

A small, stylized sculpture of a person, possibly a child or a figure from a story. The figure has a round face with large, dark eyes and a small mouth. It is wearing a brown, textured hat and a red scarf. The figure is holding a yellow, round object in its hands. The sculpture is made of a dark material, possibly wood or stone, and is mounted on a small, dark base.

日本の
ひなた
宮崎県



いのちの恵みに 感謝する県 みやざき

いのちの恵みに感謝する「いただきます」は、
豊かな自然へ贈る「ありがとう」のことば。
食卓が「いただきます」で豊かになる。

ごあいさつ



宮崎県では、とてもおいしい、特長ある農畜産物が数多く生産されています。そしてそこには、日々、額に汗して懸命に働く生産者の姿があります。
私は、このような宮崎の素晴らしい農畜産物のことを、また生産者の一生懸命な姿を、一人でも多くの人に知っていただきたいと考えています。
これからも、生産者の知恵と工夫の結晶である宮崎の農畜産物をどうぞよろしくお願いします。

みやざきブランド推進本部 名誉本部長
宮崎県知事 河野 俊嗣



宮崎県は、恵まれた自然環境のもと、日本有数の食料基地として、日々農畜産物を消費者の皆様にお届けしています。ここに御紹介するブランド商品は、おいしさや品質、安全性などの基準を満たし、生産者の誠意と技術により丹精込めて育てられた逸品ばかりです。消費者の「健康」や「環境」への配慮にも取組んでおり、皆様の豊かな食生活に役立つ商品であると、自信を持ってお勧めします。宮崎の豊かな恵みを、ぜひ食卓でご賞味ください。

みやざきブランド推進本部 本部長
J A みやざき代表理事組合長 栗原 俊朗

Contents

- 1・2 ごあいさつ・日本の食料基地として・ブランド戦略
- 3 新しい価値観に対応した「商品づくり」
- 4 産地の「信頼」の確保
- 5 「環境」への配慮
- 6 「健康」に着目した取組
- 7 マーケットが求める「取引づくり」
心をつかむ「ファンづくり」
- 8～14 商品ブランドのご紹介



「みやざきブランド」のシンボルマークで、出荷容器や販売容器、販促資材に貼付しています。

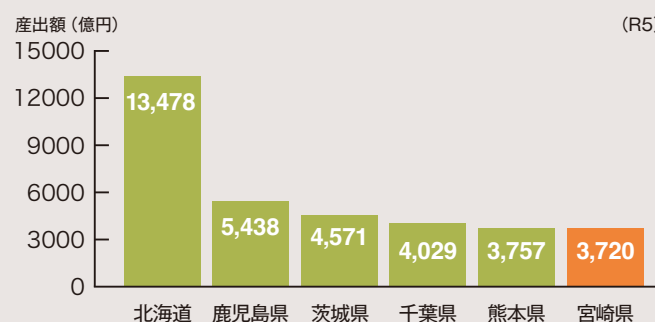


商品ブランド品目の価値や産地の取組を保証するマークです。宮崎を連想させる「ひなた」をベースに、商品の特徴である【おいしさ】【高品質】【健康】【グリーン】【オリジナリティ】の5つのカテゴリーを色とモチーフで表現しています。

日本の食料基地として

本県農業は、温暖な気候や平地から山間地に至る変化に富んだ地形、豊かな大地、きれいな空気や水といった優れた資源を活かし、早期水稻や畜産、施設園芸などを中心に、付加価値の高い農業を展開しています。

