

宮崎の農産物は
環境に配慮

「環境」に着目した 取組み

環境に配慮した農業生産

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農業生産への転換が求められています。

宮崎県では、商品ブランド認証制度の基本要件に「土づくりの実践」や「使用済み資材の回収と適正処理」を加え、環境に優しい農業技術の開発・普及を積極的に進めています。



良質堆肥の散布による土づくり



使用済み資材の回収と適正処理



太陽熱を利用した土壌消毒



循環扇や二層カーテンによるハウス内暖房の効率化



木質パレット利用による重油等化石燃料使用の抑制

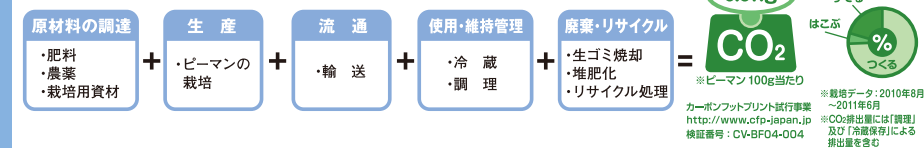


コンテナ輸送の推進

●CO₂の“見える化”（「カーボンフットプリント」の取組み）

地球温暖化ガス（CO₂等）の排出量削減に向けた取組は、農業分野においても重要な課題であることから、宮崎県では全国に先駆けて一部のピーマン産地において「カーボンフットプリント（CFP）」の表示販売を始めたところです。今後は、きゅうりやミニトマトなどの野菜等を中心に、カーボンフットプリント表示の普及・拡大を図り、「環境に優しいみやざきの農業」の取組を進めていきます。

カーボンフットプリントの算定（例：ピーマン）



※「カーボンフットプリント（CFP）」とは、直訳すると「炭素の足跡」。製品のライフスタイル全体で排出された温室効果ガス排出量を合算し、それをCO₂排出量に換算して表示したものです。

お手持ちの携帯電話で今すぐアクセス！ みやざきブランドの取組みについてはこちらをご覧ください。▶



みやざき
ブランド

選ばれる理由、知ってください。

～宮崎は「安全・安心」「健康」「環境」にまっすぐ取り組む産地です～



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]



みやざきブランド推進本部[宮崎県・JA宮崎経済連]

宮崎の農産物は
安全・安心

食の「安全・安心」の取組み



残留農薬の検査

宮崎県では、「**宮崎方式**」と呼ばれる残留農薬検査システムを確立し、畜産物と花きを除く全ての商品ブランドで、出荷期間中に月2検体以上の残留農薬検査を実施しています。

このシステムは、国内で使用されている農薬のほぼ全成分を約2時間で分析できるため、基準値を超えた場合は、迅速に出荷停止を行い、消費者に届く前に回収できる体制を構築しています。

『宮崎方式』残留農薬検査システムの特長

より早く

出荷前検査に取り組み始めました。

より速く

食べる前に結果がわかります。

より詳しく

国内で使用されているほぼ全ての農薬約400種類を検査します。

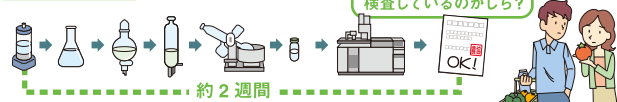
より厳しく

不適合農産物のお荷停止に取り組んでいます。

宮崎方式の
メリットって
何だろう？

※年間約6,000検体の
残留農薬を検査

一般的な分析



この農産物って
検査しているのかしら？

食べた後に
安全性がわかる
これまでの技術

宮崎方式



宮崎の農産物って
おいしいし、安心だわ。

食べる前に
安全性がわかる
全国に先駆けて
開発した新技術

分析結果が判明するまでに2週間を要していた従来の方式から、「宮崎方式」に切り替えたことにより、「出荷前に検査し、万一の場合でも、消費者の口に入る前に回収する」ことが可能に。

■キャラクター紹介 宮崎県シンボルキャラクター『みやざき犬』



みやざき犬の
「ひい」くん

出身：もちろん宮崎県
年齢：不明(いがいと若い?)
性別：不明(♂???)
観察メモ：
いつも前向きでしっかりもの。
自然いっぱいな宮崎が大好き。



みやざき犬の
「むう」ちゃん

出身：とうぜん宮崎県
年齢：不明(若いとうわさ?)
性別：不明(♀???)
観察メモ：
ちよつぱりおちゃめで好奇心旺盛。
たのしい宮崎が大好き。



みやざき犬の
「かあ」くん

出身：やっぱり宮崎県
年齢：不明(若いはず?)
性別：不明(♂???)
観察メモ：
おらがでくいきんぼう。
おいしい宮崎が大好き。

宮崎の農産物は
健康に貢献

「健康」に着目した取組み

宮崎県産野菜の栄養・機能性成分を調査した結果、多くの品目でビタミンCが、標準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。

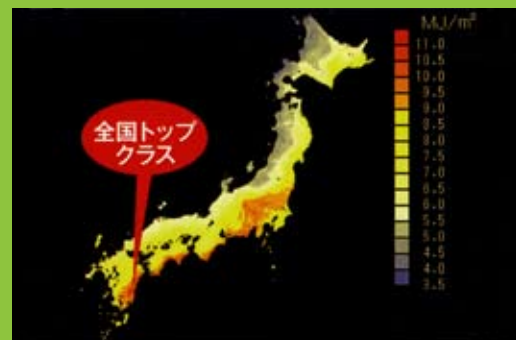
例えば
ピーマン
は…

ビタミンC
標準成分値の
1.3倍



全国トップクラスの 宮崎の日射量

サンサンと降りそそぐ太陽の恵みを受けながら、生産者が愛情込めて育てた“とっておい”の野菜をお届けします。



1月の全天日射時間のメッシュ気候図(資料：気象庁ホームページより)

野菜のビタミンCやβカロテンと日射量(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、日射量が多いとビタミンCやβカロテン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

ビタミンCの多いことが確認されている宮崎県産野菜

- ①ピーマン ②ズッキーニ ③ゴーヤー ④オクラ ⑤たまねぎ ⑥京いも ⑦黒皮かぼちゃ ⑧洋種かぼちゃ ⑨かんしょ ⑩ごぼう ⑪玉レタス ⑫スイートコーン ⑬キャベツ

(五訂増補日本食品標準成分表と比較)【宮崎県総合農業試験場及びJJA宮崎経済連携部】

宮崎県産ピーマンのビタミンC

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)
ビタミンC	平均値 102mg 最小値 46mg ~ 最大値 193mg ~	76mg

※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、栽培などによって、ばらつきがあります。

102

宮崎県産

76
標準成分値

ビタミンC

※2 五訂増補日本食品標準成分表の値