

みやこんじやを「農」から元気に!  
地産地消応援マガジン

# みやこん農

創刊号!  
毎月26日発行

ご自由にお取り下さい

無料

2009  
VOL.1

11  
月号

編集・発行 ぼんち情報サポート ※禁無断転載

都城中上川東2丁目14-8

TEL&FAX 0986 (77) 2431

URL: <http://www.bjs-power.com> E-mail: [mkonjou0986@bjs-power.com](mailto:mkonjou0986@bjs-power.com)



特集 ミス都城コンテスト開催! (第31回都城地域ホルスタイン共進会ほか)

ピックアップ

今月の農家さん

(稲刈り・和牛)

イケメンディナー会 (SAPふれあいフェスタ)

霧島に抱かれて

家族と牛のハーモニー

吉見さん (山田町)

上田さん (山之口町)

潜入シリーズ② 潜入!私を見た...

都城農業高等学校:食品科学科

◆お料理コーナー: coo王 T a k a (ガネ)

ほか

# ご挨拶

拝啓

ますます秋の深まりを感じる今日この頃、皆様におかれましては時下ますますご清祥の段、お慶び申し上げます。

この度、ふるさと都城がもっともっと元気になるように、その手助けをすべく「ぼんち情報サポート」を設立いたしました。

そして、その最初の企画として始めたのが、都城・三股地域の「農業」にスポットを当てたフリーペーパーの発行です。

全国でも有数の農業県である宮崎県。その中でも、多くの就農者を要する都城盆地。地産地消が提唱されている今だからこそ、改めて地元農業に注目し、本誌を通してその中身をほんの少しでも多くの方に知っていただければ幸いです。

これからも、ふるさとみやこんじよの発展を願い、その元気の源となれるように頑張っておりますので、末永く応援いただきますようよろしくお願いいたします。

敬具

平成二十一年十月吉日

ぼんち情報サポート

代表 川内 賢幸



盆地があつて

人がいて

笑顔がある

ふるさとを もっと元気に！



## ぼんち情報サポート

宮崎県都城市上川東2丁目14-8 Tel & Fax : 0986 (77) 2431

U R L : <http://www.bjs-power.com>

E-mail: [mkonjou0986@bjs-power.com](mailto:mkonjou0986@bjs-power.com)



2009 VOL.1 11 月号

## P 4 特集 ミス都城コンテスト！

(第31回都城地域ホルスタイン共進会&第55回宮崎県畜産共進会)

## P 8 ピックアップ イケメンディナー会 (SAPふれあい交流会)

## 今月の農家さん(稲・牛)

### P 10 霧島に抱かれて 吉見さん～稲作～ (山田町)



### P 12 家族と牛のハーモニー 上田さん～和牛～ (山之口町)



### P 14 潜入シリーズ② 潜入！私は見た…

都城農業高等学校：食品科学科 乳酸飲料「ホワイティ」作り



### P 16 ◆お料理コーナー：coo<sup>キング</sup>王T a k a (がね)

みんなの広場、11月イベント情報、野菜占い ほか





# ミス都城コンテスト開催!

(第31回都城地域ホルスタイン共進会&第55回宮崎県畜産共進会)



▲右から、セレブの部、ヤングの部、大学生の部、高校生の部、中学生の部、小学生の部の各部一番の美人たちとそのパートナー。ドキドキ♥

9月10日に、「第31回 都城地域ホルスタイン共進会」が開催されました。「ホルスタイン共進会とはなんぞや?」とお思いの方もいらっしゃるでしょう。私もその一人でした(汗)実は、何を隠そうホルスタイン、いわゆる乳牛の**美人コンテスト**なのです!そしてこの日は、都城で一番の美人が決まる日だったのです!入賞した牛は、10月3日に小林で開催された宮崎県で一番の美人を決める大会「宮崎県畜産共進会」への出場権を獲得できるという内容です。(この模様は6ページで)

さて、会場は朝から出場者で大賑わい。まず驚いたのが、会場に到着した牛が、失礼な場に到着した**レディ**たちがシャワーを浴びている光景でした。さらに、シャワーが終わると、なんとブローにカットにお化粧まで!参加者のみなさんは真剣そのものです。それもそのはず、このコンテストは幼いころに出場させる牛を決めるということ、大きくなるまで手塩にかけて育てているのです。さらに、良いレディがいても共進会の時期と合わなかったりすることもあるのだとか。まさに娘、彼女の晴れの舞台なのです。評価の対象は、第1類から第6類の6つの部類があり、各部類ごとに勝者が決まります。簡単に例えると、小学生の部からセレブの部までといったところでしょうか。

## 乳用牛分類について

- (小学生の部)
- 第1類 12ヵ月以上16ヵ月未満
- (中学生の部)
- 第2類 16ヵ月以上20ヵ月未満
- (高校生の部)
- 第3類 20ヵ月以上24ヵ月未満
- (大学生の部)
- 第4類 3才未満
- (ヤングの部)
- 第5類 3才以上5才未満
- (セレブの部)
- 第6類 5才以上

小学生～セレブの呼称は、編集部が独断で決めたものです。正確には1類～6類という分類です。



▲只今シャワー中です。コンテスト前に十分におめかしをします。すごい光景です。



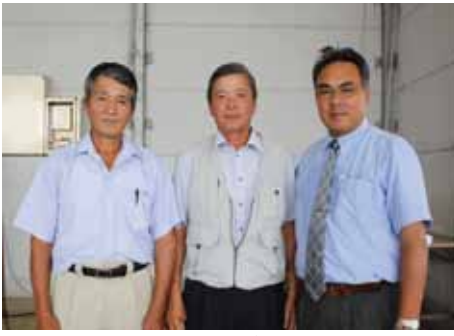
▲こちらはカット中。数ミリ単位で毛並みを整えてきます。カリスマ美容師も顔負けです。

## ちょっと豆知識

「共進会」とは、互いの優劣を競い合い、出品物に対する審査、批評、表彰が特色となっている。様々な分野において業界全体の進歩をはかることを目的としている。

\*\*\*\*\*  
 「県共進会」への出場条件は、各部類の上位4頭となっている。右写真は各部の首席のみがそろったものであり、実際に出場権を得たレディは総数24頭にのぼる。ちなみ、都城大会では、63頭のレディーが参加した。