宮崎県は全国第6位の農業産出額を誇っています。

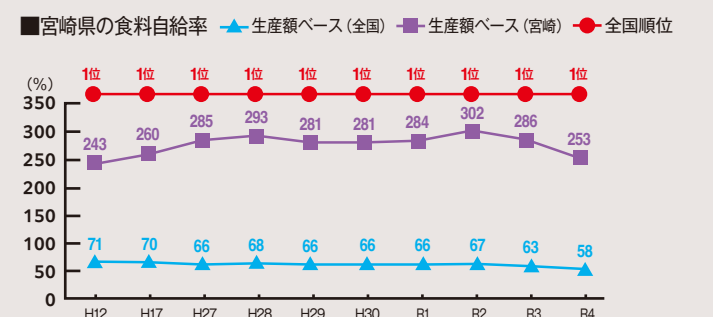


宮崎県では多様な農畜産物が生産されています。

品 目	宮崎県 (単位)	全 国 (単位)	全国に占める割合	順 位
(令和6年度) 米	69.7 (千トン)	7,345 (千トン)	0.9%	34
(令和5年度) ビーマン	25.5 (千トン)	144 (千トン)	17.7%	2
(令和5年度) さといも	12.3 (千トン)	126.7 (千トン)	9.7%	2
(令和5年度) きゅうり	61.7 (千トン)	529.2 (千トン)	11.7%	1
(令和4年度) スイートピー	30,813 (千本)	56,046 (千本)	55%	1
(令和3年度) マンゴー	1,305 (トン)	4,032 (トン)	32.4%	2
(令和5年度) 茶(荒茶)	2.9 (千トン)	68 (千トン)	4.3%	4
(令和6年度) 肉用牛	258 (千頭)	2,672 (千頭)	9.7%	3
(令和6年度) 豚	722 (千頭)	8,798 (千頭)	8.2%	3
(令和6年度) フロイラー	2,816 (万羽)	14,486 (万羽)	19.4%	2

資料：農林水産省「農林業センサス」「作物統計調査」「生産農業所得統計」ほか

日本の食料自給率が低下する中、宮崎県では生産額ベースで全国1位と高い食料自給率を維持しています。





新しい価値観に対応した「商品づくり」

「商品ブランド認証制度」の推進

「商品ブランド認証制度」とは、消費・販売ニーズを捉えながら「安全・安心」を基本に、商品ごとに「品質」や「おいしさ」などを保証する基準を定め、その基準をクリアする農畜産物を「商品ブランド」として認証する制度です。

本制度は、生産者が「生産目標」を明確にすることにより、消費者への「品質の証」となることを目指すとともに、価値観の変化に対応するための産地の努力を販売の面から支える取組です。



商品ブランド認証例 完熟マンゴー「太陽のタマゴ」

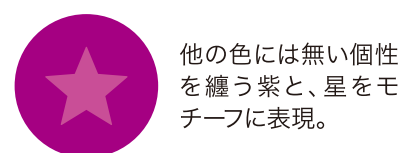
■商品ブランド認証基準

- (1) 自然に落果するまで樹上で完熟させた、特に食味・外観の優れた果実
- (2) JAみやざきが定める県統一基準を満たす果実
 - ・品位:「青秀」以上
 - ・階級:「2L」以上
 - ・糖度:「15度」以上
- (3) 出荷期間中に月1検体以上の残留農薬検査の実施
- (4) ひなたチェックの実施

多様な消費ニーズにお応えできる商品アイテム

商品ブランド認証制度では、それぞれの特長ごとにカテゴリーを設け、味や品質、鮮度のほか、健康に着目した商品などの開発を行っています。

① オリジナリティ



他の色には無い個性を纏う紫と、星をモチーフに表現。

●品質基準／日本一・宮崎原産 など

各カテゴリーの色とモチーフの紹介



② 健康



若々しく爽やかな青と、ハートをモチーフに表現。

●品質基準／保健機能食品であること

③ おいしさ



温かみと日本を連想させる赤と、笑顔をモチーフに表現。

●品質基準／糖度・酸度の設定 など
(根拠として科学的裏付けがあるもの)

④ グリーン



環境や人へのやさしさを印象づける緑と、葉をモチーフに表現。

●品質基準／情熱みやざき農産物表示・認証の取得・有機JAS認証の取得 など

⑤ 高品質



目標であり、豪華で煌びやかな黄金と、光をモチーフに表現。

●品質基準／最高位の出荷規格 など



産地の「信頼」の確保



残留農薬の分析

食の安全・安心の取組

宮崎県では、畜産物と花きを除く全ての商品ブランドの出荷期間中に、月1検体以上の残留農薬検査を義務づけています。

当システムは、国内で使用されている農薬のほぼ全成分を約2時間で分析可能であり、基準値を超えた場合は、速やかに出荷を停止し回収する体制を構築しています。

ひなたチェックで信頼される産地づくり

食の安全や環境配慮など、信頼される産地づくりに向けて、農業生産を行う上で必要な取組を生産者自ら実施・点検するとともに、指導員らが一体となって課題解決に取り組む“ひなたチェック”を実施しています。

