

さあ行こう!

農家さんの 軒下へ

Miyazaki
6次産業化
スポット集

直売所
観光農園
レストラン



公益社団法人 宮崎県農業振興公社

みやざき6次産業化サポートセンター

さあ行こう！

農家さんの軒下へ

青い空、碧い海、緑の山々、輝く太陽。

自然豊かな宮崎のエネルギーが、ぎゅっと詰まった農林水産物を
これまでは生産するだけであつた農林漁業（1次）と

加工業（2次）、流通販売業（3次）がより深く結びつき

今までとは違った形で消費者にお届けする、
それが「6次産業化」です。

農林水産物を余すことなく加工したり、消費者に直接販売したり、
ときには食品加工業者の力を借りて

新しい商品を開発したり、6次産業化の形は様々。

その形は留まることなく、どんどん広がっています。

6次産業化によって生まれた商品は利益をもたらすだけでなく

地域に雇用の場を生み出し新たな経済の循環を起こしてくれます。

買っていた方には商品のおいしさといっしょに

宮崎の豊かさと生産者の想いを届けてくれることでしょう。

この冊子では、6次産業化の取組の中でも

最も消費者と生産者との距離の近い直売所、観光農園、

農家レストランなどの取組をご紹介します。

ぜひ、行って、見て、そのおいしさや豊かさを体感してみませんか。

INDEX

有限会社 原田園芸	04
有限会社 奥松農園	05
合資会社 石坂村地鶏牧場	06
有限会社 西澤養蜂場	07
有限会社 綾園芸	08
有限会社 シードカルチャー	09
株式会社 つぼみ	10
有限会社 有田牧畜産業	11
株式会社 サイトーファーム	12
有限会社 ビッグファーム	13
有限会社 とべしま丸水産	14
株式会社 吉玉畜産	15
MAP	16
笹木野いちご園（橋口昭太郎）	17
株式会社 亀の子いちご園	18
川原農園株式会社	19
株式会社 田口ファミリーファーム	20

Miyazaki

6次産業化 スポット集



事業所番号・事業所名

12・13ページの地図で
場所を確認できます。

01

コチレドン コチカフェ
cotyledon・cotycafe

住所／宮崎市大塚町西ノ原1267
電話／0985-83-0266
営業／10:00～17:00 (カフェ 11:00～)
定休日／月・火・水・日曜日

HP <http://cotyledon.jp>

f 多肉植物屋cotyledon

HP ホームページ f Facebook

6次産業化地域相談会
発刊に当たって

株式会社西ノ原牧場

農業生産法人有限会社すき特産

澁田園芸(澁田信英)

有限会社小野田牧場

農事組合法人きらり農場高木
株式会社自然の都

有限会社観音池パーク

KIYANSEFARM(大前幸祐)

株式会社BEBUYA

合同会社あまてらすの娘たち

23

22

21

20

19

18

17

有限会社 原田園芸

「隠れ家的な佇まい」がコンセプト

直売所「cotyledon（コチレドン）」は、多肉植物を中心に、苗から寄せ植えまで販売しているほか、クラフト作家の雑貨なども扱っており、県外からのリピーターも多い。隠れ家的な佇まいをコンセプトに商品がレイアウトされ、じっくりと商品を選ぶのが楽しい。



店名の由来となった、多肉植物の「コチレドン（熊童子）」。うぶ毛の生えたブククリとした葉が、小熊の手のように見える、かわいい種類。

植物に囲まれた癒しの空間

直売所を訪れた方に、もっとくつろいでほしい、との想いで作られた「cotycafe（コチカフェ）」では、ガラス越しに植物を眺めながら、ゆっくりとランチやコーヒー、手作りスイーツを楽しむ。アレンジドリンクのメニューも豊富で、月替わりワンプレートが特に人気。



直売所に隣接しているカフェスペース。



01

コチレドン コチカフェ
cotyledon・cotycafe

住所／宮崎市大塚町西ノ原1267
電話／0985-83-0266
営業／10:00～17:00（カフェ 11:00～）
定休日／月・火・水・日曜日



HP <http://cotyledon.jp> f 多肉植物屋cotyledon



代表取締役の原田真知子さん

原田園芸は、パンジー・ビオラ・なでしこなどの花苗、鉢花を生産している花き農家。最近人気の多肉植物の育成にも力を入れている。人々の交流拠点となることを目指し、敷地内にあった倉庫を改装、販売スペースとカフェスペースを兼ねた直売所をオープンさせた。住宅街の中にもありながらも、県内外から多くの人が訪れる。出張の寄せ植え教室で近隣の学校や福祉施設へ訪問するなど、地域での積極的な活動も行っている。

多肉植物販売を通じて地域の交流拠点を目指す



有限会社 奥松農園



代表取締役の奥松健二さん

地域のファーマーズマーケット

直売所「たべると」は、トマト生産農家の奥松農園が、「地産地消」「ココだけ」「街の交流場」をコンセプトにしたファーマーズマーケット。店内には自社生産トマトを中心に、地域の野菜類がずらりと並び、宮崎の太陽と爽やかな風に育てられた奥松農園オリジナルブランドのトマトは、種類も多く、それぞれに甘さと酸味のバランスの良さが抜群で、消費者からの人気も高い。

