

みやざきブランド推進本部

<http://www.miyazakibrand.jp/>

宮崎県農政水産部農政企画課(ブランド流通対策室)

TEL 0985-26-7127

JA宮崎経済連園芸販売部マーケティング戦略課

TEL 0985-31-2158

お手持ちの携帯電話で今すぐアクセス!



宮崎県の栄養・機能性成分表示の
取り組みについてはこちらをご覧ください。



みやざき
野菜

太陽の恵み



いただきます



いのちに感謝

みやざきブランド推進本部[宮崎県・JA宮崎経済連]



宮崎では、冬でもサンサンと降りそそぐ太陽の恵みを ギューツと凝縮した野菜が、すくすくと元気に育っています！

宮崎県産野菜の栄養・機能性成分調査の結果、
βカロテンやビタミンCなどが、一般的なもののよりも
多く含まれていることが分かりました。

※宮崎県総合農業試験場調査

※測定した平均値を、五訂増補日本食品標準成分表の値と比較しています。



宮崎県産野菜の
栄養・機能性成分が
高い理由は…

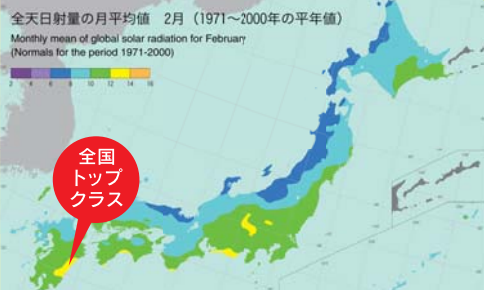
全国トップクラスの冬の日照量

温暖な気候を利用したハウス栽培で、太陽の恵みを受けながら、生産者が愛情こめて育てた
“とっておき”のピーマンやゴーヤーをお届けします。

野菜のβカロテンやビタミンCと日照量（太陽から降りそそぐ光のエネルギー量）の関係は、農業関係の専門機関で研究され、日照量が多いとβカロテンやビタミンCが増える傾向にあることが分かってきました。

（独立行政法人九州沖縄農業研究センター「品質成分の変動解明によるウリ科野菜の高品質化技術の開発」平成15年度、埼玉県園芸試験場「ホウレンソウの栽培条件が栄養価に及ぼす影響」平成10年度など）

資料：気象庁ホームページより



生産者の取組み

宮崎県では以下のような生産者の取組みが行われ、安全・安心で環境に優しく、
美味しい青果物の生産が行われています。

① 健全な土づくり

土壌診断に基づいた適正な施肥管理や有機堆肥の投入により健全な土づくりに努めています。

② 定期的な残留農薬検査

全国トップクラスの検査体制のもと、出荷期間中に月2検体以上の残留農薬自主検査を実施しています。また、天敵昆虫等を積極的に活用して化学農薬を減らす努力をしています。

③ 環境に配慮した生産

太陽エネルギーを活用した環境に負担をかけない土壌消毒（太陽熱消毒）や使用済農業用廃ビニルの回収・再利用を行うなど、環境に配慮した生産を行っています。



βカロテン
一般的なものの
1.3倍

βカロテン
一般的なものの
1.5倍

βカロテン
一般的なものの
1.5倍



βカロテン
一般的なものの
2.1倍

βカロテンとは…

体内でビタミンAに変化します。油と一緒に摂取すると吸収率が高まります。※1

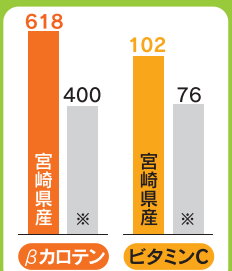
※1 野菜等健康食生活協議会発行の農林水産省「にっぽん食育推進事業」より

ビタミンCとは…

水溶性のビタミンで、コラーゲンの生成促進や抗酸化作用があると期待されています。※1

栄養・機能性成分	測定値※1 (100gあたり)	五訂増補日本食品標準成分表の値 (100gあたり)
βカロテン	平均値 618 μg 最小値300 μg～最大値1679 μg	400 μg
ビタミンC	平均値 102 mg 最小値46 mg～最大値193 mg	76 mg

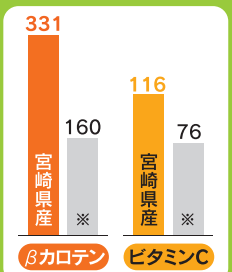
※1 この測定値は、宮崎県内で生産されたピーマンを、宮崎県総合農業試験場が、平成17年11月から平成21年11月にかけて、合計239サンプル測定した結果です。天候や収穫時期、栽培品種などによって、ばらつきがあります。



※五訂増補日本食品標準成分表の値

栄養・機能性成分	測定値※1 (100gあたり)	五訂増補日本食品標準成分表の値 (100gあたり)
βカロテン	平均値 331 μg 最小値152 μg～最大値505 μg	160 μg
ビタミンC	平均値 116 mg 最小値56 mg～最大値179 mg	76 mg

※1 この測定値は、宮崎県内で生産されたゴーヤーを、宮崎県総合農業試験場が、平成20年1月から平成20年10月にかけて、合計34サンプル測定した結果です。天候や収穫時期、栽培品種などによって、ばらつきがあります。



※五訂増補日本食品標準成分表の値