▶参加者の一人浜崎さん。他にも女性の参加者が多数いました。



▲左から、南部酪農組合長の今山さん、中西牧場の中西さん、審査員の坂本さん。乳用牛の発展と牛乳の消費拡大にご尽力されています。



▲只今審査中。63頭の運命を一手に担う坂本さん。鋭い眼光がレディに注がれます。主人もレディも緊張した面持ちです。



▲ご家族と来場していた宮山淳也さんと息子の慶輝くん。ご自身も酪農をされており、4人のお子さんはみんな牛乳が大好きだとか。JA青年部でも活躍中です。



▲ジャッジングコンテストでの中すると賞品がもらえるとおあって、来場者も真剣。一段の盛り上がりを見せました。私はダメでしたが・・・。

てくれました。なるほど、**都城は人も牛もよかおごじ**が多いということですね！見事チャンピオンに輝いた川野さんは「手塩にかけて育てた牛が、いい結果を残してくれて本当にうれしい。県の共進会に向けてさらに磨きをかけます。」と抱負を語ってくれました。まだ28歳というから驚きです。川野さんをはじめ、参加者のほとんどが20代から30代前半の後継者の方たちでした。こうした若い後継者の方々がこれからの農業を支えていくと思うと、頼もしい限りです。

半日かけてようやく全ての部の審査が終了。賞は個人だけでなく地域別の団体賞、乳器いわゆるバストの良さを選ぶ乳器賞が有りました。総数63頭の頂点に輝いたのは、川野大輔さん。1類から3類の頂点となるリザーブチャンピオンと4類から6類の頂点となるグランドチャンピオンをどちらも獲得しました！団体賞は、山之口・三股支部、乳器賞は浜崎太一さんが獲得しました。10数年にわたり審査をしている坂本勝さんは「審査基準に沿って審査しますが、都城はレベルが高く毎回審査が大変です。若い後継者も多く活気があるのはいいですね。これらの活動が牛乳の消費拡大にもつながれば。」と語ってくれました。

いよいよ審査開始です。第1類の小学生の部から始まりました。会場では、牛乳の消費拡大の一環として**牛乳の無料配布**も。その牛乳を片手に、来場者は固唾をのんで見守ります。各部とも約15分の時間が費やされ次々と美人が選出されます。会場ではそのたびに歓声や溜息がこぼれ、さらに盛り上がりを見せたのが、第2類の中学生の部で行われた順位予想ゲーム、ジャッジングコンテスト。4頭中3頭を的中させた強者もいました。



▲グランドチャンピオンとご主人の川野大輔さん。各首席の中から選ばれるグランドチャンピオンとリザーブチャンピオン両方獲得しました！たしかに美人です♥ご主人もよかにせ！

戦いの後には、惜しくも苦杯をなめた参加者もいたわけですが、若さを生かしてぜひ次回に向けて頑張っ  
 てほしいものです。  
 さて、そんな敗者の想いも胸に2頭のミス都城達が、県の共進会に挑みます。今回惜しくも首席やチャンピオンを逃した2位3位のレディも、県での入賞に向けて、大会までの2週間より一層磨きをかけます。誰が一番になってもおかしくはないのです。  
 \*\*\*\*\*  
 さあ、いよいよ運命の10月3日がやってきました。それぞれの思いを胸に戦いに挑みます！はたして都城の結果はいかに！？

結果は・・・!?

さて、県の共進会の結果はというと・・・なんと！  
第5類のヤングの部で今山陽一さんが、第6類のセレブの部で、浜崎太一さんが首席に選ばれました！さらに、ベスト乳器賞は都城大会に続き浜崎太一さんが見事1位に輝きました。その他、都城1位の川野大輔さんは、小学生の部で3位、中学生、大学生の部で2位と実力を発揮。さらに、高校生の部では田中武志さんが3位に入るなど、都城勢が大健闘しました！惜しくも、グランドチャンピオン、団体優勝は逃しましたが、その活躍ぶりは大興奮ものでした。

また、この県の共進会では、「和牛」と「種馬」のミスコンテストもあり、こちらも都城勢が1位に輝くなど、みやこんじょレディのよかおごじよつぷりがいかなく発揮されました！

県の共進会は2年に一度行われます。毎回、いろいろなイベントや料理の振る舞いなどがありますので、今回お忙しかった方は、次回はぜひ、足を運んでみてくださいね♪



▲来るべき時に備え入念にトリミングをする田中武志さん。ほかの参加者も前回以上に力が入っていました。



▲各部の首席そろい踏み。開催地でもある、西諸県地区が団体・個人ともに獲得しました。おめでとうございます！



▲種馬のコンテストもありました。私たちがよく目にする馬よりもかなりゴツイ馬でした！それでも牛と同じくつづらな瞳に釘付け♡



▲会場は、多くの人で賑わいました。ミニ牧場や、格安で県産肉を購入し、その場で食べられる粹なブースも用意されていましたよ！ぜひ次回は足を運んでみて下さいね♪



▲ヤングの部で見事首席を獲得した今山陽一さん。惜しくもグランドチャンピオンは逃しましたが、最後まで選考に残る大健闘を見せてくれました！



▲見事セレブの部で首席、ヤングの部で2位を獲得した浜崎太一さん。あわせて、ベスト乳器賞にも選ばれました！相方のレディもうれしそうですね。



▲多くの部で入賞した川野大輔さん。惜しくもチャンピオンは逃しましたが、晴れやかな笑顔でした。



▲3位にはいった田中武志さん。相方のレディもどことなく誇らしげですね。入念なトリミングの効果が出ました！

## 自然豊かな南九州の牧場で

## 愛されて育った牛の牛乳はおいしい。

「デリー牛乳」の南日本酪農は、みなさんと同じ南九州に暮らす、牛と酪農を愛する酪農家たちが力をあわせてつくった会社です。

大切に大切に育てられた牛からしぼった自然と健康いっぱいのデリー牛乳をみなさんの食卓へ毎日お届けいたします。



自然と健康をお届けします。



# デリー牛乳

南日本酪農協同株式会社

宮崎県都城市姫城町32街区3号

TEL 0986-23-3456

<http://www.dairy-milk.co.jp/>

SAPふれあいフェスタ ~つくつみたが、たべつみやん~



# イクメンディナー会



▲現在、SAP北諸県地区の地区長を務めている永峰智浩さん。乾杯の音頭を任せられた際には、フライングで一「乾杯!」と言う場面も。そんなSAPのハニカミ王子永峰さん、「これからは消費者との交流の場をどんどん増やしたい。」と熱い思いを語ってくれました。

10月2日(金)に、都城グリーンホテルで、SAPふれあいフェスタが開催されました。(「SAP」については豆知識をご参照ください。)このディナー会は、消費者の方々に、農家のことをより身近に感じてもらうこと、そして、参加者が育てたばんち育ちの肉や農作物のおいしさを再認識してもらう目的で開催されています。