究極のトマトを目指す

数々のトマトの品種を栽培している奥松農園では、青果としてのトマト生産に徹底的なこだわりを持ち、究極の味と品質を保つために、完熟に近い状態で出荷する。

ミニトマトから中型トマトまで、ひとつひとつ真心を込めて、手作業で選別している。



02 直売所『たべると』

住所／宮崎市大字島之内9124
電話／0985-39-0797
営業／9:00～18:00 定休日／不定休



HP <http://www.okumatsu.co.jp> 農業生産法人 奥松農園

糖度の高い
完熟トマト



合資会社 石坂村地鶏牧場



「みやざき地頭鶏」が 買える直売所

自社生産した「みやざき地頭鶏」の精肉や、「みやざき地頭鶏」を家庭で気軽に楽しめる加工品を販売している直売所。しっかりととした食感と甘味を持った鶏肉の様々な部位を販売している。鍋セット、炭火焼きなどの加工品から惣菜類まで、様々な種類の商品が整然と並んでいる。おすすめは「みやざき地頭鶏シリーズ」で、炭火焼、味噌焼、ささみ味噌焼の3種がある。

こだわりの生 地鶏の生産

厳しい条件をクリアした指定農場のみが生産できる、みやざきブランド地鶏「みやざき地頭鶏」を、さらに広いスペース、こだわりのエサで、ワンランク上の健康でおいしい地鶏に育てている。

直売所には、
精肉や加工品が
ずらりと並び。



みやざき地頭鶏シリーズ



03 みやざき地頭鶏 石坂村地鶏牧場

住所／宮崎市清武町今泉丙5-16
電話／0985-85-1414 営業／10:00～18:00
定休日／月曜日（祝日の場合は翌日）



HP <http://www.ishizakamura.jp>

代表社員の
中村秀和さん



有限会社 西澤養蜂場

厳選した純粋
「はちみつ」にこだわる

高岡町の赤谷トンネル近くにある、西澤養蜂場の直売所「蜂兵衛館」には、アカシアやみかんなどから採蜜された多数のはちみつがずらりと並び、イートインコーナーでは、はちみつソフトクリームが大人気。また、店内奥にある試食コーナーでは、珍しい「そば」のはちみつやフルーツソースなどを試してみることが出来る。毎年、春と秋に開催されるはちみつまつりは、はちみつ搾り体験などもあり好評である。



館内には様々な商品が揃い、イートインスペースやお買物も楽しめる。



はちみつソフトクリーム

ミツバチ一筋
100周年

明治42年、初代社長がたつた二群の西洋蜜蜂を購入したところから歴史は始まる。以来、日本列島を南から北まで縦断し採蜜する転地養蜂という伝統的な養蜂を行っている。



代表取締役の西澤康全さん

04 はちべえかん 蜂兵衛館

住所／宮崎市高岡町浦之名3224-8
電話／0985-89-3283 定休日／1月1日
営業／9:00～17:30 (10月～3月は17:00まで)

HP <http://www.hachibeikan.co.jp>



有限会社 綾園芸

色とりどりの
ランンキュラスに
出会える見本園

温暖で風通しの良い気候の綾町錦原台地で、ランンキュラスを栽培している綾園芸。期間限定で見本園の見本園を開催している。見本園のハウスは車椅子でも入れるバリアフリーになっており、約120種類、6000株のランンキュラスが栽培されている。期間中は、色とりどりのランンキュラスの中から好きな花を切って購入できる「花摘みコーナー」もあるので、自分の好きなランンキュラスに会いに行こう。



代表取締役の草野宏明さん

見本園の開催は
例年
2月下旬～3月下旬
詳しくはHPで



栽培品種は300種類以上！



ランンキュラスの
育種園芸家

ランンキュラスの育種、栽培普及に努めている綾園芸は、宮崎県農業試験場との技術協力により、オリジナル品種の開発も行っている。薄い花びらに様々な色と形を施したランンキュラスで、多くの園芸家を魅了している。

05 綾園芸 見本園

期間限定

住所／東諸県郡綾町大字南俣3176-1
営業／9:00～17:00 定休日／木曜日

※お問い合わせはHPにて

HP <http://www.ayaengei.com>



有限会社 シードカルチャー



命を伝える体験農園と農家レストラン

綾町の畑作地「錦原台地」にある早川農苑では、体験農園を通して、土を興し、収穫することの喜びと健康な暮らしが関係する「食育」を学ぶことができる。また、「食同源」の考え方を提唱するため、自社農園で収穫した野菜を中心にした食事を提供している。

農園脇の土の匂いを感じながら、食事と会話を楽しめる。



大地の恵みを簡単に食べやすく

綾・早川農苑では、子どもたちが野菜を食べる機会が少なくなっている現状を何とかしたいという想いから、簡単に旬の野菜を食べられるピュレの開発を始めた。ニンジン・ブロッコリー・カブなど、年間で約60種類の野菜の中から、15〜16種類をピュレに加工製造、農園内にある直売所で販売している。



06 綾・早川農苑

住所／東諸県郡綾町北保2330
電話／0985-77-0900
営業／10:00～16:00 定休日／不定休
※ランチは要予約
詳しくはお問い合わせください



HP <http://ayahayakawa.com> 早川農苑 Hayakawanouen

農業を一番誇りが持てる職業にしたい

「綾・早川農苑」は、平成4年に新規就農した代表の早川ゆりさんが、「農業を一番誇りが持てる職業にしたい」という想いで、土づくりからこだわり、無農薬栽培の野菜を中心に生産している。自社農園の自然生態系農業で生産した農産物を用いた加工品の製造・販売を展開。さらに、観光農園、教育ファーム（食育・農育）、インターンシップの受け入れなど、農業の素晴らしさを伝える事業を続けている。



