

令和3年 3月 17日

## 事業成果報告書

南九州大学健康栄養学部

令和2年度に事業名「宮崎の食品産業の未来を担う人材の育成（南九州大学）」にて交付された「宮崎市地元とつながる人材育成支援事業」に関する成果を以下の通り報告いたします。

### 1. 事業報告

#### (1) 見る・知る・学ぶ：企業体験プログラム

##### ①地域食品産業バスツアー

地元産の農林水産物を使用した調理・加工食品の開発について理解を深めるための教育の充実を目的として、2年次開講の「食品工場見学」履修者を対象に食品製造企業等の現場を見学する予定にしていたが、新型コロナウイルス感染拡大の影響により、予定していた食品企業での見学は実施できなかった。「食品工場見学」は次年度開講とし、今年度見学を実施しなかった学生も含め2学年合同参加にて実施予定である。

##### ②地域食品企業インターンシップ

食品開発科学科の学生（3年次生）を対象に、夏休み期間内に地元の食品企業や県食品開発センターなどでの授業「食品製造学外実習」をインターンシップとして行う予定であったが、コロナ禍により企業等での長期の研修受け入れが不可となった。そこで、授業「食品製造学外実習」としては実施せず、1～2日間の短期研修として実施した。短期間ではあったが、地元食品企業等での研修は参加学生にとって、貴重な経験となった。

参加学生：3年生15名

日時：2020年9月3日（木）～9月24日（木）の間（2日間/9人、1日間/6人）

受入機関

- 宮崎県食品開発センター 2名 しょうゆの保存性に関する評価  
本格焼酎の香味成分の分析
- (有)薩摩蒸気屋(神宮東店) 6名 接客、菓子製造など
- (有)らいふのぱん 1名 接客、パンの製造など
- 宮崎くみあいチキンフーズ(株) 6名 工場見学(リモート)、会社概要説明

##### ③食品プロフェッショナル講演会

2名の専門家を招聘して「地元食材を用いた食品の開発・流通」に関する講演会を開催した。当講演会に食品開発科学科2年生・3年生が参加し、質疑応答などの意見交換を通じて、食品関連企業の実態や経営哲学、食品開発・流通のコンセプトなど食品プロフェッショナルの生の声を聞いて理解

を深めることができた。

【日時】：令和2年12月8日（火）16：30～18：10

【場所】：南九州大学宮崎キャンパス本館2階1217教室

【講師および演題】

- 講演1「当社の商品開発および品質管理の取り組み」（宮崎県農協果汁株式会社研究開発部長 坂谷洋一郎氏）
- 講演2「特色のあるワインの商品化について」（合同会社香月ワインズ代表 香月克公氏）

ご講演いただいた宮崎県農協果汁株式会社の坂谷様からは、県産の原料を使用し、安心・安全な食品を製造していること、商品開発（試験方法の説明、果汁100%マンゴージュースの例）、機能性表示食品の開発などについて、ご紹介いただいた。

また、合同会社香月ワインズの香月様からは、ご自身の体験談（海外へ行き、ワインの製造法等について学んだこと）や無農薬でのブドウの栽培、経営理念、学生の進路に対する助言などについて、お話しいただいた。当講演会は、参加した学生にとって、食品開発の第一線で活躍されている講師の方々の話を聞くことのできる貴重な機会となり、今後、食品分野の学びや実習を行っていくうえで、大変参考となった。



講演会会場の様子



坂谷氏による講演



香月氏による講演

#### ④地元産の農林水産物を使った食品開発実習

食品開発科学科において、3年生の後期授業の中で、地元産の農林水産物を使用したレトルトカレーの開発実習を行った。実習にあたっては、マーケティング、食品表示、調味パーセントなどについての説明を行い、各食品の原料特性、加工方法等の理論を学習するとともに、加工食品の官能評価、保存試験、微生物試験、アレルギー分析などを実施して、食全体（商品コンセプトの立案から開発した食品の安全性試験まで）のスキルを身に付けることを目的とした。

本実習では、原材料として、環境園芸学部で栽培されている農産物（サツマイモ、日向南瓜など）や地元農林水産物を使用した。学生たちからは、意欲的に実習に取り組んでいる様子が見えた。