ひなたチェックでの主な取組事項

1.食品の安全確保に必要な取組

- ・収穫物や出荷資材の衛生的な管理
- ・農薬の適正使用や使用の記録
- ・作業場の保守管理、点検、清掃等による異物混入防止
- ・使用する水の安全性の確保
- ・残留農薬検査の実施

2.適切な農業管理

- ・経営方針の明確化
- ・トレーサビリティへの対応
- ・クレームや農場管理違反への対応

3.農作業事故防止

- ・農業機械の適正使用
- ・農業機械の点検
- ・安全装備の着用

4.適切な雇用管理、働きやすい環境づくり

- ・労働基準法の遵守
- ・労働条件に関する意見交換の実施
- ・従業員教育の実施

5.環境汚染や近隣住民とのトラブル防止

- ・土壌診断に基づく適正施肥
- ・病害虫や雑草が発生しない環境づくり
- ・散布農薬の飛散防止



ひなたチェック（産地点検シート）



農場でのリスク検討



管理記録の徹底



「環境」への配慮

地球環境に配慮した多様な取組の推進

環境問題に対する国民の関心が高まる中、農業生産活動においても環境保全に配慮した持続的な農業への転換が求められています。

本県では、減農薬・減化学肥料栽培などの環境循環型農業や地球温暖化への影響が大きい二酸化炭素の排出を生産過程において削減する技術の導入など、多様な取組を推進しています。



良質堆肥の散布による土づくり



太陽熱を利用した土壌消毒



ハウス内暖房の効率化（循環扇、二重カーテン）



ヒートポンプの活用



使用済み農業資材の回収・リサイクル



モーダルシフトの推進

「情熱みやざき農産物表示認証制度」の推進

情熱みやざき農産物表示認証制度は、減農薬や減化学肥料栽培に取り組む農産物を認証し、その栽培計画や履歴などの表示を正確に行う制度です。

この制度をととして、食の安全・安心の確保を図るとともに、環境への負荷をできるかぎり低減した農産物を消費者の皆さまに安定的に供給することを目指しています。



天敵などの生物農薬利用

特別栽培農産物

地域栽培基準と比較して節減対象農薬（使用回数）、化学肥料（窒素成分）ともに5割以上削減が基準になります。青の認証マークで表示。

区 分		節減対象農薬	
		不使用	5割以上削減
化学肥料（窒素成分）	不使用	特別栽培農産物	
	5割以上削減		



認証制度の仕組み

JAみやざき農産物

化学合成農薬（節減対象農薬）については、慣行基準より5割または3割以上削減し、かつ、化学合成肥料（窒素成分）については、慣行、または3割以上削減して栽培された農産物。ただし、化学合成農薬の使用回数か化学合成肥料の窒素成分量のどちらかは必ず5割以上削減します。緑の認証マークで表示。

区 分		節減対象農薬	
		5割以上削減	3割以上削減
化学肥料（窒素成分）	5割以上削減	○	○
	3割以上削減	○	○
	慣 行	○	○



「健康」に着目した取組

豊かな太陽の恵みに育まれる宮崎の農産物

冬季の日射量が全国トップクラスである本県では、豊かな太陽の恵みを受けて多様な農産物が生産されています。

一方、野菜に含まれるビタミンCやβカロテンは、日射量が多いほど増加する傾向があることがわかってきました。

本県では、平成17年度より県産農産物の栄養・機能性成分の分析に取り組んでおり、これらを活かした商品づくりを進めています。



保健機能食品の開発

宮崎県では、平成17年度から農産物に含まれる栄養・機能性成分の分析に取り組んでいます。国の定めた基準を満たした農畜産物を保健機能食品（栄養機能食品・機能性表示食品）として販売しています。