代表取締役の早川ゆりさん



川南町

株式会社 つぼみ

豚肉本来の味を追求 参協味蓄豚

自社ブランド豚「参協味蓄豚」の肉は、一般的な豚の飼料は一切使用せず、こだわりの植物性飼料を与えることで、アクが少なく、赤身と脂肪のバランスに優れ、ふんわりとした食感となっている。直売所では、「参協味蓄豚」の精肉をはじめ、ハム、ソーセージ、ウインナー、餃子など、こだわりの加工品が並ぶ。商品は全て冷凍商品で、お店から直接発送もできる。



代表取締役の細野彩美さん

参協味蓄豚をはじめ、
こだわりの加工品を
取り扱う直売所。



「参加協力」と「未来」をコンセプトに、3軒の生産農家が協力し合って生産している「参協味蓄豚」。つぼみは、消費者への販売を通じて、生産農家の想いを伝えている。

生産農家の 想いを伝える

07 つぼみ

住所／児湯郡川南町大字川南8674-1
電話／0983-32-7363
営業／10:00～17:00 定休日／不定休



HP <http://miyazaki-miraiton.jp> f 参協味蓄豚

西都市

有限会社 有田牧畜産業

赤身の極み。真心込めて 育て上げたE^エM^モO^イ牛

西都市IC近くにある有田牧畜産業の有田さんちのお肉屋さんでは、自社牧場で育て上げたE^エM^モO^イ牛の精肉を中心に、ハンバーグやコロッケなどの加工品を販売している。土曜日限定で、E^エM^モO^イ牛を使ったハンバーガーやサイコロステーキを駐車場内のテントで実演販売している。



パック販売から
量り売りも可能。
種類が豊富で
鮮度も良い。

自社で一貫管理をした 安心安全な牛肉を

「大地 (Earth) に、薬はゼロ (Medicine 0) を目指す」をコンセプトに、エサ、水にこだわり、薬を使わず真心を込めて育て上げた黒毛和牛「有田E^エM^モO^イ牛」をブランド化し、精肉、加工品を販売している。



有田牛オリジナルバーガー



サイコロステーキ

※掲載写真はイメージです

08 有田牧畜産業
有田さんちのお肉屋さん

住所／西都市大字岡富829-1
電話／0983-32-0129
営業／10:00～18:00
定休日／1月1日～3日

HP <http://aritabokujujo.jp> f 有田牧畜産業



09 有田牧畜産業
エモー直売所

住所／西都市大字茶臼原1003
電話／0983-42-5871
営業／9:00～17:00
定休日／日曜日



株式会社 サイトーファーム

西都市街地にあるサイトーファーム直営の「焼肉苑 齋藤牧場」では、ブランド牛「齋藤牛」の焼肉をメインに、ステーキ、すき焼き、カレーなど、様々な料理を、直営店ならではの品質、価格で楽しむことができる。

地元で気軽に 齋藤牛を楽しむ

「齋藤牛」は
バランスのとれた
霜降り、深い甘み、
やわらかい肉質。



※写真はイメージです。



10 焼肉苑 齋藤牧場

住所／西都市大字妻1520-1
電話／0983-35-3915
営業／11:30~14:30 (LO14:00)
17:30~21:00 (LO20:30)
定休日／火曜日 (不定休あり)

f 焼肉苑 齋藤牧場



専務取締役の
齋藤幸紀さん

牧場のすぐそばにある直売所「こころ (cocoro)」では、ブランド牛「齋藤牛」を気軽に楽しんでほしいと、「齋藤牛」の精肉はもろろんのこと、希少な部位のお肉をはじめ、揚げたてを楽しめるメンチカツやコロッケ、ハンバーグ、カレーなどの加工品も多数取り揃えている。

お肉の希少部位や 加工品も買える直売所

揚げたて
メンチカツも
楽しめる。

11 サイトーファームのお肉屋さん こころ (cocoro)

住所／西都市大字茶臼原1235
電話／0983-35-3963
営業／11:00~18:00
定休日／不定休



緑豊かな西都市の大地で育てられた「齋藤牛」は、平成22年に発生した口蹄疫からの再起をかけて産み出したブランド牛。「もう一度、齋藤さんの牛肉が食べたい」と応援してくれた方々への感謝の気持ちを込めて、牛の血統やエサにこだわり、きれいな牛舎環境を保つなど、生育環境にこだわり抜いて育てている。また、展示会や振る舞いイベントに積極的に参加するなど、「齋藤牛」のおいしさや想いを伝えている。

「齋藤牛」で伝える 肉の旨みと感謝の想い



代表取締役の齋藤弘幸さん



有限会社 ビッグファーム

食べる人・料理を作る人・
そして生産者の三者が幸せに

直営レストラン「農家のレスト
ラン三福」は、自社ブランド肉
を使用した肉料理を中心に食事
メニューを揃えている。栄養バ
ランスを考え、野菜を豊富に
使っているのもうれしい。食べ
る人・料理を作る人・そして生
産者の三者が幸せになることが
コンセプト。



肉の種類に
あったメニューが
開発されている。



こだわりの牛・
豚・鶏の肉を販売

直営直売所「農家のお肉や
さん丸福」では、牛・豚・
鶏の精肉や加工品の製造・
販売を行っている。好きな
部位を指定のグラム数に
カットしてくれるのがうれ
しい。3等級の赤身で肉本
来の味を追求した「ハン
バーグ」は、売り切れ必至
のヒット商品。



