

## 地域づくり実践塾 事業報告書

令和2年3月1日

ブロック名： 延岡 ブロック 延岡 ブロック代表者名 高橋 勝栄

## 事業目的：

「延岡の食」そこにはモノだけでなく、人の思いが詰まっている。それをみんなで感じよう！  
生産物だけでなく、生産者のまず“人”を知ってもらおう事で、地産地消・地活 自給率を上げていき  
たいと意気込む第一次産業の担い手を応援したい！

そこで、様々な問題を解決するには、多くの方に知ってもらえる取組みを行い、ファンを獲得して行  
く事が大切と考え、今年度は生産者の現地視察会と試食会を企画し、生産者同士が繋がり、料理人と  
繋がり、消費者(ファン)作りをしたいと企画。

そして、中山間地区で頑張っている生産者が家業を守ることで地域を盛り上げ、できれば地域リーダ  
ーに成長して欲しいし、コラボや独自の人気メニューを生み出せることを望む。

名 称：第1回 地域づくり実践塾 『現地視察会』

実施日：令和 2年 2月10日 月曜日 実施時間： 7時間

実施場所：延岡市内の第一次産業の担い手の各フィールド

対 象：生産者・料理人・コーディネーター・延岡ブロック加盟団体 参加人数： 14 人

## 実施内容：

農産4名、畜産1名、水産1名の生産者計6名の現場に、コーディネーターや各生産者、料理人、延  
岡ブロック加盟団体のメンバーで現地視察し、各生産者から生産物の紹介やこだわり栽培・飼育の取  
組み、課題などを紹介してもらった。

参加者は、生産者から初めて聞く情報も多く、興味深々に聞き入りながら、沢山の質問をしたり、素  
材を試食させてもらって一同感動し、一気にファンになった！

料理人も“ぜひうちで使いたい！”と早速購入して帰る方や契約される方も出た。

そして、その日の昼食は、第2回の試食会で料理メニューを考案される料理人さんが、すでに成功し  
ている延岡ブランド「ひむか本鯖」と「へべすブリ」の「特注 食べ比べランチ」を試食。

地元愛を語る地域づくりメンバーでもある料理人が作る素材を活かしたメニューに、とても参考にな  
ると同時に、あまりの美味さにこれまた感動し、さらにファンになった。

