



高鍋町ではいたる所に茶畑を見ることが出来ます。美しく列をなした広大な茶畑は、何十年も培われた技術と、慈しみ育ててきた人たちの努力のたまものです。農林水産大臣賞にも輝いたことのある高鍋のお茶。今の思いを聞きました。

### お茶

台地に広がる茶畑。「高鍋のお茶」として伝統的に生産してきた誇りがあります。



茶生産農家  
河原 輝生さん

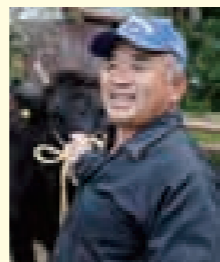
現在の茶畑は五ヘクタールです。煎茶が主で、南九州の温暖な気候と、周囲に豊かな自然のある良い環境の中で、品質の良いお茶を生産しています。台地ですが平坦な土地のため機械化が容易で、生産の調整が可能のため、コスト削減と、高品質のお茶を作り出すことができます。高鍋には二十戸ほどの茶の生産農家がありますが、みんなで視察、研修会などを行い、また専門の講師を招いて病気の対策や、栽培の管理法などの勉強会もしています。みんな熱心に参加して、高鍋の美味しいお茶をブランド化しようと一生懸命です。



畜産業は、近隣の町村とともに、児湯が誇る基幹産業です。未曾有の被害に見舞われた宮崎の畜産業でしたが、高鍋の畜産農家の方に、これからの畜産業に対する思いを聞きました。

### 畜産

学問的環境と伝統的な技術で育まれた畜産業。高鍋が誇る基幹産業です。



畜産農家  
佐藤 哲朗さん

うちは和牛の繁殖が専門です。雌牛が六頭、子牛が三頭います。高鍋も口蹄疫の災禍に見舞われましたが、現在では約六割の畜産農家が再開しています。みんなで勉強会や研修会を行っています。以前よりも交流を深めて、イベントなどにも積極的に参加、情報交換に努めています。毎月二十日を消毒の日と決め、「病原菌を持ち込まない」「人の出入りを最小限にする」など、牛を安全に飼育していくための努力を重ねています。また、高鍋の牛がどんなに安全なのかを今後もアピールしていきたいと思っています。

## 豊かな農業産地として

「農業」 Agriculture

ブランド化を目指して！

### 露地野菜

露地野菜農家は、土壌改良のため夏はひまわりを植えるなどして、健全な土壌で有機栽培を行っています。収穫されたキャベツは真空予冷庫によって、収穫時の品質を保持したまま輸送されることから、「みやざきフレッシュキャベツ」の鮮度認証を受けています。

また、白菜は県内総生産量の約九〇％を誇り、その品質は甘味と歯ごたえのある大玉で、「高鍋の白菜」として有名です。お茶

高鍋町は県内有数の茶の生産地です。町内の茶園総面積は約一〇〇ヘクタール、生産農家は二十戸です。茶の新収植や防霜施設の整備などを行い、より高品質な茶の生産ができるように取り組んでいます。

### 畜産

平成二十二年に宮崎県内で発生した家畜伝染病口蹄疫。高鍋町内でも感染が拡大し、町内のすべての偶蹄類（牛、豚など）は、姿を消しました。この影響で畜産農家の数は減りましたが、町では、畜産業の復興・再生に向け、防疫体制の強化をはじめ、さまざまな取り組みを推進しています。また、品質の高い牛や豚を導入するための補助を行い、ブランド化を目指しています。



### ひまわり迷路

キャベツ・白菜生産者など地域の皆さんは、畑の土壌改良用ひまわりを活用した「ひまわり迷路」で地域活性化を目指しています。夏のひまわり畑は、家族連れの元気な声が響き、多くの人でにぎわいます。

### 露地野菜

体にやさしい有機栽培で、九州でも有数の生産を誇ります！

高鍋の広大な台地には秋から春にかけて白菜とキャベツが整然と列をつくり、豊かな実りを見せています。白菜とキャベツ作りに情熱をもって取り組んでおられる二人に話を聞きました。



白菜生産農家  
永友 定己さん

### 現

在白菜畑は五ヘクタールです。夏はこの台地一面にひまわりの花を植えますが、壮観ですよ。もちろんひまわりの性質を利用した土づくりのためです。この台地で作物を作っているほとんどの農家は有機栽培を行い、そのための肥料づくりをしています。安全で安心な野菜を皆さんに食べていただくためです。

環境保全の一環として、「宮崎県農地・水・環境保全向上活動推進協議会」がありますが、私たちもこれに参加して地球環境に配慮したエコ農業に取り組んでいるところです。高鍋の野菜はおいしいと、出荷先の消費者から高い評価を得ています。これからは冬のだけでなく、春野菜の生産にも力を入れていきたいですね。



キャベツ生産農家  
永友 孝幸さん

### 高

鍋産冬・春キャベツは、九州でトップクラスの生産高を誇ると同時に、「みやざきフレッシュキャベツ」として鮮度認証を受けています。また、JA児湯露地野菜部会キャベツ・白菜専門部が平成二十一年度「宮崎日日新聞農業技術賞」を受賞するなど、各方面で高い評価を受けています。

うちでは、十一月から六月上旬まで途切れないように出荷を行っています。親の代から数えると五十年以上農業をしており、三十年ぐらいは集中してキャベツや白菜を作っています。出荷する時は丁寧に箱詰め作業を行うので大変ですが、今は高鍋産キャベツの質を高く評価してもらえているので、農家も一生懸命です。また、喜んで食べてもらえるのはとても嬉しいですね。