人気の
ハンバーグは、
ひとつひとつ
手づくり。



12 『農家のレストラン 三福』 『農家のお肉やさん 丸福』

住所／児湯郡都農町大字川北22978-4
電話／三福 0983-25-0639、丸福 0983-32-9866
営業／三福 11:00～14:00、17:00～22:00
丸福 10:00～18:00 (夏季は18:30まで)
定休日／三福 月・火曜日、祝日の翌日、丸福 火曜日



f 農家のレストラン 三福 🔍 f 農家のお肉やさん 丸福 🔍

肉本来の味を赤身で追及

トマトやブドウの産地として知られ
る都農町。畜産も盛んで、ビッグ
ファームは、都農町ならではの牛・
鶏の生産に取り組んでいる。自社牧
場の黒毛和牛「ワイン牛」は、乳酸
菌や酵母菌などの発酵菌を餌の中に
混ぜて与えた後、ワインを餌に混ぜ
て与えることで、美味しい赤身に仕
上げている。
ブランド鶏「桜姫」の肉質は、透き
通るような桜色で、ビタミンEが他
のブロイラーに比べ豊富。鶏独特の
臭みが少なく、柔らかくてジュー
シーである。



取締役の塩月美智子さん(中央)

有限会社 とべしま丸水産

日向灘に面した細島港にある直売所。直売所を運営する「とべしま丸水産」は、定置網漁、鰹船、鯖船を保有する網元で、店内には日向灘で捕れたアジ、マグロ、カツオなどの鮮魚の刺身をはじめ、干物、お寿司やフライなどの惣菜がずらりと並ぶ。早朝に定置網で捕れた魚を細島港直行で水揚げし、店内ですぐに加工販売しているのが、鮮度抜群。ごはんのおかずにも、酒の肴に日向灘の海の幸をどうぞ。



代表取締役の児玉才樹さん(右) 会長の児玉一義さん(左)

定置網で朝捕れの鮮魚がずらり



早朝の定置網漁の様子



ホウボウやマグロの中トロなど的高级魚がお手頃価格で手に入る!

鮮度の秘密 究極の血抜き
とべしま丸水産の魚のおいしさの秘密は、捕った魚の処理。船上で活け締め血抜き処理を行い、水揚げ後2時間以内到店内で更に究極の血抜きを行っている。捕った魚にできるだけ血を巡らせないようにし、新鮮さを保つことが、おいしく食べる秘訣。

13 とべしま丸水産 直売所

住所/日向市大字細島769-4
電話/080-2781-0364
営業/平日 09:30-18:00 (土日祝) 9:30-17:00
定休日/年中無休



株式会社 吉玉畜産

豚肉でみんなを笑顔にする
県道207号(岩戸延岡線)沿いにある直売所で、自社ブランド豚「延岡よつとん」の精肉、加工品を販売する吉玉畜産。「延岡よつとん」は、EM菌を配合したエサにこだわり、抗生物質不使用の安心安全な豚で、臭みがなく豚肉本来の旨味と脂の甘みをあわせ持っている。直売所では「延岡よつとん」の様々な部位の精肉のほか、直売店でも買えない「肉まん」と「メンチカツ」もおすすすめ。どちらもぎっしりと肉の詰まった逸品で、食べるときっと笑顔になれる。



代表取締役の吉玉勇作さん(中央)



自慢の豚まんは、たっぷりのおらびき肉に皮スライスが隠し味



14 吉玉畜産

住所/延岡市柚木町738
電話/0982-33-1087
営業/9:00~18:00
定休日/年中無休
HP <http://yoshichiku.net>



安全安心で 人を幸せにする 延岡よつとん
EM菌を使ったエサと寝床で飼育されている「延岡よつとん」。腸内環境を整え、ストレスのない豚舎で健康的に育てられた豚は、余計な薬を使う必要のないので安心・安全。その肉質は臭みがなく、しまりがあってジューシー。



笹木野いちご園 (橋口昭太郎)

尾鈴山系の麓の 観光いちご園

日向市東郷町、尾鈴山系と坪谷川が織り成す美しい里山風景の中にある笹木野いちご園。ビニールハウスの中に並ぶいちごは棚と棚の間が広く二段になっているので、子どもや車イスの方でも楽しくいちご狩りができる。「さがほのか」、「紅ほっぺ」、「とちおとめ」、「あきひめ」、「こいはるか」、「おいCベリー」の6品種を栽培しており、完熟いちごを使用したジャムや、様々な用途に使用して保存が効く、いちごのドライフルーツなどの加工品も販売している。



代表の橋口昭太郎さん

いちご狩りは60分間食べ放題。(要予約)



いちごを使った自慢の加工品

いちご狩りで 地域おこし

代表の橋口さんが、観光いちご園をはじめたきっかけは、地元の保育園でイベント的に行っていたいちご狩り。子どもたちの喜ぶ笑顔に、消費者とふれあう喜びを感じ、「東郷にまた来たい」と思えるような農園づくりを目指している。

15 笹木野いちご園

住所/日向市東郷町山陰戊93
電話/0982-69-2725
営業/10:00~15:00 (1月~5月)
定休日/月・木曜日 (祝日の場合は営業)

HP <http://sasagino-ichigoen.com> 笹木野いちご園



株式会社 亀の子いちご園

田園風景の中の 観光いちご園

日向市塩見地区の「亀の子いちご園」は、三角屋根のビニールハウスの前に並ぶのぼりとかわいい看板が目印。ハウスの中は整然としていて、いちご棚の間を広く取ることでも通りやすく、老若男女から車いすの方まで、いちご狩りができるような空間となっている。栽培品種は6種類で、甘味の強い「さがほのか」と、色鮮やかで大きな「紅ほっぺ」、贈答用の高級いちご「おおきみ」等を楽しみむことができる。



代表取締役の
原田昭男さん(左)

亀の子いちごを好きなだけ頼めば、笑顔いっぱい!