みやざきビタミンいちご
栄養機能食品
▶ビタミンC



みやざきビタミンピーマン
栄養機能食品
▶ビタミンC



みやざきビタミンゴーヤー
栄養機能食品
▶ビタミンC



完熟きかん
「たまたま」
栄養機能食品
▶ビタミンC
▶ビタミンE



みやざき地頭鶏
（むね肉）
機能性表示食品
▶イミダゾール
ジペプチド



冷凍ほうれんそう
機能性表示食品
▶ルテイン

効果的なイメージ戦略の展開～Karada Good Miyazaki～

カラダの中から健康に。
カラダの中から美しく。

みんなのカラダづくりを叶える
宮崎の農産物、
Karada Good Miyazaki

カラダにグッドなおいしい食材を
毎日の食卓で、
どうぞお召し上がり下さい。

カラダグッドミヤザキ

食や健康に関心の高い消費者に対して、安全・安心で、「健康」「カラダづくり」に役立つ農産物の魅力をお伝えするため、ロゴデザイン『Karada Good Miyazaki』をつくり、量販店やイベント等でのプロモーションを展開しています。



専用のホームページでは、農産物に含まれる栄養成分やレシピなど、カラダにグッドな情報を発信しています。



マーケットが求める「取引づくり」

量販店とのパートナーシップの強化

みやざきブランドの価値を理解し、戦略に基づいた取組を実施いただける県内外の量販店や飲食店を中心に、県産農畜産物の総合フェアやトップセールスを効果的に展開することで、取引の安定・拡大を進めています。



トップ会談



トップセールス



みやざき棚



保健機能食品の
集合陳列

多様な業種等との連携

加工事業者や飲食事業者、観光事業者など、さまざまな業態の企業と連携し、互いの強みを生かした販促・PR活動に取り組み、情報発信力の強化に努めています。



空港でのふるまい



産地と飲食店とが一体となったフェア

心をつかむ「ファンづくり」

県産農畜産物を安心して購入してもらうため、SNSで商品ブランドの特長や産地の紹介、PR活動など様々な情報を発信しています。また、商品の特性を生かした商品開発やPR活動を展開することにより、県産農畜産物の認知度向上や販売力の強化に取り組んでいます。



特長を生かしたパッケージやPR資材



魅力を伝える売場づくり



アンバサダーと連携した発信



商品ブランドの ご紹介



みやざきブランド推進本部では販売・消費ニーズを定期的に調査し、「消費者の皆様が今、農畜産物に求めているものは何か」を原点に生産した農畜産物を「商品ブランド」としてご提供しています。この「商品ブランド」を架け橋に、産地から実需者の皆様、消費者の皆様へ安全・安心な農畜産物をお届けします。

畜産

MIYAZAKI BRAND

Livestock

宮崎牛



厳選された種雄牛を父に持ち、宮崎生まれ宮崎育ちの黒毛和牛。和牛のオリンピックとも言われる全国和牛能力共進会では、最高位（名誉賞）となる内閣総理大臣賞を史上初の4大会連続で獲得するなど、その豊潤で奥深い味わいは国内外で高い評価を得ています。

認証カテゴリー：オリジナリティ、おいしさ、高品質

宮崎ブランドポーク



宮崎の自然豊かな環境のもと、衛生的な畜舎で健康に育てられています。品種やえさ、育て方にこだわりと特長があり、徹底した品質管理のもと生産された安全・安心で高品質な豚肉です。

認証カテゴリー：おいしさ、高品質

みやざき地頭鶏



その昔、美しい地鶏を当時の地頭職に献上していたことが名前の由来とされています。手間暇と愛情をかけて飼育しており、清涼な空気と雄大な大地の中ですくすく育ったみやざき地頭鶏は、肉質の弾力とジュワーっとくるうまみと歯ごたえが、十分すぎるほど食を堪能できます。

