

生産者のご紹介

宮崎県



ミヤチク都農工場

一ツ瀬高見農園

加藤えのき

808MERA

いちごポタジエ

Smolt

白砂ヶ尾地鶏牧場

fish



株式会社Smolt 上野賢

Smolt

株式会社Smoltでは天然では希少な存在となつてしまったサクラマスを自社で培った独自技術により、淡水と海水を経験する過程で環境への耐性など優れた個体を代々選抜き、優れたサクラマスの家系の開発に取り組んでいます。天然のサクラマスは変化に厳しい環境に適応する過程で魚体を大きく、銀色に変化させ、艶やかで美しい姿へと成長することになぞらえて、Smoltはそんなサクラマスの挑戦的な生き方を体現し、水産業の革新に挑みます。

Smoltの逸品

本桜鱒



Smoltの「本桜鱒」はサクラマスの生き様をリスペクトし、本来の生態・習性を損なわず優れた家系をつくり続けられるように、天然と同じく、淡水で生まれ海水を経験し、再び淡水で生活するという流れで育てられます。

サクラマスの旬は夏。旬になった桜鱒は自分の力で身に脂をためるため、程よい脂乗りとしっかりとした食感で、サクラマス本来のおいしさを存分に味わうことができます。

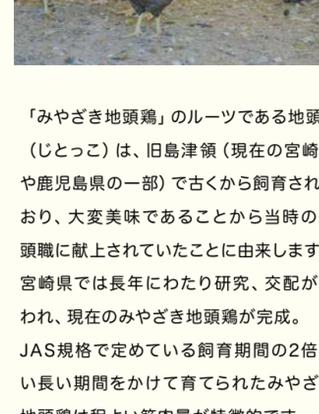
つきみいくら



「つきみいくら」はサクラマスからとれる金色のいくらです。いくらの色といえば赤ですが、これはサケやマスが海を回遊する過程でエビやカニを食べて、赤い色素が体に蓄積することによって来ます。Smoltではサクラマスを赤い色素が配合されていないエサで育てるため、そのイクラは卵黄本来の色である金色となります。

そのいくらをだしと魚醤を合わせた特製醤油に漬けこみ、金色の輝きそのままに、濃厚な味付けに仕上げました。

Vegetable



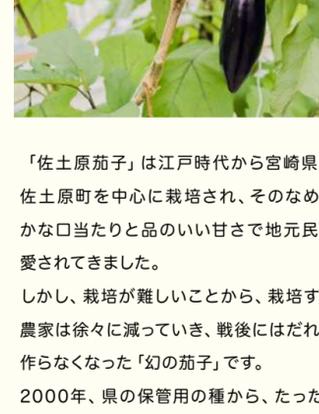
808MERA

「808MERA」は、宮崎県にあるLED照明の製造・販売を手掛ける株式会社共立電照が手掛けるLED光を使った水耕栽培で育てられた野菜ブランドです。

野菜の安定供給とシステムの汎用性向上を目指し、新たな可能性を実現しています。水耕栽培により、農薬を一切使用せず、清潔な室内農場でレタスや食用花を栽培しています。バックから取り出してそのまま食べられる安心・安全な野菜を提供し、LED光の調整でお客様にも食べやすい新鮮なレタスやエディブルフラワーを提供しています。

808MERAの逸品

エディブルフラワー



LED光を使い、完全閉鎖型クリーンルーム環境下で栽培する「エディブルフラワー」（食用花）。

無農薬・完全液肥栽培で育てられたエディブルフラワーは彩りだけでなく甘さや香り、食感を楽しむことができ、特にピオーラはポリフェノールが豊富で、新しいスーパーフードとしても期待されており、料理やスイーツに立体感と複雑味を加えます。

完全密閉型の無菌室で栽培し、空調や湿度、二酸化炭素をコントロールして育てた花は、バックを開けてそのまま食べられます。

Meat



白砂ヶ尾地鶏牧場

宮崎県田野町の白砂ヶ尾地区では、宮崎を代表するブランド「みやざき地頭鶏」を生産しています。この地域は白砂の大地で水はけが良く、鶏舎に水たまりができていく環境です。また、近くには冷泉があり、その湧水を使用して鶏を育てています。

白砂ヶ尾地鶏牧場では、清潔で広々とした鶏舎づくりを心がけ、鶏のストレスを減らし、より健康に育つよう日々工夫を凝らしています。鶏舎内では、シイタケとえのきの菌床を混ぜ合わせた独自の病気予防法を取り入れています。白砂ヶ尾地鶏牧場は、鶏の健康と成長を最優先に考え、最高の品質を追求しています。

白砂ヶ尾地鶏牧場の逸品

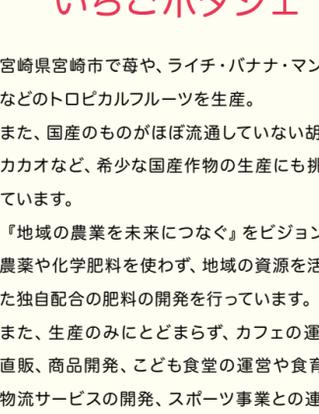
みやざき地頭鶏



「みやざき地頭鶏」のルーツである地頭鶏（じとっこ）は、旧島津領（現在の宮崎県や鹿児島県の一部）で古くから飼育されており、大変美味であることから当時の地頭職に献上されていたことに由来します。宮崎県では長年にわたり研究、交配が行われ、現在のみやざき地頭鶏が完成。