さて、会場では18時受付開始とともに、ぞくぞくと参加者が集まってきます。それもそのはず、参加費4000円で、**シェフの手がけた全32品を堪能でき飲み物代込**という何とも贅沢な設定だったのです!もちろん料理に使われているのは、SAP会員が手がけた「安心」「安全」「新鮮」「おいしい」と4拍子そろった食材です。おいしい食べ物を食べると、人は自然と笑顔になりますね。会場は、終始にぎやかな様子で、主催者、参加者ともに笑顔のこぼれる楽しいひと時となりました。



▲会場はご覧のとおり大賑わい。料理が豊富で、みなさんどれにしようか毎回悩んでいました(笑)



▲受付開始から多くの参加者が訪れました。受付も大忙しです。



## ちょっと豆知識

S A P = Study for Agricultural Prosperity  
(農業繁栄のための学修) の略。

- ①農業青年を取り巻く環境の整備
- ②自主的な集団の編成と組織の強化
- ③段階的、体系的学修の実施
- ④地域開発に取り組むたくましい実践活動の展開

という4つの柱を軸にしている。  
その歴史は古く昭和37年にS A P運動が始まり、現在まで47年の歴史を重ねている。

現在は、県内全域で500名の会員があり、北諸県地区には56名の会員が活動している。

(詳細は「宮崎県S A P連合会議」HPへ)



▲S A P会員と楽しく談笑する白井さん(中央)と恒吉さん(左)。お二人は料理教室の先生と生徒。食事をしながらしっかり材料をチェックしていました。さすがです!

と充実した時間が過ごせるはずですよ♪

参加してみてもいいかな?きつ

るディナー会。次回開催の折には、ぜひ

はありますが、金額以上のものを味わえ

るディナー会。次回開催の折には、ぜひ

参加してみてもいいかな?きつ

と充実した時間が過ごせるはずですよ♪



▲抽選商品に、加工品を提供していた高崎町加工グループのよかおごじよとS A P会員たち。終始話が弾んでいたようでした。ほんとに楽しそうですね♪

開催2回目となる今回は、より身近に就農者と接することができよう様々な工夫が凝らされていきました。そのひとつが、消費者と農家の直接対話方式。参加者のテーブルにS A P会員が1人〜2人が同席し、農業のことや料理のこと、S A Pのことなど、普段聞きたくてもなかなか聞けないようなことを気軽に質問できました。ディナー会に初めて参加した白井さんと恒吉さんは「いろいろ知らないことを知ることができ、農家の方々と直に接することもできて、非常に有意義です。地採れの農畜産物のおいしさも改めて実感しました。」と笑顔で語ってくれました。

そして、一番の盛り上がりを見せたのが抽選会。当選者には、地採れの農畜産物や加工品が当たるとあってみんな自分の番号が呼ばれるのを真剣な眼差しで待ちます。中でも一番の目玉は観音池ポークセットでした。残念ながら私は当たりませんが、最後は**参加者全員に花の苗がプレゼント**されるなど、様々な気遣いが随所に見られました。

こういった交流の場がいろいろな形で増えていくことが望ましいのですが、仕事の合間をぬっての準備だけに、年一回程度の開催が限度のようです。有料ではありますが、金額以上のものを味わえるディナー会。次回開催の折には、ぜひ参加してみてもいいかな?きつと充実した時間が過ごせるはずですよ♪



▲なんと相席したすべての人が抽選にあたった幸運な方々!!なんとありがたい席となりました。



▲抽選会での一幕。当選者が発表されるたびに会場は熱気に包まれました。地場産物がもらえるとあって、当選者は大喜びでした!



▲今回の32品の料理を手がけた坂下シェフ。会場からは「うまい」の言葉があちらこちらで漏れていましたよ。本当においしくて楽しい料理ばかりでした!



▲S A Pのイケメンたちと司会を務めた平田さん。見て下さい、このよかにせ達がおいしい農畜産物を作っていると、実に頼もしいですね!一つ一つのテーブルにこのイケメンたちが一人以上ついてくれました。

## 32品目のメニュー

- 1 豚肉とにんにくのはちみつソースかけ
- 2 しいたけと海老すり身おゆば巻き揚げ
- 3 鶏ささみのたたき身つけ黒胡麻トマト揚げ
- 4 二椒鶏片(鶏肉とピーマン炒め)
- 5 赤鶏と高菜のもち米蒸し
- 6 観音池ポークのピーマン巻
- 7 豚ひれパイ包み焼き(人参グラッセ入り)
- 8 かぼちゃとベーコンのコンソメ煮
- 9 都城牛のカルパッチョ
- 10 しいたけとさつまいもの「がね」
- 11 赤鶏と野菜のポトフ
- 12 ライス詰めピーマン
- 13 しいたけの押し寿司
- 14 畑からそのまま野菜スティック(油みそ)
- 15 柿の鑄込焼き
- 16 きゅうりの三五八漬け
- 17 ソーセージとキャベツの和え物
- 18 ゴーヤのしょうゆ漬け
- 19 粟スープ
- 20 観音池ポークの都城茶しゃぶ
- 21 赤鶏と野菜の煮物
- 22 生ハムサラダ
- 23 里芋の串揚げ
- 24 そばのかき揚げ
- 25 鶏肉と水菜のかくれんぼサラダ
- 26 シュクルートとソーセージ
- 27 お刺身サラダ
- 28 きゅうりのゼリー寄せ
- 29 ナスのチョコレートかけ
- 30 かぼちゃのムースとパンナコッタ
- 31 さつまいものスフレ
- 32 さつまいものタルト

# 今月の農家さん①

吉見 幸男さん  
カツ子さん  
(山田町)



## 冬を越えて

山田町で農業を営む吉見さんご夫婦。「水車小屋」でご存じの方も多いのではないのでしょうか。妻のカツ子さんは、25年前に横浜からこの地へやってきました。母の故郷であるこの地で生きていこうと決めたスタートは、なんとビニールハウスでの生活でした。それから廃鶏舎へと住まいを変え、右も左もわからない農業を、試行錯誤しながら始めたといえます。はじめは、極楽鳥花の栽培から始まり、養豚、野菜作り、そして平成4年頃からアイガモ農法を勉強してスタートさせました。今では、ご主人と二人三脚で農業を営んでおり、農家レストランなどを経営する経営者でもあります。「ビニールハウスの生活というどん底からスタートしたことが、今日の支えでもあります。あの頃を思えば、どんなことにも耐えられますよ(笑)」と朗らかに語るカツ子さんの姿は、実に大きな存在に感じました。