「さがほのか」、「紅ほっぺ」、「おおきみ」等を栽培

いちごで広げる 笑顔の輪

平成28年に新規就農するまで、会社を経営してきた亀の子いちご園代表の原田昭男さん。引退後は、人の笑顔が見える仕事をしたいと思い、観光いちご農園「亀の子いちご園」をはじめた。

16 亀の子いちご園

住所/日向市亀ノ甲7028
電話/090-3739-1574
営業/10:00~16:00 定休日/月・木曜日

亀の子エール いちご園 <http://kamenoko15.com>



川原農園 株式会社

川原農園では、「さがほのか」をふんだんに使ったソフトクリームを開発、販売している。ソフトといちごの配合にこだわり、いちごの甘味とほのかな酸味が、さっぱりとした後味を生み出している。

オリジナル
ソフトクリームで
味にこだわる



手のひらから
こぼれそうなほど
大きな
「さがほのか」



代表の川原博之さん



延岡市唯一の
観光いちご園

延岡市でいちご栽培を行う「川原農園」。
30aの面積でいちごの高設栽培をしており、その内10aを観光農園用として使用している。いちごをこよなく愛する川原さんは、ソフトクリームや観光農園を通じて、その魅力を発信している。

17 川原農園

住所／延岡市大門町470
電話／0982-29-3039
営業／13:00～16:00
(1月～5月)
定休日／不定期



移動販売車

購入する方と直接ふれあえるのが移動販売車のいいところ。いちご農家がつくった贅沢ないちごソフトを発信！



川原農園



JAのべおか産地直売所「ふるさと市場」をはじめ、延岡市内の催事、イベントを中心に、出店している。



亀の子いちご園



JA日向生産者直売所「八菜館グリーントップ店」を中心に、日向市内のイベントや催事に、出店している。

株式会社 田口ファミリーファーム

四季を通じて旬の果実と手づくりスイーツを販売

道の駅「北方よつちみる屋」内にある直売所では、四季を通じた旬のフルーツ（きんかん、桃、ぶどう、柿）に加えて、ソフトクリーム、パフェ、クレープなどのスイーツやジャムなどの加工品を販売している。どの時期に訪れても常に販売しているフルーツと、それぞれの特徴に合わせた商品が人気の、スポットとなっている。



フレッシュな甘さと爽やかさで人気のきんかんクレープ。



18 田口ファミリーファーム (道の駅北方よつちみる屋 屋外売店)

住所/延岡市北方町早日渡巳175-1 (道の駅北方よつちみる屋)
電話/0982-47-3166
営業/9:00~17:00 定休日/不定休
田口ファミリー果樹園



田口ファミリーファームでは、ぶどう、柿、きんかんの自社農園を利用した収穫体験ができる観光農園を行っている。広い果樹園内では、家族から30名の団体まで収穫体験を楽しむことができ、収穫した果実は量り売りで持ち帰ることができる。また、きんかんは収穫したその場で丸かじりで食べることができ、特に子どもたちに人気。

手で触れて、収穫して五感で感じる観光農園



収穫した大王のきんかんをその場でまるかじり!

19 田口ファミリーファーム 観光農園

住所/延岡市北方町蔵田辰816
電話/0982-47-3166
営業/9:00~17:00
定休日/不定休 (予約がおすすめ)



家族一丸 一年を通じた果樹栽培

延岡市北方町の自然豊かな環境の中、果実本来のおいしさを一年を通して楽しんでもらいたい、宮崎特産「完熟きんかん」をはじめ、桃、ぶどう、柿と、時期をずらす工夫をして果樹栽培を行っている。青果は元より、もぎたての果実をそのまま加工した手作りジャムも人気。果物の生産にも、加工にも、そして販売にもこだわる、家族全員が力を合わせて6次化に励む田口ファミリーファームの挑戦は続く。



代表取締役の田口正幸さん



合同会社 あまてらすの娘たち

高千穂町上岩戸地区で地元
の素材を使った加工品を
作っている「あまてらすの
娘たち」。手作りのジャムや
古くから残る神話にちなん
だ商品を数多く手がけ、食
を通して高千穂の文化を発
信している。工房のある農
家カフェ「風の道」では、
山々が連なる絶景を望めな
がら手作りのトマトケ
チャップやキンカンジャム
を使ったオリジナル米粉ピ
ザやスイーツが楽しめる。

高千穂の食で 文化を発信



代表社員の佐藤孝子さん(左)と
山菜ソムリエの坂本佐代美さん(右)



風の道の
カフェメニュー

菜膳の山菜料理

心のこもった
手作りの品々

学校跡で楽しむ 山菜料理

高千穂町向山地区にある
旧向山北小学校の倉庫跡
を利用した「山の学校レ
ストラン菜膳」では、窓
から山の稜線を眺めなが
ら、高千穂産の野菜と
山菜を中心とした創作会
席料理を楽しめる。