認証カテゴリー：オリジナリティ、おいしさ、高品質

みやざき ビタミンピーマン



出荷時期
4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月 1月 2月 3月

全国有数の生産量を誇り、本県を代表する野菜のひとつである促成（冬春）ピーマン。太陽の光をいっぱい浴びて、ビタミンCが豊富に含まれており、栄養機能食品としての販売に取り組んでいます。

認証カテゴリー：健康

みやざき ビタミンゴーヤー



出荷時期
4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月 1月 2月 3月

全国有数の生産量を誇り、ハウス栽培と露地栽培を組み合わせて年間を通して出荷しています。ビタミンCが豊富に含まれており、栄養機能食品としての販売に取り組んでいます。

認証カテゴリー：健康

みやざき 新たまねぎ



出荷時期
4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月 1月 2月 3月

温暖な気候と豊富な日照時間を生かして1月からの出荷が可能で、どの産地よりも早く出荷されます。みずみずしくて甘みがあり、歯触りも柔らかいことからサラダなどの生食に適しています。

認証カテゴリー：オリジナリティ

みやざき カラーピーマン



出荷時期
4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月 1月 2月 3月

赤・黄・橙の色鮮やかな「色彩」、肉厚で心地よい「食感」、ピーマンとは思えないフルーティーな「甘み」は、完熟ならではの逸品です。

認証カテゴリー：オリジナリティ、健康

みやざき ワンタッチきゅうり



出荷時期
4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月 1月 2月 3月

きゅうりを収穫しながら箱に詰めて出荷しますので、2度目に触れるのは消費者の皆様です。「シャキシャキ感」と「表面のイボイボ」が保たれ、きゅうりの命ともいえる鮮度感は抜群です。

認証カテゴリー：オリジナリティ、高品質

みやざき 黒皮かぼちゃ



出荷時期
4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月 1月 2月 3月

希少価値のある日本かぼちゃの一種で、日本料理の最高級素材として高い人気を得ています。玉の肥大を促進するため、光が十分に当たるようにしながら、丁寧に育てています。

認証カテゴリー：オリジナリティ

みやざき 京いも



出荷時期
4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月 1月 2月 3月

さといもの一種で、皮がむきやすく煮くずれしにくいことから、おでんや煮物用に向いています。産地では、おいしさを高めるため、収穫後に土の中で貯蔵し、完熟させます。

認証カテゴリー：オリジナリティ

みやざき 洋種かぼちゃ



出荷時期
4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月 1月 2月 3月

ホクホクした栗味でおいしいと人気が高く、肉質は、橙色が濃いのが特長です。交配後、50日以上を経過した完熟品のみを厳選しています。

認証カテゴリー：おいしさ

みやざきエコ野菜 (環境循環型野菜) MIYAZAKI BRAND

施設栽培の廃プラスチックの再生利用や、健全な土づくり、減農薬栽培・特別栽培によって、環境に優しい農産物を生産しています。

Vegetables

みやざきエコピーマン



認証カテゴリー: グリーン

出荷時期
4月
5月
6月
7月
8月
9月
10月
11月
12月
1月
2月
3月

みやざきエコミニトマト



認証カテゴリー: グリーン

出荷時期
4月
5月
6月
7月
8月
9月
10月
11月
12月
1月
2月
3月

果実的 野菜 MIYAZAKI BRAND

Fruits

みやざきビタミンいちご



本県の豊富な日照量を利用した促成栽培が行われ、11月から5月にかけて出荷が行われています。ビタミンCが豊富に含まれており、栄養機能食品として販売しています。

認証カテゴリー: 健康

出荷時期
4月
5月
6月
7月
8月
9月
10月
11月
12月
1月
2月
3月

みやざきめろめろメロン



非破壊選果機を利用して、糖度や熟度などの内部品質を全個検査し、合格したおいしい温室メロンのみを、消費者の皆様に確実にお届けすることができます。

認証カテゴリー: おいしさ、高品質

出荷時期
4月
5月
6月
7月
8月
9月
10月
11月
12月
1月
2月
3月

果樹 MIYAZAKI BRAND

Fruits

完熟マンゴー「太陽のタマゴ」



宮崎のマンゴーは、糖度15度以上の「完熟」にこだわり、樹上で熟し自然に落果したものだけをネット袋でキャッチし集荷します。一度食べたら忘れられない、トロピカルで濃厚な甘みが魅了します。

