージを大切にしないといけないと思うからです。そういうことから、私は地元阿久根市で作られる食材をなるべく使うようにしています」とオーナーの松元(まつもと)さんは語る。

体に良い食事にこだわり、調味料は防腐剤の入っていないものを使い、ソースもすべて手作り。



長男の薫久さんと店を切り盛りする。9月下旬には店舗を増築するそう。

※菜食や自然食による健康法。

また、素材のうま味をなくさないように、やさしい味付けにしている。

「野菜が持つ、そのもののおいしさに気付いてもらえたらうれしいですね。料理教室もしていますが、作ることの喜びも知ってもらい、ご家庭での食育の手伝いになればと思います」。

野菜を中心にしたメニューから、野菜の使い方のヒントをもらい、手間暇かけた愛情料理の温かさに触れ、もつと料理をしようかなという気持ちになった。



ランチを食べに来て、3時頃までのんびりするお客さんも多い。

◆問い合わせ先/装匠 野の花
阿久根市本町108 ☎0996(72)0993