





## 「がらんぼう! 都城」を合言葉に

# おいしい都城の味覚を伝えよう

肉用牛、豚、鶏ともに産出額「日本一」を誇る畜産王国の都城市。

特に都城の和牛は雄大な霧島連山の自然に囲まれた大地の中で生産され、おいしい水、良質の牧草、農家の温かい愛情によって丹精込めて育てられています。

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



**牛**  
松坂牛や神戸牛のルーツにもなっている「但馬牛」。その優秀な血統を脈々と受け継ぎ、改良を重ねた種牛が伝えるきめ細かい霜降りと色の良い柔らかい肉質が特徴です



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



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

※農林水産省「平成18年農業産出額」統計調査

【生産者インタビュー】

都城市肥育牛振興連絡協議会会長

松山義寛さんの

## こだわり

都城牛は贈って喜ばれる「日本一の牛」であると自信をもって言える。和牛は特に血統と管理が大事。全国のブランド牛の多くが宮崎の牛を使っていることから血統の良さが分かる。それから牛も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のが重要で、手をかけた分だけ牛も返してくれる。やっぱり子どもと同じで、愛情を持って育てんとね。



【インタビュー】

J A A T O M

大盛貴史さんから

## ひとつのこと



都城和牛は全国でもトップクラスの牛であることは間違いないです。その肉質はきめ細かな霜降りが見え、まろやかな味が特徴です。食べ方はステーキがおすすめ、シンプルに塩やワサビで食べてもらえば肉のうまさがよく分かると思います。豚肉はしゃぶしゃぶが一番人気。脂身に甘みがあり、湯にくぐらせたときにあくや臭みが少ないのが特徴です。

# うけつがれる血統 はぐくむ愛情



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。  
遠くの友人らに、肉などと一緒に贈ってみませんか？



# まごころと、だがちらが生む 本物の味

## 「本物」の味を伝えてほしい

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

都城の特性を生かした商品の中には、地元で消費するだけでなく、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ます。

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

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

### 【米】

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

生産者インタビュー



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ので、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。



生産者インタビュー



シイタケ生産者(高崎町江平)

立山洋一さんの**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  
都城の地場産品

【ゴボウ】  
食物繊維が特に豊富で、発がん性物質を抑える作用があります。肌が白く、独特の香りの強い新ゴボウは12月から出荷されます



【山の芋】  
黒いごつごつとした外見とは違い、中身は真っ白で自然薯に近い粘りけがあります。すりおろした山の芋は独特の食感が楽しめます

【イチゴ】  
太陽の恵みをいっぱい浴び真っ赤に育ったイチゴ。肌の新陳代謝を高めてくれるビタミンCが豊富に含まれ、豊かな甘みがあります



【茶】  
昼夜の気温差と朝霧という盆地特有の環境が高級煎茶を育ててくれます。各種の品評会でも高い評価を受けています

【サツマイモ】  
表皮が紅色で美しい品種「宮崎紅」が主流。老化を防ぐといわれる抗酸化物質を多く含み、腸の動きを活発にする食物繊維も豊富です



【シイタケ】  
生シイタケは県内の約30割を生産。肉厚で歯ごたえのある生シイタケのほか、うま味のぎゅつとつまった乾しシイタケも人気です



# 一杯の焼酎が醸す 語りこのひととまち



## 【焼酎】

昔から都城は、霧島山麓の広大な台地がはぐくむサツマイモ、豊富なおいしい地下水、この二つを掛け合わせてつくる焼酎造りも盛んです。それぞれの蔵が吟味を重ねつくり出した、さまざまな個性を持つ焼酎も一緒に贈ってみてはいかがですか？



【東京新宿発】  
居酒屋「みやこんじよ」経営

## 焼酎のすすめ 廣底政信ひろぞくさんの



家ではほとんどアルコールは飲まないのですが「みやこんじよ」では浴びるほど都城産焼酎を飲みます。お湯割りいいですねえ。若い女の子が焼酎を飲んでいるのを見ると余計うれしくなります。

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

都城でも「あんころは口蹄疫で大変じゃった」と思いう話として焼酎を飲む日が一日も早く来ることを願っています。



# こんな時だから おいしい都城の味覚を あなたの大切な人へ

いまこそ、見つめ直して  
都城の良さ

都城を訪れた人たちからは「おいしいものがいっぱいあるね」こんな言葉も聞こえてきます。

なぜ、都城市に住む人はそれに気付きにくいのか。それは、あまりにも近すぎて見えなくなってしまうからです。言葉を換えると、文化そのものになってしまっているからなのです。

文化そのものになっていくということは、それは逆に、それだけ市民に愛され親しまれている魅力があるということです。

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

一人一人が  
都城のセールスマン

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

こんな時だからこそ、市民が一人丸となって都城を盛り上げていきましょう。まずは、それぞれができること、例えばお歳暮やお礼代わりにもふるさと都城の味を贈ってみてはどうでしょうか？

おいしい都城の味覚をあなたの大切な人へ贈り、都城の味を知ってもらおう。そして、贈られた側が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。

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

# 都城の味を 届けるふるさと便

市内では、道の駅をはじめ、農協・農業生産法人などの直売所や各商店などで地場産品を取り扱っています。

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

## 道の駅「都城」

農畜産物や加工品のほか、弓や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。肉の加工品の詰め合わせ（価格は相談に応じます）などを随時受け付けています。インターネット、よかもん屋都城からも注文できます。

※送料別途必要  
◎問い合わせ

道の駅都城  
☎ 38-5125



## 道の駅「山之口」

地どれ野菜やシイタケなどの農産物のほかに、アイスクリームなどの人気商品が並んでいます。

地どれ野菜と米のセット（2,700円）などのふるさと便を随時受け付けています。

◎問い合わせ

道の駅山之口 ☎ 57-5222

## 高崎町農産加工センター

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

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

◎問い合わせ

高崎町農産加工センター  
☎ 62-5016