そして、何よりご夫婦が共通して口にした言葉。それが「自給自足」でした。7反ある田畑で採れる作物は、決して多くはなく、自分たちで消費する分とお店で使う分以外はないというのです。なぜ、そんな苦勞をしてまで今の生活が続けるのかとの問いに「他にも楽な道が今まであったけれど、自分の責任でもってすべてが形作られる農業に惹かれ、後悔はしてません。」とカツ子さんは語ります。

つらい冬を越えて、地産地消の極み、「自給自足」の生活に至ったご夫婦。今二人から感じるの、春のような暖かな人柄でした。



▲幸男さんが機械で刈った後を、刈り残しを確認しながらついていくカツ子さん。ご夫婦の歩んできた道を見ているような、そんな気がした光景です。



▲稲刈り前に、入念に機械をチェックします。この機械で刈りこみと束ねるが同時にできます。今ではもっと新しいものが出ていますが、それでも手作業に比べたら格段の違いですね。



▲田んぼの入口に設けられているアイガモ小屋。稲穂がつくまではここにアイガモが住んでいます。近くの園児も散歩ついでに見に来るのだとか。

霧島に抱かれて



▲翼くんは途中で幸男さんのお手伝いもしていましたよ。アイガモ見学が、ちょっとした稲刈り体験になりました。まだこういう光景を見ることのできるみやこんじょはいいですね。



▲アイガモ小屋をのぞきにきた近所の吉原翼くん。残念ながらアイガモはいませんでした。ジャンボタニシのぬけ殻を見つけました。たしかにジャンボです。



▲今年活躍したアイガモたち。随分大きくなっていました。元気がいっぱい、近づいては離れの繰り返しで、実にコミカルでした(笑)

夫婦二人三脚で取り組むアイガモ農法。初めのころは、宮崎大学で勉強しながらの導入で、苦勞の連続だったようです。アイガモが脱走したり、カラスに狙われたり、思うようにふ化しなかったりと様々な障害を乗り越えて今日に至るそうです。そんなアイガモが、今では400羽も飼育されています。飼育場所では、どことなく愉快なアイガモの鳴き声が絶え間なく聞こえていました。

自給自足とはいえ、あれだけのアイガモの面倒を見るのは大変ですね、との問いに「アイガモだけではなく、農業とは生き物、自然との対話が必要です。何事にも臨機応変に対応できてこそ」とご夫婦は語ります。そんな、ご夫婦の次の計画は、昨年まで行っていた養豚を放牧化することとか。昨今、石油高騰のあおりを受け、飼料が高騰しているのです。その対策の一環としてとのこと。苦勞は絶えないようですが、「自給自足の生活で、苦勞して育て上げたものを食べるのが、何物にも代えがたい喜びです。」と幸男さんは語ります。

そんな二人を温かく見守っていたのが、霊峰霧島でした。「霧島があるこの地が大好きです。美しい景色は気持ちを癒してくれます。今日まで、農業を通して作物を育てたつもりでしたが、実はこの雄大な自然に自分たちが育てられていたのだと思います。」とカツ子さんは感慨深げに語ります。

霧島の温かい懐に抱かれて、力強く生きるご夫婦のたくましい姿がここにありました。



▲霧島と吉見さんご夫婦。アイガモ農法で作られた稲は、スツクと立ち、病害虫の被害も少ないようでした。

ちょっと豆知識

スクミリンゴガイ  
(通称：ジャンボタニシ)

食用として南米から持ち込まれた外来種。人気がなく廃棄されたが、逸出したものが西日本へ広がったとされる。除草の働きをする一面もあるが、その仕事をさせるは難しく一般的には稲を食べてしまう害虫である。アイガモはこのジャンボタニシを餌として食べる天敵として知られている。

アイガモ農法とは

アイガモ農法とは、水稲作において、アイガモを利用した減農薬もしくは無農薬農法をいう。雑草や害虫を餌として食し排泄物が稲の養分となり、化学肥料、農薬の不使用によるコストの低減および、化学肥料による稲の弱体化を回避出来、病虫害の低減を計れる。アイガモが泳ぐことで土が攪拌され根を刺激し肥料分の吸収が良くなるなど、中耕により稲穂の成長を促進する効果がある。



▲有名な水車小屋。通りからも見るとあって結構目立ちます。この牧歌的な風景がなんとも言えませんね。



▲水車小屋の近くにある畑では、ネギ、ショウガ、白菜、ニラなどに加えモチ米や黒米が栽培されていました。実に多彩で、ご夫婦の「少数多品目」というモットーが見てわかります。

▼別の畑では、蕎麦が栽培されていました。奥の畑のあずきは害虫にやられてしまったそうです。農業は本当に難しいですね。



# 今月の農家さん②



上田 孝雄さん  
朱 美さん  
(山之口町)



365日

和牛農家を始めて32年になる、上田孝雄さん。最初は、名古屋から脱サラ帰省して師匠でもある父親に学び、現在に至ります。当初は7〜8頭だった牛は、現在では、成牛106頭、肥育206頭にも上ります。「独り立ちしたのが、就農して2年半ほどしてから。それからいろいろと苦労の連続でした。」と孝雄さんは語ります。それから30年たった今では、慣れたものなのかと思いきや、今でもいろんな勉強会に参加したり、宮崎だけでなく鹿児島まで足を運んで調査したりと、日々の努力を欠かしません。

また、孝雄さんは「手を抜いたら手を抜いた分の結果しか出ない。だから手は抜けません。」とも言います。生き物相手の仕事だからこそ、常に目で見て、牛の状態を確認し、わずかな変化も見逃さないようにしているそうです。それは、休めないのでは？との問いに「ヘルパーさんなどを使いたい気持ちもありますが、一頭一頭すべてを任せるのは無理なんです。牛はそういうところが敏感なんですよ(笑)」と笑顔で語ってくれました。毎日の積み重ねがより良い結果を生み出す近道なのだと感じました。

近年、口蹄疫の問題やBSEの問題による相場の変動、さらに、石油高騰などによる飼料の高騰など苦労は尽きないように感じられます。それでも、「365日。365日牛の面倒を見ることができなくなった時が、引退の時でしょう。」と朗らかに語る孝雄さん。その姿は、強い信念と仕事への誇りに溢れていました。



