

宮崎が誇る食べ物

4月にG7宮崎農業大臣会合が開催され、世界の農業や食料の問題について議論されます。この会合に参加される各国の方々に宮崎の食を堪能していただける良い機会です。そこで今月は、宮崎が誇る代表的な食べ物についてお伝えします。

○ 日向夏（ひゅうがなつ）

日向夏は、今から約200年前に宮崎市の民家に実った果実が偶然発見されて、栽培が始まりました。生産と流通を軌道に乗せるには課題も多く長年の研究が進められました。先人の功績により、種子が多いという難点も改善され、冬季の寒さ対策も可能になり、あの甘酸っぱくて爽やかな味を楽しめるようになりました。日向夏は、外皮をむくときナイフでリンゴの皮を薄くむくようにして、ふかふかの白皮を残すのがポイント。この白皮にほんのり甘みがあり、爽やかな果肉と一緒に食べることでおいしさが増します！



○ きんかん「たまたま」

完熟きんかん「たまたま」とは、きんかんの中でも選ばれた果実のみを大切に育てた温室育ちのエリートたちです。甘露煮などの加工用に比べて甘く「生」のままおいしく食べられます。ビタミンC、ビタミンEを多く含み健康にもいいです。

○ 宮崎牛

宮崎牛の味は、甘く豊潤な香りを持ち、肉汁が口の中いっぱいに広がり、とろける霜降り旨みの特徴です。5年に1度開かれる全国和牛能力共進会では、2007年から2022年の4大会連続で内閣総理大臣賞を受賞しています。

○ ブロイラーとチキン南蛮

宮崎県は、ブロイラーと呼ばれる食肉用の若鶏の生産量が全国トップクラスです。その鶏肉を用いたチキン南蛮は、衣をつけて揚げた鶏肉を甘酢のたれに付け、タルタルソースをかけて食べます。柔らかい鶏肉と甘酸っぱいソースの取り合わせが絶妙で全国的に知られています。



太陽がさきさんと降り注ぐ宮崎県には、これ以外にも日本での生産量の1位、2位を誇るきゅうり、ピーマン、ゴーヤもあります。また漁業もさかんで、カツオの漁獲量は日本での上位を占めています。さまざまな食材で宮崎の食の豊かさ実感してみたいかがでしょう。

このコーナーへのご質問、ご意見、ご要望がありましたら宮崎県国際交流協会までご連絡く

ださい。TEL：0985-32-8457 FAX：0985-32-8512 Email：miyainfo@mif.or.jp
毎日の生活に関してご質問、ご心配事などありましたら、みやざき外国人サポートセンター
までご相談ください。TEL:0985-41-5901 FAX:0985-41-5902 Email: support@mif.or.jp
※日本語訳は後日、宮崎県国際交流協会のホームページに掲載されます。