



宮崎の「いい」には基準がある。

☆ オリジナリティ ● 健康 ● おいしさ ● グリーン ● 高品質



みやざきエコピーマン (JAみやざきえびの市地区本部ピーマン部会)

① 部会の紹介

20年以上にわたり、化学肥料や化学農薬を極力控えた環境と人に優しいピーマン生産を続けています。現在、生産者は20名。最高のピーマンづくりを目指し日々栽培に励んでいます。

② 商品の特長

「美味しいピーマンは、丁寧な土づくりから」をモットーに、土づくりを徹底。土壌や植物の状態をみながら、地元の良質な堆肥や有機質肥料を中心に使用しています。

③ 安全・安心に向けた取組

化学農薬の使用回数を限りなく減らすため、農薬散布のルールを作成。安全・安心なピーマンづくりを心がけています。農薬を減らした栽培は、高度な管理技術が必要。JA指導員の協力のもと技術向上に努めています。

環境に配慮して生産したピーマンを、消費者のみなさんに安全・安心に食べていただくというのが一番の想いです。ただでさえ気候変動による異常高温で栽培が難しくなっている中、限られた肥料・農薬で作物を育てることは本当に大変ですが、部会を中心に栽培技術の向上に取り組み、消費者の皆様を理解を得ながら持続可能な生産を進めていきたいと思っています。



JAみやざきえびの市地区本部ピーマン部会
部長：永前寿生さん(左)
副部長：黒江弘樹さん(右)

みやざきブランド地域活動

県内各地域の特色を生かした取り組みを紹介!



県内外から多くの観光客でにぎわうスポーツキャンプ地で、日向夏や宮崎牛などの農畜産物を贈呈しています。生産者の想いが詰まった農畜産物は選手たちの力の源!宮崎ならではのおもてなしでエールを送っています。



地元の花き生産者の協力のもと、高千穂高等学校、五ヶ瀬中等教育学校で在校生が卒業生へ送る花束を作成。在校生は、お世話になった先輩へ!本!本想いを込めて丁寧に束ねています。地域で育まれた花が、卒業という節目を彩り、心に残る時間を演出します。

地域が誇る特産品を地元のみなさまへ



地元で丹精込めて生産された農産物の魅力を、まずは地域の方々へ知ってもらうため、道の駅やイベントなどでふるまいや販売を実施。生産者と消費者が直接交流を深め、地域農産物の魅力を発信しています。

みやざきブランドの安全・安心を支えています!



「ひなたチェック」で信頼される産地づくりへ

各地域では、消費者の皆さんに信頼される産地づくりに向けて、農業管理や衛生管理など農業生産に関係する作業のチェック・改善を生産者や指導員など産地全体で取り組んでいます!



みやざきビタミンいちご

(JAみやざき尾鈴地区本部いちご部会)

① 部会の紹介

創立から54年。半世紀を超える歴史をもつ宮崎県でも有数のいちごの産地。36名の部会員が一丸となり、現在もかわらぬ情熱で美味しいいちごを生産しています。

② 商品の特長

高まる消費者の健康ニーズに応えるため、ビタミンC機能表示に挑戦。部会一丸となって品質管理を徹底や、収穫したいちごの定期的な分析を行い、栄養機能食品として販売を開始しました。

③ 安全・安心に向けた取組

JA職員と密に連携し、ハウス内環境や収穫時の衛生管理を徹底。ハウス内の定期的な清掃、収穫時には清潔な手袋を着用するなど細心の注意を払うことで、消費者の皆様へ信頼されるいちごづくりに努めています。

生まれは北海道、IT関連の仕事を経て縁あって川南町に移住しました。2年の研修から就農して2年目、日々とても楽しくいちご作りを行っています。いちご作り=化学、と感じて環境管理など数字やデータも重要。そして人間と一緒に、温度や栄養、様々な環境のストレスをかけることがおいしいいちご作りには必要不可欠だと思います。これからは利益向上など長期的に取り組んでいきたいですね。



JAみやざき尾鈴地区本部いちご部会
水上克一さん



12月の「ブラ通」PRESENT

クイズに正解した方の中から抽選で「みやざきブランド応援グッズ」をプレゼント。

5名に当たる!



応募はコチラ



【応募期間】~12月26日(金)

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。



みやざきビタミンいちご

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。豊かな太陽の恵みが育んだビタミンCが豊富なピーマン。栄養機能食品として販売に取り組んでいます。



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

希少価値のある日本かぼちゃの一種。まろやかな甘みときめ細かな舌ざわりがあり、果肉が粘質で煮くずれしないことから、日本料理の高級素材として人気。



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



安全・安心な宮崎県農畜産物の魅力を発信します!



みやざきブランド 認証マーク



☆ オリジナリティ ● 健康 ● おいしさ ● グリーン ● 高品質

PICK UP

みやざきブランド商品