20 農家カフェ 「風の道」

住所/西臼杵郡高千穂町
上岩戸573-2
電話/0982-76-1450
営業/11:00~16:00
定休日/不定休



21 山の学校レストラン 「菜膳」

住所/西臼杵郡高千穂町向山1232
(旧向山北小学校)
電話/080-5200-1831
営業/11:00~14:00
定休日/なし(完全予約制)



株式会社 BEBUYA

第10回全国和牛能力共進会第7区総
合評価群にて内閣総理大臣賞を受賞
した和牛「もえ号」の生産農家、坂
元農場の直売所「BEBUYA」。
「べぶ」は、えびのの方言で「牛」。
大きなキリシマアカマツのカウン
ターが目引く店内は、精肉加工所
と販売所が一緒になった造りで、
オーダーに応じて牛肉をカットして
くれる。極上の肉をふんだんに使っ
た「宮崎牛トルティーヤ」は、生産
者ならではの贅沢な逸品で、手軽に
日本一の牛肉の味を堪能できる。

和牛日本一農家の直売所



一頭一頭心を込めて育てている

繁殖から肥育、販売まで 安全安心な牛肉を

坂元農場では、お客様に安全安心でおいし
い牛肉を直接お届けしたいという思いで、
一頭一頭大切に牛を育てている。えびのの
清冽な水と独自の配合をしたエサを与えた
牛で、さらに抗生物質不使用、30ヶ月以上
の雌牛の肉のみを販売している。



代表の坂元一貴さん(中央)



宮崎牛
トルティーヤは
土・日に
道の駅えびのでも
販売。

22 BEBUYA

住所/えびの市大字原田167-56
電話/080-4295-2741
営業/9:00~17:00
定休日/年中無休



KIYANSE FARM (大前幸祐)

無農薬栽培
ブルーベリー狩りと
自慢のスイーツ

霧島盆地の恵まれた自然の中、無農薬栽培で大切に育てられたKIYANSE FARMのブルーベリー。夏のシーズン中はブルーベリーの摘み取り農園として賑わいを見せる。直売所ではカフェメニューも楽しめ、自家農園で採れたブルーベリーをふんだんに使ったスイーツのほか、自然養鶏の卵や直売所の果物類を使用した季節限定のスイーツやドリンクなどもあり、イートインスペースでゆっくりと楽しむことができる。



スイーツにぴったりな
無農薬栽培ブルーベリー

大粒のブルーベリー、スイーツやジャムなどの加工品を製造、販売している。



生産者と消費者を結ぶ
地域の拠点に

大前オーナー夫妻は、自社ブルーベリー農園入口にあるカフェ兼直売所に、地域の生産者の直売スペースを設けるなど、地域の生産者の拠点を目指している。



店長の
大前さおりさん

23 KIYANSE FARM

住所/ 都城市高城町大井手1953-8
電話/090-7393-2597 営業/10:00~17:30
定休日/日曜日(6月下旬~8月中旬は月曜日)



Facebook キャンセ ファーム

有限会社 観音池ポーク

メンチカツがうまい
直売所

「宮崎ブランドポーク」のひとつでもある「観音池ポーク」の直売所では、直売所名物である揚げたてのメンチカツや重ねカツなどの惣菜、バラエティ豊富な加工品を販売している。「観音池ポーク」は豚肉独特の臭みが少なく、柔らかな肉質が特徴。「食べたいときにすぐに食べれるといい」という要望に応える形で開発された冷凍惣菜は大人気。揚げたて同様のふんわり食感を味わえる。お店から遠方へ発送することもできる。



地域に愛される
ものづくり

観音池ポークは、健康な豚を育てるため、飼料にこだわり、愛情をこめて育てられている。また、地域の人に愛されるものづくりを行うため、小学校での食育活動も行っている。

揚げたてのメンチカツ、コロッケ、ロースとんかつなど惣菜が揃う。



代表取締役の馬場通さん



24 観音池ポーク 本店

住所/ 都城市高城町石山147-1
電話/0986-58-5499
営業/10:00~19:00
定休日/月曜日、年始



HP http://www.kannonike-pork.jp/ Facebook 観音池ポーク

25 観音池ポーク 三股店

住所/ 北諸県郡三股町蓼池1435
電話/0986-51-3939
営業/10:00~18:00
定休日/火曜日



※三股店は惣菜のみの販売。

農事組合法人 きらり農場高木

広大な都城盆地の高木地区で米や大豆、芋、ホウレンソウなどの農産物を生産する「きらり農場高木」。生産された農産物は、女性部「きらり夢工房」によって、都城名物「がね」、「きらりのあわせ味噌」や、気軽に野菜がとれる「野菜トルミをシリーズ」、8種類の「きらりコロッケ」など、オリジナル商品に加工される。商品は、朝霧の里みやこんじょ直売所ATOM内の売場と、外のテントで販売している。

郷土料理「がね」で、
伝統料理を伝承



集落営農で地域活性

高木地区は、「農事組合法人きらり農場高木」を立ち上げ、200haの農用地を地区で一括管理する集落営農で、様々な農産物を生産している。生産した食材を加工、販売することで、郷土の味を伝承する。