▲餌の7割を自分たちで作っているそうです。なんだかカライモ鉛のようですね。実物はかなりの大きさです！



▲この塊の中に餌の牧草がつまっています。ミント色の機械が、包帯をぐるぐる巻くように回転して出来上がります。農業の機械は珍しいものばかりです。



▲大半の牛が飼育されている牛舎。実は廃鉄骨で建築したそうです。とてもきれいに手入れがされていました。



▲種付技術員の福留さん。この日は3頭のメス牛をチェックしていましたよ。すていお仕事ですね！



▼育成の牛。育成牛とは生まれてから初めての子牛を産むまでの雌牛をいいます。どことなくやさしい顔つきですね。



▼肥育の牛。オス牛は3か月～5か月すするとすべて去勢するそうです！飼育しやすくなるとともに、臭いが取れたり肉質が向上するといった利点があるそうです。



▲おいしそうに餌を食べる子牛たち。みんなつぶらな瞳で黙々と餌を食べていました。



▲牛舎はとてもきれいでした。こうして餌をはわくのも仕事の一つです。



▲毎日の餌やりはかかせません。牛たちの状態を確かめながら作業します。

家族と牛のハーモニー

上田さんご一家は、三男一女の六人家族です。長男の拓馬くん（右写真の左）は高校三年生。昨日、県の代表で、各県の農業高校の代表が競う全国大会に出場するなど、かなりの実力の持ち主。肥育と育成の牛は、拓馬くんが面倒を見ているといいます。ほかの三兄妹も暇さえあれば、お手伝いをするのだとか。それもそのはず、上田家では、幼稚園のころから牛舎の手伝いをしていくそうで、「大人に引けを取らない育て方をしました（笑）部活などの合間を縫ってよく手伝いをしてくれます。」と孝雄さんは自慢げに話します。聞くところによると、上田さんご一家のこうした様子は、農家の方の間では有名なようです。家族関係が希薄になってきている現代において、こうした家族が存在していることもまた、みやこんじよのよさなのでしょう。

そして、そんな家族が育て上げた牛が、先日開催された県の共進会において、肉用種種牛の第2類の部で見事チャンピオンを獲得。「家族の支えなしでは、こういった賞をとることも難しいです。365日働けるのも家族のおかげですね。」と孝雄さんは語ります。実は孝雄さん、春先に体調を崩ししばらく入院をしていたのだとか。その間、朱美さんをはじめ長男拓馬くん、長女奈緒さん（高2）、次男雄馬くん（中2）、三男雄大くん（小6）が一生懸命支えてくれたそうです。

そんな、固い絆で結ばれた家族によって育てられた牛たちが、いい結果を残してくれる。家族と牛の奏でるハーモニーが、より良い結果を導く旋律となつて牛舎に流れていました。

▲仲良し子牛。ほんとうはここに脱走兵もいるはずなんです、見事にスペースが空いていました（笑）

▲困りから飛び出した子牛。毎日脱走するそうで「脱走兵」の愛称で呼ばれています。牛舎の外にはいかないそうです（笑）

▲県共進会で2類の首席となった「なおの339」。ツヤツヤしてとっても綺麗でした！写真のように、鼻をもたくてもしゅきつとポーズをきめる牛は珍しいのだとか（凄）これもチャンピオンの風格です！ちなみに、オスは漢字、メスはひらがなで名前を表記するそうです。



▲仲良し子牛。ほんとうはここに脱走兵もいるはずなんです、見事にスペースが空いていました（笑）



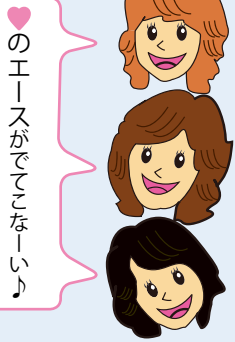
▲困りから飛び出した子牛。毎日脱走するそうで「脱走兵」の愛称で呼ばれています。牛舎の外にはいかないそうです（笑）



▲県共進会で2類の首席となった「なおの339」。ツヤツヤしてとっても綺麗でした！写真のように、鼻をもたくてもしゅきつとポーズをきめる牛は珍しいのだとか（凄）これもチャンピオンの風格です！ちなみに、オスは漢字、メスはひらがなで名前を表記するそうです。

今月の潜入シリーズは、先月に引き続き都城農業高等学校の実習現場です。今回は、乳酸飲料の製造です。その名も「ホワイティ」。

さて、潜入したのは午後1時すぎ。この日は食品科学科の2年生が実習に臨みました。実習時間は2時間程度ですが、実はこのホワイティ、短時間で出来上がる代物ではないのです。製造には「カード」と呼ばれる、乳酸菌と脱脂粉乳を混ぜ合わせたものが需要で、このカードを先生方が乳酸菌の培養から始めて数日かけて完成させるのです。「生徒が円滑に実習を行えるように」と影の努力を惜しまない先生方。そんな生徒への「愛」が培養された「カード」は、ホワイティ製造の重要な切り札「♡のエース」なのです。



♡のエースがでてこない♪

# ホワイティ(乳酸飲料)



## ちょっと豆知識

乳酸菌の働きには次のようなものがあります。

1. 下痢の改善、腸内の清浄化
2. 便秘の改善
3. 腸内腐敗の防止
4. 消化点吸収の向上
5. 善玉菌の増加
6. コレステロール低下作用・老化防止
7. がん・感染症に対する抵抗力の増大
8. オナラは無臭
9. 便は、自然臭になる

実に頼もしい乳酸菌ですね。

乳酸菌の種類は多く、自然界のあらゆるところに分布しています。しかし、そのすべてが人間の腸内で生きられるものではないのです！

まず、胃液や胆汁の殺菌力に耐えなければならず、そうして耐えたものだけが腸内で働くことができるのです。つまり、生きたまま腸内にたどり着かなければ意味がないというわけです。

「えっ！？どーすれば??」とお思いでしょうが、ご安心ください。ちゃんと腸にまでたどり着ける乳酸菌がいるのです。それがみなさんよくご存じの**ビフィズス菌**です。乳製品を選ぶ時参考にしてみるといいかもしれませんね。

ちなみに、ホワイティに使われている**フルガリスク菌**は、腸内は無理ですが、**悪玉菌を排出する働き**があるとされています。乳酸菌ってすばらしい☆



▲培養中の乳酸菌。デーリーさんから提供されている乳酸菌には企業特許があり、簡単には使用できないそうです。



▲これがカード。日本語では「凝乳」といいます。英語単語にすると「curd」。なので「card」とは意味も表記も違っていますね！記事はダジャレです。(汗)

一連の流れ。(実習室作業表より)