実習の様子（オンライン実習を併用）

参加学年 : 3年生

実習日時 2020年10月～12月

3年生 40名

実習内容

レトルトカレーの開発など



開発したレトルトカレー

#### ⑤六次産業化体験プログラム

令和2年3月から新規科目「地域特産ブランド開発論」の準備を開始した。環境園芸学科及び食品開発科学科の教員・有志学生、環境園芸学部附属フィールドセンター職員の手により、宮崎キャンパスアリーナ西側の区画を開墾した。当初は、4月以降に「地域特産ブランド開発論」を履修する食品開発科学科生とともに農園整備を実施する予定であったが、コロナの影響で5月まで学生が登学できなくなったため、教職員による整備を継続した。

授業については、5月以降の主に土曜日・日曜日における集中講義として実施した。環境園芸学科教員の指導によるハーブガーデンの設計・施工・播種・定植・管理、Capsicum属の育種を実施した。食品開発科学科教員は、ハーブ・Capsicum属・サンショウの栄養成分・機能性成分と利用について、辛味ピーマンの調理実習についての授業を担当した。

2学科連携による正課授業「地域特産ブランド開発論」の実施内容に関しては、学内外に幅広く認知させることを目的として、大学ホームページにも掲載した。また、当授業については、宮崎産の優れた農作物を利用した加工食品の開発・販売に関わる六次産業化に携わる人材育成に一役買っている。

これらの内容で環境園芸学科と食品開発科学科教員による授業を実施することにより、学科単独の授業では習得できない知識・技術を身につけることが可能となった。来年度は、環境園芸学科生も「地域特産ブランド開発論」を受講することが決まっており、両学科生の交流のさらなる促進が期待される。



ハーブガーデン造園の様子



完成したハーブガーデン



環境園芸学科杉田教授による授業「*Capsicum* 属の育種」



辛味ピーマンの収穫作業



収穫した辛味ピーマン



収穫した辛味ピーマン



収穫した辛味ピーマンを使った調理実習



辛味ピーマンを使った料理の試食・評価

## ⑥食品衛生 HACCP 管理者養成プログラム

昨年度から食品開発科学科に導入した「HACCP(ハサップ)管理者」資格を在学中に取得するための教育プログラムを本年度も実施した。本年度は、学生たちへの HACCP 教育を強化する目的で、6月から7月にかけて、合計4回の補習を実施した。

そして、講義科目「HACCP システム学」をオンラインで開講した(9月14日から16日、3日間の集中講義)。この講義は、2名の講師(食品開発科学科矢野原准教授、長田准教授)が担当して、HACCP の概要についての説明(座学)および Zoom のブレイクアウトセッションを利用したグループワークの演習形式により、行われた。

受講生たちは、4~5名でチームを作り、食品品目の設定から始まり、実際にその食品を製造する場合の HACCP プランの作成手法について学んだ。その結果、受講者 33 名のうち 31 名が認定試験に合格し、「HACCP 管理者資格(一般社団法人日本食品保蔵科学会)」を取得することができた。

来年度以降も、引き続き、この授業を開講して、本学科から「HACCP 管理者資格」を有し、食品産業界で即戦力として活躍できる卒業生を輩出していく。



オンライン授業の様子 (HACCP システム学)

## ⑦産官学連携「スイーツプロジェクト」

2020年7月9日に、本学食品開発科学科3、4年生(42名)を対象に、県内で活躍されている、佐藤泰造シェフ(パティスリー ブランダジュール)をお招きして、スイーツプロジェクト スイーツ研修会を本学宮崎キャンパスで開催した。

宮崎県の特産品の中から「日向夏」と「マンゴー」「緑茶」を使用したスイーツ作りのデモンストレーションが行われ、学生たちは一流パティシエの素晴らしい技術を拝見し、スイーツ作りの基本について学んだ。また、研修の最後に試食も行われ、宮崎の食材の魅力を実感できる研修会となった。