地元の農業や郷土の味を盛り上げようと、活気に満ちている。



26 きらり農場高木

住所／都城市高木町6316
(朝霧の里みやこんじょ直売所ATOM)
電話／0986-38-6246
営業／10:00～17:00 定休日／不定休



きらり農場高木加工班メンバー



株式会社 自然の都

健康をテーマにした直売所
木を基調とした直売所で、自社栽培のしいたけや、地域の農産物を使用した加工食品を販売している。しいたけのうまみを生かした味噌スープ、野菜だしは、簡便で使いやすいと評判。ほかにも雑穀米や自然食品をはじめ、健康食品や自然派コスメなど、食を通じて元気に、幸せに、をテーマに多数の商品を取り揃えている。

健康をテーマにした直売所



ナチュラルテイストな広い店内に、様々なラインナップの商品が並び。



手軽で、楽しい商品の数々



食の楽しみ、
幸せを届けたい
地元食材をはじめ、食の楽しみ、幸せを追求し、安心と元気を与えてくれる「ニッポンのおかあちゃん」をコンセプトにした商品は、全国的にも人気が高い。

27 タマチャンショップ 都城本店

住所／都城市平江町47-10
電話／0120-385-246
営業／10:00～19:00
定休日／第3木曜日



代表取締役の田中茂穂さん



HP <http://tamachanshop.jp/> f タマチャンショップ

有限会社 小野田牧場

研究を重ねた濃厚
ソフト・アイスクリーム

小林市にある小野田牧場の直売所では、自社牧場の新鮮な生乳をふんだんに使った、ソフトクリームと無添加アイスクリームを販売している。様々なトッピングが楽しめるソフトクリームと、レギュラー4種類に加えて、季節によって様々な地域の食材が加わるアイスクリームのどちらも人気。



直売所では、自家製ソフトに様々なトッピングが楽しめる。



ゆっくりアイスクリームを味わっていただけるよう、直売所脇には休憩所も設けられている。



28 高原アイスクリーム 研究所

住所／小林市南西方924
電話／090-7297-2400
営業／10:00～17:00
定休日／月曜日



HP <http://takaharuicel.thebase.in>

高原アイスクリーム研究所

こだわりのソフトクリームをどこへでも
小野田牧場の新鮮・濃厚ソフトクリームを、できるだけ多くの人に食べてもらえるようにと、移動販売を行っている。牧場で搾られた生乳の新鮮さをそのままに味わうことができる。ソフトクリームはカップとコロンから選べ、かき氷を入れたフラッペは夏に人気。



毎月第3日曜日、高原町で開催される「軽トラ市」をはじめ、西諸県郡のイベントや催事を中心に出店している。



移動販売車



代表取締役の小野田裕之さん

酪農と加工業で地域の魅力発信
霧島山麓の高原町の高台で酪農を営む小野田牧場。代表の小野田さんは、3代目として、23年間酪農に携わってきた。地域の酪農家が減っていく中で、何かをやりたいと考えていた時に、地域連携でのぞんだ宮崎のご当地グルメコンテストに参加。地域一体となってブランドを獲得したことをきっかけに、地域の食材を使ったアイス・ソフトクリームの加工品づくり、販売を開始した。



小林市

澁田園芸 (澁田信英)

霧島連山夷守岳ひなもりの麓、冷涼で日当たりの良い気候の中、カーネーションやプリンセチアを中心に草花の栽培を行っている澁田園芸。育てた花や苗を直売所「風の丘ガーデン」で販売しており、オリジナルの品種「木立サイネリア」など、個性のある植物が人気を呼んでいる。毎月、寄せ植え教室を実施するなど、花を通じた地域の交流拠点を目指している。また、直売所にはカフェを併設している。

霧島山麓のオーブンガーデン

自社ハウスで育てた草花や、最近はお肉植物、観葉植物も人気。



家族でつくる花のある暮らし

「60歳になったら好きなことをやろう」と、代表の澁田信英さんの想いからスタートした「風の丘ガーデン」。家族で愛情を込めて草花の栽培を行い、寄せ植え教室や、宿根草を中心にしたガーデン作りを通して、花のある暮らしを提唱している。



季節の花を眺めながらティータイムも楽しめる



29 風の丘ガーデン

住所／小林市南西方7548
電話／0984-23-8789
営業／10:00～16:00
定休日／日曜日



HP <http://beck792.wixsite.com/windhillsgarden>

風の丘ガーデン

代表の澁田信英さん (左から二人目)



小林市

農業生産法人 有限会社 すき特産

小林市の奥地「須木」にある、すき特産の直売所では、須木栗や柚子など、須木の特産品を原料にした加工品を販売している。ロングセラーの須木栗のマロングラッセや、ゆず菓子、新開発のわらびもちなど、販売商品数は常に40種類を数える。大きな須木栗をたっぷりのあんこで包んで焼いた回転焼き「栗くり焼き」も人気。9月から10月には、旬の須木栗を買求める人々で賑わう。

須木のおいしい特産品を届けたい



須木のセールスマン

すき特産では、須木の栗、柚子の生産者と連携し、原料の生産、買い上げ、選果、加工品製造、販売まで一貫した事業を展開。須木になくてはならないセールスマンの役割を果たしている。



マロングラッセや栗くり焼きなど菓子も製造・販売している。



30 すき特産 直売所

住所／小林市須木下田619
電話／0984-48-3085
営業／9:00～17:00 定休日／1月1日～3日



HP <http://kuri-yuzu.co.jp/>

すき 特産

代表取締役の平川春義さん



株式会社 西ノ原牧場

ステーキランチが
おすすめ

小林市街地の直営店「焼肉アンドステーキなかにし」では、特選牛「なかにしプレミアムスペシャル和牛」を中心とした、西ノ原牧場の自社生産牛をおいしくいただくことができます。特に、直営店だからできるお得なステーキランチが人気で、口の中ですとけるほど柔らかい肉の、旨味と風味を堪能できる。