- ①培養したカードをミルクミキサーで完全に砕く。
  - ②カードを砕きながら、原料の110%の砂糖を加える。
  - ③保持殺菌機に移して、よく攪拌しながら香料を加える。
  - ④ろ過器を通して、凝固物や虫などを除去する。
  - ⑤液面上がってきた泡をお玉で取り除く。
  - ⑥瓶詰め機を利用し、瓶の瓶の口から約3cmの高さまで重鎮する。※内容量633ml以上。
  - ⑦王冠打栓機で王冠をしっかりとつける。
  - ⑧70℃のお湯に60分間つけて殺菌する。
  - ⑨瓶を振り、中の泡を消す。
  - ⑩ラベルを貼り、包装紙で包装して、1本300円で販売する。
- 1回で約100本、年間約3000本生産。



▲瓶に王冠を取り付けていきます。ここはさすがにアナログ。100本分の王冠を黙々と取り付けていきます。



▲香料のバニラとレモンをいれます。入れる香料は高校ごとに違うそうです。



▲吉田先生のサポートをうけ、ミキサーから攪拌機へとうつされます。



▲カードを適量づつミキサーにかけます。これからホワイティへと生まれ変わります。



▲いい湯だな〜♪ではなく、殺菌中です。入浴時間は一時間です(笑)



▲633ml以上になるように、計量しながら微調整。細かい作業の連続です(汗)



▲自動注入機での作業。簡単に見えますが、コツをつかまないと漏れてしまいます。



▲開発中の生キャラメル! 特別に試食しました! おいしかった〜♪



▲ビニルキャップを熱で吸着していきます。



▲一本一本丁寧に包装していきます。みんな真剣です。

### 青春の味

さあ、いよいよ実習の開始です。完成の切り札「カード」

をミキサーで完全に砕く作業からです。生徒はみな真剣

それぞれに課せられた仕事を

そつなくこなしていきます。

ミキサー係、瓶洗浄係、瓶詰

め係、実にスムーズです。男

女ともに素晴らしい連携。ひ

ときわ目を引いたが、瓶詰め

です。以前はろうとを使った

作業だったらしいのですが、今

は工場のような自動注入機を

使い、あつというまに瓶詰め

できるのです! しかし、その

あとはやっぱり細かい作業が

必要で、規定の633ml以上

にするために秤使って微調整。

さらには、王冠の取付、キャッ

プの吸着、ラベル貼り付け、

包装と続きようやく完成です。

こうして完成したホワイ

ティ。栓抜きでシユボンと空

け、ゴクリと飲み干すその味

は、甘酸っぱい『青春の味』。

価格は1本300円。ホワイ

ティのような真っ白な気持ち

で、懐かしいあの頃へタイム

スリップしてみては?

### 即売会のお知らせ

日時: 11月21日(土)

場所: 都城農業高等学校

午前9時30分から



売切れ御免!

会場にはお早めに!!

ホワイティと即売会について

☎(0986) 22-4280

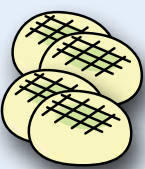
いやなことはいけど、夏の  
実習は大変で(汗) いろいろ  
なことをしつかり身につけて、  
将来に役立てたいですね!

実習では、みその樽付けが一番大変  
です。卒業するまで、みんなと仲良  
く切磋琢磨して充実した生活をおく  
りたいです♪

メロンパン作りが楽しみです♪  
これからも食品に関する知識を高  
めて、将来につなげようと思いま  
す!



左から日高茜さん、長岡早紀さん、濱崎夕美さん



# Coo TaKa



がね (4~5人分)

- サツマイモ・・・2本
- ごぼう・・・1/2本
- にんじん・・・1/4本
- 小麦粉・・・100g
- 牛乳・・・適量
- 卵・・・2個
- 砂糖・塩・・・適量



もちろん都城産



5卵を、1~2個投入し、全体になじませます。



4下味がついたら小麦粉を入れてさらに混ぜます。まんべんなく混ぜます。



3途中で味をみながら、



2それぞれおなじ器に入れて、砂糖・塩で下味をつけます。



1サツマイモを千切り、ごぼう・にんじんをささがきにします。



出来たては熱いけどホクホクしておいしいよ!



9油をきって、少し冷まします。



8キツネ色になったら、取り上げの目安です。



7しゃもじなどで適量にわけて揚げていきます。



6水の代わりに牛乳で混ぜ合わせます。

ちょっとおしゃれに、小皿にとりわけてみてね!



サクッ!

サクク

水のかわりに、牛乳を使うことで、ふっくらサクサクとした触感が楽しめるよ!



そのまき派? しょうゆ派? TAKAはソース派だ!

なぜ「がね」というのかな?

一般的には、その姿が「カニ」に似ていることからその名がついたといわれています。なるほど、確かにそう言われると「カニ」に見えるかな?!



# みんなの広場

初めて「みやこん農」を見ましたが、毎号送ってほしいほどファンになりました！ガーデニング関係の記事があるのもいいですね！

(匿名希望さん)

ありがとうございます！これからもファンが増えるように頑張ります！ガーデニングや家庭菜園など検討中です。記事にできるようにしますね。

ゆで小豆缶詰めづくりを見てみると、高校時代の実習のことがなつかしく思い出されました。私は、日向出身なので、都城のことをもっと知りたいです♪

(ネクターンさん)

そうなんですね！私の思い出の実習は、大学時代のケーキづくり。ゴムマツトみたいなスポンジができました(涙) 毎号新しい情報をお届けできるようにがんばります！

スーパーに置いてあるのを何気なく手にとりました。今までありそうでなかった雑誌なので、楽しく読みました。来月も楽しみです！

(ジュリポップさん)

ありがとうございます！来月は牛乳を特集する予定です。できる範囲で、いろいろな農業のことを取り上げていきますので楽しみにして下さい♪

お月見団子、早速作ってみました。ワンポイントの豆腐を使っていたのですが、やわらかくてとてもおいしくできました！次号の料理も挑戦したいです。

(うさぎさん)

なんと、実践していただいたとは！豆腐で作るとうまいんですよ！豆腐で作ると分量などにコツ入りますが(笑) 今月号のがねもぜひ挑戦してください♪

最近農作業のパートを始めました。主人に「どんな仕事なの？」とよく尋ねられ、うまく説明ができなかったのですが、記事のおかげでうまく説明ができました♪

(ひこにゃんさん)

農作業のパートですか！それはすごいですね。ご家庭で本誌がお役にたてるとは光栄です！これからもお仕事頑張ってください！

## お便り募集中♪

みやこん農では皆様からのお便りを募集しております。頂いたお便りはみんなの広場にて掲載させていただきます。紙面の感想や日常の些細なことなど、なんでもかまいません。下の用紙またはハガキ、FAX、メールにてドシドシお寄せ下さい！たくさんのお便りお待ちしております♪