この「スイーツプロジェクト」は、2015年度から継続して行われているが、本年度は、本学食品開発科学科の2、3年生が「宮崎県の特産品」を使ったレシピ作成を行った。応募総数194作品の中から、12の優秀作品が選ばれ、本学からは、食品開発科学科3年の田中大誠君(作品名:2層のれあトマトチーズケーキ)と米良紅羽君(作品名:カボチャとハチミツのテリーヌ)が優秀賞を受賞した。今後も、このようなプロジェクトに参加し、学生たちの地域の食品産業界への関心と食品開発に

対する意欲を高めていきたい。



集合写真



表彰式後の写真撮影

## 2. まとめ

今年度、本事業により実施した地元の食品企業等との連携による短期インターンシップ、講演会等により、地域に根付いた食品関連企業の魅力が学生に伝わったものと思われる。一方で、令和2年夏には宮崎県内において新型コロナウイルスの感染が拡大したことにより、主に学外で実施する予定であった「食品工場見学」や「食品製造学外実習」（地元食品企業での7～10日間の研修）が実施できなかった。令和3年度はこれらの取組をさらに充実させていきたい。

宮崎の特産品を使用し付加価値を有する加工食品の開発につながる教育研究活動は、年度が変わるごとに新しい学年の学生を対象として継続的に実施してきており、地元特産品を使用することの優位性についても意識付けをすることができている。「食・緑・人」に関する実学的教育と研究をすすめている本学において、近年は「食」を担う健康栄養学部と、「緑」を担う環境園芸学部との連携による六次産業化人材育成にも力を入れている。さらに、消費者に提供される食品の安全を確保するための衛生管理手法（HACCP）に関する教育プログラムを令和元年度から本格的に開始し、さらに令和3年度からは、食品関連企業で即戦力の人材としてみなされる「品質管理主任技術者」資格取得のための教育プログラムの開始も決定している。このように、大学卒業後に地元の食品関連産業において即戦力として活躍できる人材育成の体制が着実に整備されつつある。

宮崎から県外に流出する若い世代は以前から少なくないことが大きな課題として挙げられているが、コロナ禍の影響により、学業終了後も地元に残る意志を示す宮崎市域出身の若者が増える可能性がある。「地元で活躍する人材を地元で育成する」ための様々な対策が試みられている中で、宮崎市域の食品産業の発展に携わる人材を育成していくことが宮崎市内にキャンパスを有する本学の重要な役割の一つであると認識しながら今後も教育研究を実施していきたい。

最後に、今年度「地元とつながる人材育成支援事業」助成金を宮崎市から交付されたことが、本学における教育研究活動のさらなる充実につながった。深く感謝申し上げる。

## R2 宮崎市「地元とつながる人材育成支援事業」事業アンケート結果

本事業着手前および事業後に Google Foam を利用した同一質問のアンケート（別紙）をオンラインでおこない、効果を測定した。

アンケートの回答者は、本学3、4年生で、事前アンケートは2020年8月18日（40名）、事後アンケートは2021年3月4日～12日（22名）であった。

回答者の内訳を Q1 に示した。いずれも宮崎県内出身者が 55% で、その他九州出身者が 23～27% であった。

Q2 で就職先として想定している地域を尋ねたところ、宮崎市および宮崎県内と答えた学生は、23% から 37% に増加した。

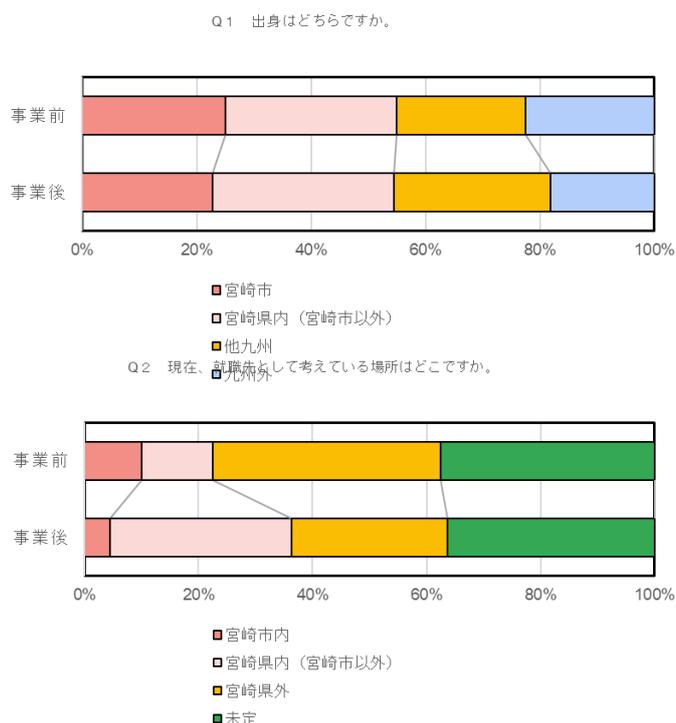
宮崎県外と答えた学生に理由を尋ねたところ（Q4）、給与水準が低い、企業を知らないと答える者がなくなり、多くは、県外出身者であることがわかった。