認証カテゴリー: オリジナリティ、おいしさ、高品質

出荷時期
4月
5月
6月
7月
8月
9月
10月
11月
12月
1月
2月
3月

完熟きんかん「たまたま」



ハウスで栽培された、開花から210日樹上で完熟させ、糖度16度以上、直径28mm以上で「生のまま」皮ごとおいしく食べられます。

認証カテゴリー: オリジナリティ、おいしさ、健康

出荷時期
4月
5月
6月
7月
8月
9月
10月
11月
12月
1月
2月
3月

日向夏



宮崎県原産柑橘です。白皮には甘みがあり、果肉と一緒に食べることで、他の柑橘にはない独特の風味が味わえます。

認証カテゴリー: オリジナリティ、おいしさ

出荷時期
4月
5月
6月
7月
8月
9月
10月
11月
12月
1月
2月
3月

みやざきへべす



宮崎原産の香酸柑橘で、独特の香気・風味を持ち、種子が少ない、果汁が多い、皮が薄いなどの特長があり、料亭や日本料理店でも重宝されています。

認証カテゴリー: オリジナリティ、高品質

出荷時期
4月
5月
6月
7月
8月
9月
10月
11月
12月
1月
2月
3月

みやざきスイートピー



宮崎県産のスイートピーは11月から4月まで出荷していますが、この中でも品質が高くなる12月から2月に生産されたものを“みやざきブランド”として認証しています。

認証カテゴリー：高品質

出荷時期

4月
5月
6月
7月
8月
9月
10月
11月
12月
1月
2月
3月

みやざきコチョウラン



育苗に1年かけて、苗の充実を図るため、日持ちが良く、ボリューム感が特長です。大輪系・ミディ系とも、彩り豊かな品種を栽培し、周年を通して出荷しています。

認証カテゴリー：高品質

出荷時期

4月
5月
6月
7月
8月
9月
10月
11月
12月
1月
2月
3月

宮崎特選米



一般財団法人日本穀物検定協会が実施する「米の食味ランキング」において「特A」を取得した産地で生産され、生産者ごとの徹底した栽培管理、収穫後の原料・品質管理を行い、食味や品質の基準をクリアした「おいしさ」にこだわったお米です。

認証カテゴリー：おいしさ

出荷時期

4月
5月
6月
7月
8月
9月
10月
11月
12月
1月
2月
3月

みやざき冷凍ほうれんそう



良質堆肥の施用などによって生産された、宮崎県産ほうれんそうのみを使用。徹底した衛生管理、異物混入防止等にこだわった安全・安心な冷凍野菜です。

認証カテゴリー：オリジナリティ

出荷時期

4月
5月
6月
7月
8月
9月
10月
11月
12月
1月
2月
3月

みやざき乾しいたけ



風雨が当たらないように袋をかけたり、乾燥条件を調整したり色々な工夫を行うとともに、トレーサビリティを整備しています。

認証カテゴリー：おいしさ

出荷時期

4月
5月
6月
7月
8月
9月
10月
11月
12月
1月
2月
3月

みやざきせんざり大根



冬季の澄んだ空気と豊富な日射量を活かし、天日乾燥したせんざり大根です。生産から加工まで、安全・安心にこだわり、減農薬栽培や徹底した品質管理に取り組んでいます。

認証カテゴリー：オリジナリティ

出荷時期

4月
5月
6月
7月
8月
9月
10月
11月
12月
1月
2月
3月

みやざき釜炒り茶「釜王」



製造法は全国的にも珍しく、茶葉を鉄製の釜で炒りながら勾玉状に仕上げていきます。透明感のある黄金色の水色、釜炒り茶ならではの香ばしい香り、すっきりした味わいが特長です。

認証カテゴリー：高品質

出荷時期

4月
5月
6月
7月
8月
9月
10月
11月
12月
1月
2月
3月