写真資料：

イケメンだけが良い仕事をするわけじゃない！



漁師: 結城 嘉朗



農家: 桐木 一真



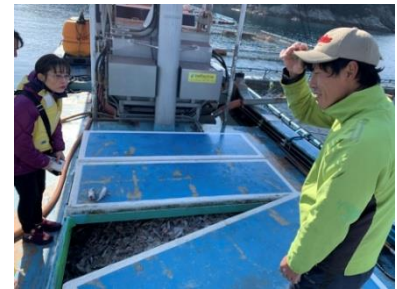
畜産: 吉玉 勇作

第1弾



▲ 漁業・農業・畜産を支える延岡の後継者がいる！頑張っている生産者の所へ訪問し、それぞれの思い、こだわり、課題、今後のビジョンを伺った。

### 【①水産業視察：結城水産（島野浦）】



▲ 3代目後継者として、病気を出さない為の餌作りや商品価値を上げるメ技法等の取組みを視察。

### 【②観光資源視察：クルージング（島野浦）】



▲ 漁場でもあり、すでに人気となっている島野浦島の観光資源も視察。地元の方が感動（笑）。

**【③先進的な取組み視察：試食会（北浦町）】**



▲北浦ブランドとしてすでに有名となった食材を活かした次なる展開と地域愛を聞き、実食。

**【④農業視察：桐木農園（夏田町）】**



▲最新の設備と製法で生産期間を延ばす取組みを視察。

**【⑤畜産業視察：吉玉畜産（柚木町）】**



▲延岡ふるさと納税リピーター率 NO.1♪ EM菌を活用し薬を使わずに豚を育てる取組みを視察。

**【⑥農業視察：亀永茶園（北方町）】**



▲無農薬・昔ながらの釜炒り製法で、オリジナル製品を開発し販売する取組みを視察。

**【⑦農業視察：田口果樹園（北方町）】**



▲平均糖度 19.7 度のキンカンや新しくイチゴを栽培し、自社ブランドで販売する取組みを視察。

**【⑧農業視察：斧農園（北方町）】**



▲ファンが多い小さい農家だからこそ、付加価値を付け販売する取組みを視察。

**所 感：**

この活動を通して、生産王国である宮崎県の担い手の苦悩や努力を目の当たりにした。

地域の特産物や特産品を作るには、人の思いで出来上がり、そしてその思いに応じてあげようと思う人たちがいないと出来上がらないと感じた。

この活動を通して、担い手として悩み・苦しんでいる生産者同士が繋がることで、互いが持つ拘りや生産方法などを聞くチャンスとなり、抱えている課題の解決や新たなビジョンが生まれたり・・・と、それぞれが沢山の刺激をもらった模様。

また参加者にとっては、これまで以上に彼らが作り上げた生産物に対する価値が上がり、愛着も沸いて、ファンになったと思う。

価格競争に頭を悩ませ、加工場などもできず6次産業化がなかなか進められない彼らにとって、良いアイデアとキッカケになったようで、本当に開催して良かったと実感。

名 称：第2回 地域づくり実践塾 『試食会』	
実施日：令和 2年 2月26日 水曜日	実施時間： 3時間
実施場所：延岡市 かわまち交流館	
対 象：事務局・生産者・料理人・コーディネーター・加盟団体・オブザーバー	参加人数：20人

**実施内容：**

第2弾は、視察した延岡内の生産者の生産物を使った料理の「試食会」。  
 生産者と料理人とのマッチングをして、料理人に地元のこだわって生まれた食材をまず知ってもらい、そして地元の人たちに食べてもらって、「地域愛」を育むとともに「地産地活」に繋げるのが目的。延岡産にこだわって購入し、扱う料理人をどう増やして行くのか？がカギ。  
 まず、生産者より各自の生産物の紹介やこだわり栽培・飼育、これまでの苦労や課題、そして今後のビジョンを紹介してもらい、その後料理人に作ってもらった「より素材を活かした延岡産の料理メニュー」を紹介してもらい、参加者みんなで楽しみながら試食し、自らできる6次産業化を考える。最高の延岡産食材と新メニューを前にみんなが笑顔になり、試食後に参加された皆に料理の感想や可能性、その他のアイデアなど意見交換。様々な分野からの有効なアイデアや献身的な意見が出た。

**写真資料：**

# THE 延岡産にこだわって美味しいもん作ろう！

**第2弾**

**【試食会：かわまち交流館（大貫町）】**

今回お邪魔した生産者が作った延岡産の食材を集め、プロの料理人に延岡らしい料理やデザートを作ってもらい、みんなが笑顔になった最高の「試食会」の様子はこちら！



▲まずは延岡の生産者各自の生産物やこだわり、そして入手先などのPRタイム！



▲続いて、各料理人(板前・喫茶店・カフェ)が素材の素晴らしさや素材を活かす調理法、そして延岡産の新メニューについて説明。この時点でヨダレとお腹の虫は止まらない。(笑)

そして、今回考案されたメニューがこちら！！



▲神経メシ、津本式究極の血抜きをした島野浦町産のカンパチ、シマアジ、マダイ、イサキを北浦町産の塩で頂くお造り。カルパッチョや漬け丼も。そして、お肉でも流行りの数日寝かした“熟成魚”を使ったお寿司やしゃぶしゃぶ。どれもが最高の出来で、魚を散々食べつけている延岡人やグルメ人をもうならせ、“魚の町”として有名な延岡の新たな人気メニューとなりそう。



▲次に、北方町産の釜炒り茶を使ったヨーグルトやプリン。平均糖度は驚異の 19.7 度というキンカンを中心にパフェやパンケーキ。そしてフルーツ茶。彩りも鮮やかで、見た目も美味さも楽しめる、さすがプロの仕事！ キンカンや釜炒り茶の可能性を大いに感じたメニューばかり。キンカン及び釜炒り茶生産者もビックリのメニューに、参加者みんなが笑顔に！