宮崎県内企業に対する興味・関心を尋ねたところ、大いにある、少しはあると答えた者は、80% から 96% と増加していた。

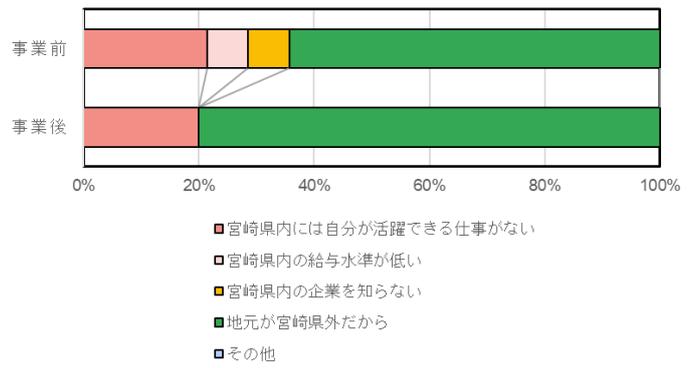
宮崎県の農林水産物に対する認知を聞いたところ（Q5）、よく知っている、少しは知っているが、68% から 91% に増加した。

六次産業化という用語に対する認知度を聞いたところ、知らなかったと答えるものはなくなった。

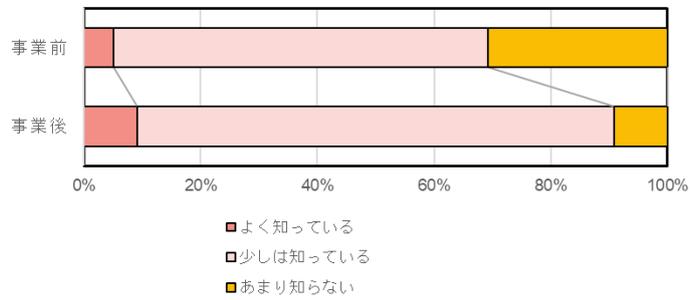
以上の結果から、本事業の遂行によって、本学の学生の宮崎県に対する認知度および好感度は向上したものと推察できる。