## アンケート

### みやこん農 11月号

1. 今回一番おもしろかった記事は何ですか？
2. 今回一番いまいちな記事は何ですか？
3. 『みやこん農』はみなさんとともに成長していく雑誌です。こんな記事あったらなあと思うことがあればご記入ください。
4. なんでもスペースです。好きなことをお書き下さい。

※このはがきにより入手した個人情報については、プレゼント並びに記事作成以外の目的で使用されることはありません。

885-0012

都城市上川東2丁目14-8

ぼんち情報サポート

行

お手数ですが  
50円切手をお貼り下さい。

ご住所	〒
お名前	----- 男・女
ペンネーム	
生年月日	明・大・昭・平 年 月 日 歳
電話	
メール	@
希望プレゼント	
本誌をどこで入手しましたか？	

※応募はお一人様一枚限り有効とさせていただきます。

# 11月イベント情報

## ●鳥津発祥祭り

昨年からスタートした鳥津発祥祭り。1週間のうち様々なイベントが催されます。1日の出陣式から始まり、7日には花火も予定。鳥津の時代へいざ出陣！

### 【期間】

11月1日(日)～11月8日(日)

【場所】 都城市内各所

【問合せ】 鳥津発祥まつり実行委員会

TEL 0986 (51) 5501

## ●山之口弥五郎どん祭り

20mも続く浜殿下りは必見！ 3兄弟の長男にあたる山之口の弥五郎どん。ゆかりのものに触れると、一年中元気で幸せに暮らせると言われている。当日は、力餅や甘酒の無料振る舞いあり。(数量限定)

【期間】 11月3日(火) (10時半～)

【場所】 山之口町 的野正八幡宮

【問合せ】 山之口教育課

TEL 0986 (57) 3111

## ●第14回 ぼんち市

約90店舗が地場産品などを陳列・販売します。毎回大賑わい。ぜひおいで下さい。

【期間】 11月8日(日) (8時～11時)

雨天決行

【場所】 東中町通(大丸デパート前)

【問合せ】 都城商工会

TEL 0986 (23) 0001

## ●都城市金御岳杯南九州ハンググライダー大会

金御岳山頂より50機のハンググライダーが華麗に乱舞する。そら一面に飛ぶハンググライダーは圧巻！ 朝市もあり！

【期間】 11月8日(日) (9時～)

【場所】 金御岳公園

【問合せ】 中郷商工会

TEL 0986 (39) 0334

## ●美しい秋の田園と紅葉ウォーキングin水土里の路・関之尾

約320年の歴史を持つ南前用水路もある関之尾の自然を満喫しながら、マイナスイオンをたっぷり浴びてみてはいかが？

【期間】 11月29日(日) 8時受付

【参加費】 500円(軽食・保険込)

【定員・場所】 250名 関之尾町北前公園

【申・問合せ】 11月20日までに県農村整備課

TEL 0985 (26) 7143

## ●三州病院健康教室

今回は、鹿児島大学医学部の小宮節郎教授による「骨の話」。腰痛症・膝関節疾患・股関節疾患など扱う予定。ぜひご参加下さい。

【期間】 11月27日(金) 15時～16時

【定員・場所】 60名(要予約) 三州病院

【問合せ】 三州病院

TEL 0986 (22) 0230

## 12月号予告

(※変更場合があります)  
**【特集】**  
 牛乳のあれこれ  
**【ピックアップ】**  
 NPO法人キャンパスの会  
 など

### 『お詫びと訂正』

プレリリース版農業まつりの記事において、会社名に誤植がありましたので訂正いたします。  
 ×協和科学さん→○協和化学さん

### 《発行部数の変更について》

2万部発行→1万部に変更  
 来月以降は5千部の予定です。  
 長期継続発行の対策として変更いたします。ご了承下さい。

この部分にノリをお塗り下さい。この部分にノリをお塗り下さい。この部分にノリをお塗り下さい。この部分にノリをお塗り下さい。この部分にノリをお塗り下さい。

# プレゼントコーナー



都城産 新米5kg **5名様**



JAアトム 商品券2千円分 **2名様**



デーリーヨーグルuppe 200ml / 1ケース **1名様**



都城農業高等学校製品

乳酸飲料 ホワイティー (1本) & ゆで小豆缶詰 (1缶) **3名様**

## ♡ご応募方法♡

裏面のアンケートハガキまたはFAX、メールにてご応募ください。FAX・メールは形式は問いませんが、ハガキと同じ内容をご記載下さい。

締切 11月20日(当日消印まで)

※なお、当選は商品の発送をもってかえさせていただきます。

ご応募はお一人様一枚まで有効です。ご了承下さい。

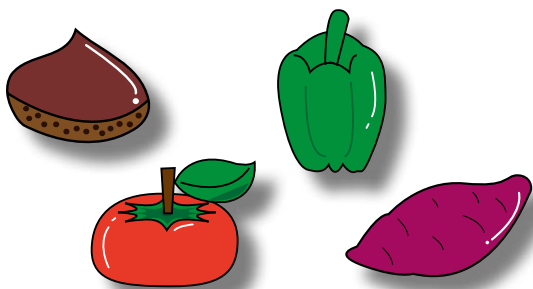
この部分にノリをお塗り下さい。この部分にノリをお塗り下さい。この部分にノリをお塗り下さい。この部分にノリをお塗り下さい。この部分にノリをお塗り下さい。