▲試食後は、参加者それぞれから率直な感想やアイデアを沢山頂きました。参加者の中には、福岡より26年以上前から延岡に通ってくれているダイビングショップのオーナーや主婦、現役高校生もきてもらい、様々な角度からのアイデアや意見は生産者にとっても、料理人にとっても、参考になった模様で、今後の可能性を実感。

所 感：



今回の活動を通して、名物になりえる特産品が生まれる可能性があると感じた。

例えば、黒潮の恵みを受け、栄養満点の最高な漁場でこだわった餌を育った良質な魚たちを、さらに美味しく、価値を上げるための出荷方法として「神経メ」と「トコトン血抜き」を行った最高の刺身と握りは格別。また、“熟成肉”ならぬ新鮮さだけでなく魚のうまみを最大に引き出す「熟成魚」。これは“お魚の町 延岡”の新しい付加価値になりえる。

2つ目は、無農薬にこだわり、安心して美味しいと喜んでももらいたいと作っている“無農薬”のお釜炒り茶や脅威の糖度であるキンカンなどで作る「延岡パフェ」やデザート類。こちらは、以前からリピーターとして延岡に来るダイバー観光客からのリクエストでもあったので、こうして延岡産にこだわって誕生したことで、早速反応が出そう。

正直、これまでありそうで実はなかったメニューだし、延岡産の果物で言えばその他にも、次郎柿、ちよ姫桃、ブドウ、イチゴなど、まだまだ沢山あるので、そこに料理人や消費者の「地産地活」の思いが加わることで、生産者の応援につながることに間違いなし。



もちろん、この他にも延岡には、ひむか本鯖やぶどうカンパチ、ひむかサクラマス、空飛ぶ新玉ねぎ、五ヶ瀬アユをはじめ、すでに大人気となった食材もある上に、海・川・山の幸が揃った延岡だからこそ、こうしてもっともっと生産者と料理人が繋がることで、今後はさらに新メニューや新名物が登場するのではないかと楽しみ！！

ちなみに、今回調理を担当して頂いた料理人さんが作成したメニューは、今後その方々の飲食店で食べられるようになると同時に、レシピを公開できるようにし、取扱店を増やす計画となっているので、今後はこれらの延岡産こだわりメニューが延岡のあちこちで食べれることを期待したい。

今回、こうして安心して美味しいと喜んでもらいたいと作っている生産者と、そしてその食材を理解し、愛着を持って多くの方に食べてもらいたいと調理する料理人がこのような形で繋がっていったこと、そして地元にいる地域愛を持った地域メンバー(消費者)に伝わったことで、販路拡大や付加価値を付けて少し高めに売れる仕組み作りにキッカケになるのではないかな。

これが、私たちにできる小さいながらも確実に無理のない6次産業化ではないかなと再認識した。

今回、値段ではなく価値で買ってもらいたい！その為に、栽培・飼育に手間暇かけてこだわっているのに、なかなか反映されず苦勞しているのが現状の生産者たちの笑顔が何より嬉しかった。

また、改めて地域にいる素晴らしい生産者、そしてそれを活かせる料理人がいることに誇りに思えた。

#### 【次年度の計画：】

次年度の「県内研修交流会」が延岡市開催となっているので、夜の交流会を含め、今回誕生したメニューを是非食べてもらいたいと考えている。

また今回視察した生産者と料理人を含む“マッチング”を、今後はさらに進め、取扱店や販売先を増やししながら、さらにブランド魚やジビエをはじめとする延岡のこだわった食材も巻き込みながら、観光の産業化にも繋げていきたい。

そして、次年度は、せっかく登録された「祖母傾・大崩ユネスコエコパーク」を中心とした活動を行い、自然体験やご当地グルメをはじめ、エリアを活かすプログラム作りを進めたいと考えている。