落ち着いた空間でゆっくりと
なかにし牛を楽しめる。

31 焼肉アンドステーキなかにし

住所／小林市細野1889-1
電話／0984-22-4649
営業／11:30～14:00、18:00～22:00(LO21:00)
日曜日は夜のみ営業18:00～21:00(LO20:40)
定休日／水曜日



自社生産牛を中心とした 加工品や精肉を販売

素材の肉を超低温で急速冷凍すること、解凍時にドリップが出ない製品づくりをしている。最高品質の特選牛「なかにしプレミアムスペシャル和牛」は、ステーキが贈答用として人気。お店から直接発送できる、宅配便の受付コーナーもある。



精肉は、注文を受けてからカットしてくれるのも
こだわり。



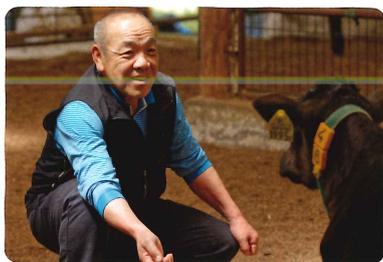
32 西ノ原牧場 産直市場

住所／小林市細野454-7
電話／0984-48-4129
営業／10:00～19:00
(日曜日、祝日は17:00まで)
定休日／月曜日(祝日の場合は翌日)



高品質な牛肉を送り出す
繁殖から肥育、
販売までの一貫体制

昭和57年の創業以来、小林市の霧島山麓で、肉牛の繁殖から肥育まで、一貫した体制で和牛を育てている西ノ原牧場。温暖な気候と緑の大地の中、産まれたときから最後まで同じ環境で過ごすことができるので、ストレスがかからずに健康的な牛に育てられている。また、霧島連山から湧き出るミネラル豊富な水と良質な飼料を与えることで、あっさりとしてコクのある肉質に仕上げている。



代表取締役の
中西徳人さん



発刊に当たって

平成23年に「六次産業化・地産地消法」が施行され、6次産業化の取組も県内各地に広がっています。6次産業化は農林漁業者が農山漁村の豊かで様々な資源を活用して、自らまたは連携して加工や販売に取組むことにより、雇用の確保や所得の向上を目指す取組であり、地域の活性化に繋がることが期待されています。

県内には、農林漁業者が生産物を消費者に直接届ける直売所、観光農園、農家レストランなどが数多くあります。今回、そのような取組を御紹介しようと事例集を作成することにいたしました。

宮崎県内外の多くの方々が「行って、見て、おいしい、6次産業化」を満喫され、県内の6次産業化事業者をより一層応援いただくことになれば幸いです。

公益社団法人 宮崎県農業振興公社 理事長 梅原 裕二

宮崎県 6次産業化地域相談会

新たな一歩を踏み出そう!

水曜日は6次化の日!
普及センターで6次化相談会実施中!

みやざき6ジカ

1次産業 農林水産業 × 2次産業 加工・製造 × 3次産業 流通・販売 = 6次産業化 連携強化 所得向上

新しいことにチャレンジしたい! 悩んでいる?
農林漁業者や法人・団体の皆様、お気軽にご相談ください。

- ★6次産業化って何? ★どんな支援制度があるの?
- ★メリット? デメリットは何? ★国の計画認定って何?

6次産業化相談員が、皆様の疑問にお答えします!

地域名(市町村名)	毎月	場所(申込先)	連絡先(電話)
中部 (宮崎市・国富町・綾町)	第1水曜日	中部農業改良普及センター (東諸県郡国富町大字岩知野1401)	(0985)30-6121
南那珂 (日南市・串間市)	第2水曜日	南那珂農業改良普及センター (日南市南郷町中村甲1232-1)	(0987)21-9550
北諸県 (都城市・三股町)	第2水曜日	北諸県農業改良普及センター (都城市高木町6464)	(0986)38-1554
西諸県 (小林市・えびの市・高原町)	第1水曜日	西諸県農業改良普及センター (小林市駅南300)	(0984)23-5105
児湯 (西都市・高鍋町・新富町・西米良村・木城町・川南町・都農町)	第1水曜日	児湯農業改良普及センター (西都市大字調殿字馬場崎812)	(0983)43-2311
東臼杵南部 (日向市・門川町・美郷町・諸塚村・椎葉村)	第4水曜日	東臼杵南部農業改良普及センター (日向市東郷町山陰幸256-2)	(0982)68-3100
東臼杵北部 (延岡市)	第2水曜日	東臼杵北部農業改良普及センター (延岡市長浜町1-1713)	(0982)32-3216
西臼杵 (高千穂町・日之影町・五ヶ瀬町)	第4水曜日	西臼杵農業改良普及センター (西臼杵郡高千穂町大字三田井3364-39)	(0982)72-2158

※相談時間は午前10時から午後3時までです。※事前に予約が必要ですので、上記連絡先へお問い合わせください。

【総合窓口】みやざき6次産業化サポートセンター(公益社団法人宮崎県農業振興公社)TEL:(0985)51-2011



公益社団法人
宮崎県農業振興公社

〒880-0913 宮崎県宮崎市恒久1丁目7番地14

TEL:0985-51-2011

FAX:0985-51-8006