JAS規格で定めている飼育期間の2倍近い長い期間をかけて育てられたみやざき地頭鶏は程よい筋肉量が特徴的です。自然の大地を駆け回り、のびのびと育てられたバランスの良い身体からくる歯ごたえと噛めば噛むほど広がる鶏の旨味が堪能いただけます。

Vegetable



一ツ瀬高見農園 高見 和幸

一ツ瀬高見農園

宮崎市の北部に位置する「佐土原町」の一ツ瀬高見農園。ビニールハウスに約200株の佐土原茄子を植えています。ハウス内では、マルハナバチを放されていて、この蜂が受粉をしてくれます。この農園の特徴は何と言っても、土を使わない養液栽培を実践。直接土に肌えているのではなく、ヤシガラ（ヤシの実の繊維質の部分を圧縮したもの）に植え付けてます。

一ツ瀬高見農園の逸品

佐土原茄子

「佐土原茄子」は江戸時代から宮崎県の佐土原町を中心に栽培され、そのなめらかな口当たりと品のいい甘さで地元民に愛されてきました。

しかし、栽培が難しいことから、栽培する農家は徐々に減っていき、戦後にはだれも作らなくなった「幻の茄子」です。2000年、県の保管用の種から、たった4粒のみを発芽させることに成功。佐土原茄子研究会の方々の努力の甲斐あり、今では少しずつ生産量も増え、佐土原茄子は見事復活を遂げました。

佐土原茄子の食感はとても瑞々しく、口の中でとろけるような柔らかさ。ふわっと広がる特有の上品な茄子の甘さと心地よい舌触りが格別な一品です。生でも食べることが出来、林檎のような甘みがあります！

Vegetable

株式会社加藤えのき 取締役 市野瀬 善正

加藤えのき

宮崎市で西日本最大級の「えのき」生産工場を運営。年間約6,000トンのえのきを生産しています。生産から販売まで一括で行っており、その規模で括ると日本一のえのき生産者。SDGsを意識し、収穫後の培地は肥料や牛のえさとして販売し、廃棄物を減らし地域の持続可能な生産システムに貢献しています。培地自体が米糠、ビートなど自然由来のものを使っているので環境にも良く、またバイオマスボイラーがあるため、乾燥させた培地を燃料として使っています。

加藤えのきの逸品

こだわりえのきシリーズ

加藤えのきでは、社長自らが独自に開発した専用の栽培容器を使用。その容器でおよそ2ヶ月をかけた大切に育てられるえのきの特徴は、世界一ともいわれる「株の太さ」。

菌床栽培という培地にえのきを植える方法を採用しており、培養期間は20日、その後さらに25日かけて、大きく育てています。徹底した温度管理を行い、通常より大ぶりで食感のいいえのきを生産しています。さらに、約30cmというロングサイズの「パスタえのき」は、その長さを生かしてパスタの代わりに使えるえのきも栽培しています。

今回、「RESTAURANT ENJYU」では、このパスタえのきを使用しています。

Meat

ミヤチク都農工場

「都農町」は宮崎県の中央部に位置し、農畜産業が盛んな自然豊かな町です。都農町に位置する株式会社ミヤチク都農工場は、宮崎牛や豚を加工し、国内外に安全で高品質な肉を提供しています。

都農工場はEU輸出認定を受けており、高い衛生基準と技術を誇ります。特にカット技術に優れ、熟練の技術者が在籍しています。ミヤチクの製品は世界的なコンテストでも高評価を受けており、その品質と技術が認められています。

ミヤチク都農工場の逸品

宮崎牛

「宮崎牛」は、日本を代表する高級和牛の一つで、その品質と味わいは国内外で高く評価されています。宮崎県の豊かな自然環境と厳選された飼育方法により、宮崎牛は他の和牛とは一線を画す特別な存在です。

最大の特徴は美しい霜降りで、脂肪が細かく均一に入り込んだ肉質は口の中でとろけるような食感を生み出します。甘みのある脂肪と濃厚な旨味が広がり、贅沢な味わいを楽しめます。

厳しい基準をクリアした農家が飼育し、ストレスの少ない環境で育てられることで最高の品質が保証されています。

fruit

いちごポタジエ株式会社 代表取締役社長 田口 沙緒理

いちごポタジエ

宮崎県宮崎市で莓や、ライチ・バナナ・マンゴーなどのトロピカルフルーツを生産。また、国産のものがほぼ流通していない胡椒やカカオなど、希少な国産作物の生産にも挑戦しています。

『地域の農業を未来につなぐ』をビジョンに、農業や化学肥料を使わず、地域の資源を活用した独自配合の肥料の開発を行っています。また、生産のみにとどまらず、カフェの運営や直販、商品開発、こども食堂の運営や食育、新物流サービスの開発、スポーツ事業との連携など、農や食に関わる様々な取り組みに挑戦しています。

いちごポタジエの逸品

バナナ

農業や化学肥料を使わず、地域の資源を活用した独自配合の肥料でバナナを生産しています。

また、バナナの剪定された枝や葉っぱなど現状では捨てられてしまっている可食部以外の有効活用を行い、地域とともにサステナブルな農業を追求しています。

HAFFO-LIN