

宮崎県の“てげうめー！”グルメ情報発信「みやざきLFP商品」



食と農を通じて持続可能なビジネスモデルを目指す

みやざきLFP（ローカルフードプロジェクト）第二弾

オーガニック栽培のパイオニア綾町の有機野菜・希少な国産グレープフルーツ果汁・伝統の原木椎茸の商品がマカロニ商店にて販売開始！

宮崎県は「日本のひなた宮崎県」と言われるほど、温暖な気候に育まれ様々な食資源が豊富です。そんな宮崎県の強みである“食”と“農”を起点としたプロジェクト「みやざきLFP」から誕生した商品の第二弾として、有機農業のまち宮崎県綾町で育った“ななつのしあわせ 野菜ミックス「ベジ畑」”、希少な日南産の国産グレープフルーツを使用した“グレープフルーツ果汁【HIMUKA CITRUS : JUS GF 100% PREMIUM】”、“飲むゼリー【HIMUKA CITRUS : GELLE GF】”、霧島山の恵みが育んだ高原町産の“田中椎茸とセミドライトマトのタップナードソース”がマカロニ商店にて販売開始されます。



● 自然生態系を守る農業を続けて40年 有機農業のまち 綾町

事業主体：綾町有機農業研究会・パートナー：有限会社九南サービス

1988年に全国初となる「自然生態系農業の推進に関する条例」を制定してオーガニック栽培の取り組みを開始し、現在は国内有数のオーガニック野菜の産地です。社会課題解決として、コロナ禍によって時短・簡便品の利用が増えたことを背景に「お湯で戻すだけで手軽に調理できる乾燥野菜ミックス」の開発に取り組みました。

ななつのしあわせ 野菜ミックス「ベジ畑」

綾町の豊かな自然と肥沃な土壌から生まれた、栄養豊富な6種の有機野菜（にんじん、赤大根、大根、白菜、キャベツ、レタス（※2023年度生産品）と、九南サービスの自社農園で育てた肉厚な椎茸の計7種類の素材をミックスしています。使用している野菜は、有機JAS認証を取得した畑で栽培し、年に1回有機JAS認証機関による監査などがあり、安全を守る厳格な基準が定められた中で栽培から出荷まで行っています。旬の野菜を低温乾燥させることで素材の美味しさが凝縮され、手軽に栄養も摂取できるのも嬉しいポイントです。



ななつのしあわせ 野菜ミックス「ベジ畑」

マカロニ商店URL：<https://shop.macaro-ni.jp/items/71299162>

販売者：有限会社九南サービス

内容量：100g入/袋

金額：1,080円（税込）

宮崎県の“てげうめー！”グルメ情報発信「みやざきLFP商品」

● 国内流通量1%未満の希少な国産グレープフルーツをジュース&ゼリーに

事業主体：柑橘加工品開発プロジェクト・パートナー：有限会社緑の里りょうくん

国産だからこそ出来る、グレープフルーツを樹上にて完熟させることで、新鮮かつ果汁の量が格段に上がり、濃厚で高糖度なグレープフルーツが収穫されます。さらに防腐剤・防カビ剤・ワックス不使用のため、果皮まで味わうことも出来ます。社会課題解決として、グレープフルーツの年間生産量トップクラスを誇る日南のグレープフルーツを加工し特産品とすることで、地域全体における柑橘農家の高齢化等による生産者の減少を食い止め、地域振興に役立てる狙いがあります。

HIMUKA CITRUS : JUS (ヒムカシトラス : ジュース) GF 100%PREMIUM HIMUKA CITRUS : GELEE (ヒムカシトラス : ゼリー) GF

「緑の里りょうくん」の国産グレープフルーツ「月夜実(つくよみ)」は、通常より約1か月ほど収穫を遅らせ樹上完熟させていますが、果物自体の旬はおよそ3月末～6月中旬ごろのため、食べられる時期が限定されています。そのため、年間を通して国産グレープフルーツを味わえる商品を作りたいという思いから、商品化にいたりました。



国産グレープフルーツ果汁【HIMUKA CITRUS】 JUS GF & GELEE GFセット

マカロニ商店URL：<https://shop.macaro-ni.jp/items/71299365>

販売者：有限会社緑の里りょうくん

内容量：「JUS GF100%プレミアム」×1本+「GELEE GF」×2個

金額：3,700円(税込)

● 霧島山系の湧水と穏やかな木漏れ日を浴びて育った原木椎茸

事業主体：田中椎茸・パートナー：Bistroマルハチ、Kokoya de Kobayashi

田中椎茸の原木椎茸は、山から切り出したクヌギの木(原木)に椎茸の菌を打ち込んでから、約2年の期間を経て、菌糸をゆっくりと成長させます。その後、榎場(ほだば)に移し、霧島山系の天然水を散水しながら、栽培し収穫を行っています。社会課題解決としては、コロナ禍で原木椎茸の需要が減るなか、「みやざきローカルフードプロジェクト(LFP)」として、宮崎県内のレストランのシェフと協力し、原木椎茸に合うレシピ開発を行うことで、県産原木椎茸の魅力や認知を広めていく狙いがあります。