この部分にノリをお塗り下さい。この部分にノリをお塗り下さい。この部分にノリをお塗り下さい。この部分にノリをお塗り下さい。この部分にノリをお塗り下さい。

この部分にノリをお塗り下さい。この部分にノリをお塗り下さい。この部分にノリをお塗り下さい。この部分にノリをお塗り下さい。この部分にノリをお塗り下さい。

# 野菜占い

次の野菜の中から、一つ選んでください。  
あまり時間をかけずに直感的に選んでください。



色は、人の心理と関係があるといわれています。

あなたが直感で選んだ野菜はなんですか？

日によって選ぶ野菜も変化するはずですよ。【根拠はありませんので暇つぶしに(笑)】



栗を選んだあなた・・・  
季節の変わり目で体調を崩しやすくなっています。旬の物を食べて栄養を取るとよいでしょう。



ピーマンを選んだあなた・・・  
爽やかですがすがしい心理状態です。ストレスをものともせず過ごすことができるでしょう。



柿を選んだあなた・・・  
温かく大らかな気持ちで、人と接するとよいでしょう。善の押しつけけに注意して下さい。



サツマイモを選んだあなた・・・  
少し気分にもうあるようです。お茶や休憩をこまめにとると気持ちにゆとりが持てるでしょう。

月日	曜日	医療機関名					
1日	(日)	相良内科(内)	豊栄クリニック(内)	政所医院(内・小)	よしかわクリニック(麻・整・内)	吉見クリニック(外・整・内)	くぼた眼科(眼)
		22-4086(前田町)	39-2525(下長飯町)	58-2171(高城町)	23-9384(前田町)	58-5633(高城町)	26-3100(南鷹尾町)
3日	(火)	三嶋内科(内)	ケイオークリニック(内・小)	山田医院(内・小・リュ・アレ)	橘整形(整)	とまり内科外科胃腸科	中山産婦人科(産・婦)
		24-7171(鷹尾)	46-4500(一万城)	64-2816(山田町)	23-7236(中町)	52-1135(三股町)	23-8815(前田町)
8日	(日)	城南病院(小・内)	園田光正内科(内)	みまた病院(内)	福田クリニック(外・循・内)	ならはら皮膚科(皮膚)	西元眼科(眼)
		26-3662(大王町)	38-5115(太郎坊町)	52-1155(三股町)	46-1122(葦原町)	22-1455(志比田町)	25-8888(中原町)
15日	(月)	瀬ノ口医院(内・消)	原田医院(内・小・外)	大岐医院(内・胃・小)	都北鯨島クリニック(胃・小・内)	江夏整形外科クリニック(整・リュ・リハ)	いそいち産婦人科(産・婦)
		25-5155(姫城町)	26-3330(郡元町)	57-2025(山之口町)	38-6060(都北町)	51-1122(三股町)	22-4585(平塚町)
22日	(日)	山内小児科(小)	いづみ内科(内)	坂田医院(内・消・胃)	飯屋外科(外・胃・内・肛門)	寺本整形(整)	かみながえクリニック(耳鼻)
		22-0048(上町)	22-7111(鷹尾)	51-2003(三股町)	25-7712(志比田町)	22-1171(北原町)	25-0224(上長飯町)
23日	(月)	村上クリニック(循・内)	黒松病院(内)	海老原内科(内・小)	川畑医院(外・胃)	土井外科(外・胃・内)	宮田眼科(眼)
		25-2700(宮丸町)	38-1120(金田町)	64-1211(山田町)	46-3225(年見町)	22-1825(上東町)	22-1441(葦原町)
29日	(日)	藤元早鈴病院(内)	しげひらクリニック(内)	はしぐち小児科(小)	飯田整形外科クリニック(整)	一心外科(外・胃・肛門・内)	西浦耳鼻科(耳鼻)
		25-1212(早鈴町)	27-5555(神之山町)	24-5500(都原町)	46-5115(上町)	52-7788(三股町)	22-0715(松元町)

休日急病診療機関

(11月)

※10月18日時点での情報です。詳しくは医師会事務局までお問い合わせ下さい。(Tel 22-0711/ 音声ガイダンスTel 23-5555)



匠

銘木  
床柱

川内工芸

【取扱】

床柱  
床材一式  
集成材

都城市山之口町花木2253-6

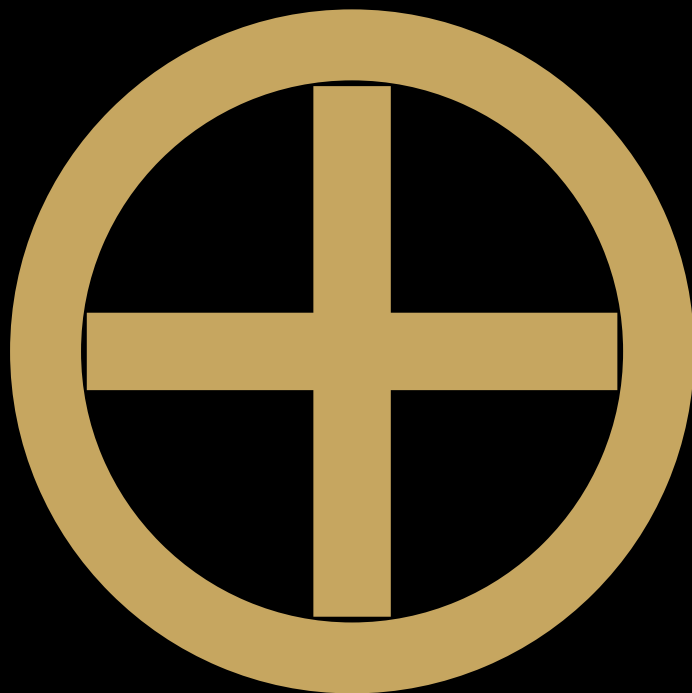
TEL 0986 (57) 3829  
FAX 0986 (57) 3972



まずはお問い合わせ下さい。

# 2009 島津発祥まつり

11月1日回～11月8日回



出陣式／11月1日回 10:00～ 稲荷神社(郡元町)

御神幸行列／11月3日回 八坂神社(宮丸町)～神柱宮

明道館大学／11月5日回 14:00～ ウエルネス交流プラザ

島津講談会／11月6日回 19:00～ ウエルネス交流プラザ

島津荘園／11月7日回 11:00～ 歴史資料館イベント広場 ※雨天時は8日に順延

歴1グランプリ決勝／11月7日回 14:30～(予定) 歴史資料館イベント広場

明道館パレード／11月7日回 15:00～ 旭丘神社(姫城町)～歴史資料館 ※雨天時は8日に順延

おいらん道中／11月7日回 16:00～(予定) 歴史資料館イベント広場 ※雨天時は8日に順延

特別企画 都城島津花火／11月7日回 19:00～ 歴史資料館イベント広場 ※雨天時は8日に順延

都城歴史資料館企画展～都城島津氏の本城を掘る～／10月6日回～11月23日回 歴史資料館

史跡めぐりスタンプラリー／10月10日回～11月6日回

島津宗家19代家久公奉納神輿の展示／11月1日回～11月8日回 東霧島神社(高崎町)本殿



主催／島津発祥まつり実行委員会

TEL0986-51-5501 FAX0986-51-5503

島津発祥まつり  
公式ブログ



地元密着無料ブログサイト!!  
わいおいづろ  
www.waioi.com

※「島津発祥まつり」にお越しの際は、公共交通機関をご利用ください。(JR九州をご利用の場合は、西都城駅が最寄り駅です)