

Please join us!

大阪おおさかの街

for the city of Osaka

九州観光第六弾

宮崎県編

宮崎県大阪事務所は大阪駅前第1ビル9階にあります。宮崎の観光名所、地元グルメの紹介のほか、みやざきブランドの各種フェアや食育、農畜の支援を行っています。また、宮崎県での就農を希望される方の相談も行っています。

宮崎県の気候

宮崎県は、東部は太平洋に面し、北西部は九州山地が連なっています。大淀川流域に宮崎平野が広がり、南西部は鹿児島県からつづく火山灰土のシラス台地です。気候は温暖で降水量が多いのが特徴。太平洋岸の沖合に流れる黒潮（暖流）の影響で日南海岸一帯は亜熱帯植物が自生します。7月～9月は台風の影響を受けやすく集中豪雨の被害がでることも少なくありません。冬は、九州山地が冷たい北西の季節風をさえぎるため乾燥しています。晴天の日が多いことから、プロスポーツなどのキャンプ地にも選ばれています。

宮崎ブランド

気候が温暖で、年間の日照時間が多いという気象条件に恵まれている宮崎県は全国有数の農業県です。県南平野部では促成栽培が盛んで、ピーマン、きゅうりの収穫量は全国1、2位を争います。また、県の特産品千切大根は、全国生産量の9割を占めます。農業産出額のうち、多くを占める畜産物の中心は肉用牛、豚、若鶏のブロイラーです。

宮崎県では、「消費者がいま、農産物に求めているものは何か」を出发点に、商品ごとに、おいしさや鮮度、安全性などの基準を定め、その基準をクリアした農産物を「みやざきブランド」として認証しています。現在のところ、多くの農産物や畜産物のうち、34品目78産地が「みやざきブランド」に認定されています。

数ある「みやざきブランド」認定品の中から、今回は、畜産県宮崎が誇る宮崎牛、ハムユウポーク、みやざき地頭鶏じとうけいを紹介します。宮崎牛は、県内で生産飼育された黒毛和牛で、日本食肉格付協会が定める格付基準の肉質等級4等級以上のもの。

2008年に鳥取県で開催された「第9回全国和牛能力共進会」では日本一と評価されました。昭和61年から大相撲福岡場所で開催された「贈呈されるようになったこと、全国に知られるようになったこと、大阪では堺の「南海グリル」が宮崎牛の鉄板焼きステーキの名店として知られています。



2008年の「第9回全国和牛能力共進会」
で日本一と評価された宮崎牛

ハマユウポークは、日本食肉格付協会の格付けで中以上、さらに肉質・脂肪が良好なものだけとされています。脂肪が甘く臭みが無いうえ、アクが少ないのでしゃぶしゃぶに最適。みやざき地頭鶏は、霧島山麓で飼われていた天然記念物「地頭鶏」を原種として、宮崎県畜産試験場で開発された品種を、定められた方法で飼育されたもの。平成22年今治市で開催された全国の焼き鳥職人が競う「第4回やきとりンピック」で最高位を受賞した逸品です。

宮崎の観光

小林市の生駒高原は、霧島山系の裾野に広がる標高500m以上の高原です。9月下旬から10月下旬は、18種100万本のコスモスが咲きます。

一方海岸線には、周囲約1.5kmの小さな島を橋で結ぶ青島（宮崎市）があり、青島神社は縁結びにご利益があるとされます。島を取り囲む鬼の洗濯板は全国的にも有名です。日南市の鶴戸神宮では、亀石のくぼみに願をかけた運玉が入ると願いが叶うといわれます。

高千穂町でおこなわれる伝統芸能の夜神楽では、11月下旬から2月上旬にかけて、秋の実りに対する感謝と翌年の豊穣を祈願して三十三番の神楽が奉納されます。町の観光協会では夜神楽をメインにした専門ガイドによる観光のほか、椎茸の駒打ちや石臼豆腐作りなどの体験ツアーを実施しています。

スポーツの祭典も多く開催されます。2011年ロ野球ファーム日本選手権（サンマリンスタージアム宮崎）が10月8日に、ダンロップフェニックストーナメント（フェニックスカントリークラブ）は11月17～20日に、LPGAツアーチャンピオンシップリコーカップ（宮崎カントリークラブ）は11月24～27日に開催されます。



国の重要無形民俗文化財になっている高千穂の夜神楽

県事務所の職員の方は、「県事務所では物産販売をしているのは宮崎だけです。工芸品や自慢の味を目で舌で感じてください」と仰っていました。

宮崎県大阪事務所

大阪駅前第1ビル9階

06・6345・7633

<http://www.pref.miyazaki.lg.jp/contents/org/osaka/>

掲載の記事・写真・イラスト等の全てのコンテンツ無断複写、転載を禁じます。

(株)ファッションビジネス・御堂筋新聞