有機原木冷凍椎茸と田中椎茸とセミドライトマトのタプナードソース

有機原木冷凍椎茸は旬である冬の時期の原木椎茸を厳選し急速冷凍しており、風味や食感を閉じ込めています。また、タプナードソースは宮崎市内のフレンチレストラン「Bistroマルハチ」のオーナーシェフと連携してレシピを完成しました。自宅で楽しめるプチ贅沢メニューとして開発され、「まるでお肉のような弾力の椎茸とシェフ渾身のタプナードソース」の組合せが絶品です。



有機原木冷凍椎茸&田中椎茸とセミドライトマトのタプナードソース

マカロニ商店URL：<https://shop.macaro-ni.jp/items/71488921>

販売者：田中椎茸

内容量：有機原木冷凍椎茸:500g/タプナードソース

金額：3200円(税抜)

宮崎県の“てげうめー！”グルメ情報発信「みやざきLFP商品」

● LFP（ローカルフードプロジェクト）とは

農林水産省が、地域の新たなビジネスモデルを創出する取組として「地域食品産業連携プロジェクト Local Food Project (LFP)」を令和3年度より推進しています。この取組により、農林漁業者（1次産業）、食品製造業者（2次産業）、食品流通業者・飲食店（3次産業）や異業種などが連携し、それぞれの強みを出し合いながら地域食資源を活用した新ビジネスの創出に挑戦し、地域の社会課題解決と経済的利益の両立を目指しています。

● みやざきLFPとは

宮崎県の強みである地域食資源の高付加価値化に向けた取組を強化するため、新たな生活様式や消費ニーズに対応した新商品・新サービスの開発を目指し、食と農に関する多様な関係者が参画して、各々の知識・技術・経験等を結集する“みやざきLFPプラットフォーム”を設置しました。

みやざきLFPプラットフォームの特徴は、食品関連に限らず幅広い業種の事業者が参画していることで、令和5年1月31日時点で187事業者（農林漁業者、加工・販売業者、観光業者、大学、地域商社など）が入会しています。

みやざきLFPでは、県内の数多くの事業者が共通の課題を持つことでより効率的にプロジェクトに参加できるよう、6つの具体的なテーマを設置。令和4年度は“有機”、“未利用資源・食品ロス”、“保存食”、“香り”、“輸出”、“観光・土産”の6つのテーマ毎に分科会を作り、それぞれ関心があるテーマに事業者が集まり、新たなビジネス創出に向けて意見交換を行っています。

下図のように分科会における6つの各テーマはロケットの発射台に例えられ、各事業者が新たな生活様式・消費ニーズに向けて、ロケット=プロジェクトを創出します。また、行政や関係団体は、燃料（各種支援）をロケットに供給する役割を担います。

令和3年度から開始したみやざきLFPは現在進行中のものを含めると15プロジェクトが進行中であるとともに、プロジェクト間の交流も図られています。

今後の中長期プランとして、各プロジェクトから生み出された新商品やサービスが事業者の所得向上や雇用の創出、交流人口の増加など価値連鎖を生むことで、地域経済が活性化することを目指しています。

● みやざきLFP 新商品紹介動画

綾町有機農業研究会

ベジ畑 紹介動画

<https://youtu.be/ezVEIKADF8c>

柑橘加工品開発プロジェクト

HIMUKA CITRUSシリーズ 紹介動画

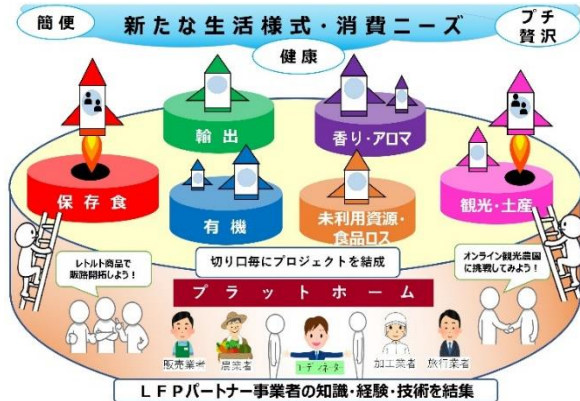
<https://youtu.be/JydRC7b00mM>

田中椎茸

田中椎茸とセミドライトマトの

タブナードソース 紹介動画

<https://youtu.be/41VPCKL5gSk>



〈みやざきLFPプラットフォームの推進イメージ〉



〈プロジェクト創出に向けたミーティング〉

てげうめー！みやざきグルメPR事務局（株式会社サニーサイドアップ内.）では、報道関係の皆様のご多様なお手伝いを全力で致します。企画段階の情報のリサーチから、LFP商品をはじめとした宮崎グルメのスタジオ持ち込み等、なんでもご相談下さい。

【報道関係者お問い合わせ先】

てげうめー！みやざきグルメPR事務局（株式会社サニーサイドアップ内.）

担当：濱田(080-7440-1488)、安藤(080-3579-5352)、杉本

TEL：03-6894-3200/FAX：03-5413-3051/MAIL：miyazaki_pr@ssu.co.jp