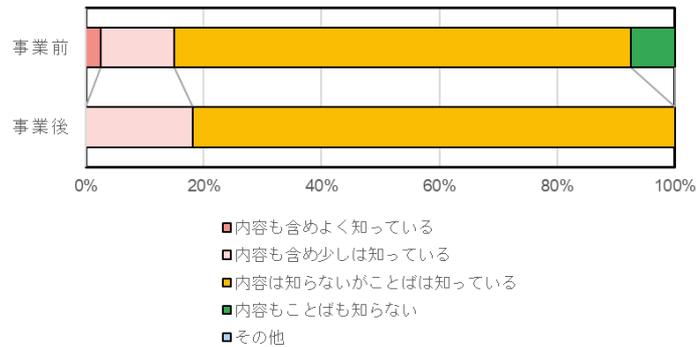
Q3 「宮崎県外」を選んだ方だけ。なぜ、県外を選んだのですか。



Q5 宮崎県産の農林畜水産物について知っていますか。



Q6 六次産業化について知っていますか。



その他のフリーワードの質問について以下に代表的なものを挙げる。

**Q5-5 ○○を使ってこんな調理をしたい又は○○を使ってこんな加工食品を作りたいというアイデアを書いてください。**

- ・日向夏のレアチーズケーキ
- ・カラーピーマンソフトクリーム
- ・きんかんのきんつば
- ・地鶏の炭火焼きのように、牛や豚などを使って炭火焼きにした商品
- ・ピーマンを使った料理
- ・宮崎で獲れた新鮮な海鮮物(車海老、鯛など)を使った、生カルパッチョを作りたい。
- ・魚の骨など廃棄する部位を使って食品ロスを減らしたい
- ・日向夏のリキュール
- ・日向夏やへべすなどの柑橘類を使ったスイーツを作りたいです。
- ・牛乳を使った乳製品の加工
- ・宮崎県産の食材をふんだんに使った宮崎バーガー
- ・カボチャを使ってお菓子を作りたい。
- ・マンゴー大福
- ・マンゴーのドレッシング
- ・へべすジェラート
- ・お土産となるようなお菓子
- ・大葉を使ったジャムかシロップを作れたら面白いと思う。
- ・マンゴーパイケーキ
- ・トマトを使ったデザート
- ・野菜を使ったお菓子
- ・ピーマンを使ったスイーツ
- ・農産物を使ったお菓子、畜肉と味噌を活用した食品など
- ・普通の料理だと面白くないので、アートを混ぜた調理・加工をしてみたい
- ・ピーマンやごぼうなどをお菓子にして子供でも食べやすい加工食品
- ・日向夏の香りのお酒とか
- ・人参を使ったアレルギー物質を含まないソース
- ・日向夏でアイス
- ・マンゴーを使った贅沢なスイーツ
- ・金柑を使ったデザート
- ・キンカンを用いたジャムやドライフルーツなど
- ・チョウザメを使った缶詰
- ・へべすでスイーツを作りたい!!
- ・スイーツきんかんで

- ・日向夏を使って和菓子を作りたい
- ・ライチを使ったお菓子
- ・ブロイラーの規格外を利用した造形肉
- ・キンカンを使ったジャムづくり
- ・宮崎県産の野菜だけを使った野菜スムージー
- ・日向夏のジュレ
- ・日向夏を使った加工食品（お菓子など）
- ・マンゴーのドライフルーツ
- ・しいたけを使ったパウンドケーキ
- ・きんかんたまたまのフルーツサンド
- ・今は思いつかない
- ・柑橘類、マンゴーを用いたお酒
- ・人参の缶詰め
- ・宇宙食を作りたい
- ・チョウザメの不可食部位を使った加工食品
- ・地鶏を使ったおにぎりを作りたい
- ・"ごぼうをザクザク食感を残したきんぴらごぼう（豚肉入り）を作り、大葉と柚子の皮を挟んだ巻きずしを作りたい。自分では作ったことがあるがお店では見たことないと、味に関しては、ごぼうのザクザク食感が癖になる。沢山咀嚼するので満腹中枢を刺激し満足感を出しやすい。そして、ごぼうは食物繊維たっぷりの食材であり優秀な野菜である。
- ・宮崎産のお茶を使って加工食品を作りたい。
- ・牛どて煮、牛筋煮込み
- ・きんかんたまたまをそのまま使ったスイーツ
- ・日向夏のリキュール
- ・地鶏やサバを使った缶詰食品

**Q7 宮崎市域の食品産業や宮崎の特産品などに関して、あなたが感じていることや全国に向けた PR 方法などを下に記載して下さい。**

- ・宮崎の水産物についてあまり知らないと感じた
- ・とてもおいしい
- ・SNS 等を利用して全国に拡散する
- ・短い動画にまとめて気軽に見れる PR 方法
- ・ふるさと納税の取り組みは、すごいと思う。
- ・東国原知事のように一面に押し出していけば良いと思います
- ・宮崎牛は何度も賞をとっているのに知名度が低い気がする
- ・動画投稿やインスタグラムなどの SNS での宣伝
- ・ブランドの押し出しが全国に比べて弱い気がする
- ・SNS の活用。
- ・"宮崎市は海と山に囲まれた自然豊かな場所です。
- ・それを生かして春夏秋冬さまざまな農産物や水産物が取れます。
- ・特に、野菜は全国トップクラスの生産量を誇るものもあります。
- ・自分自身が県外から来たので、宮崎に来るまで知りませんでした。
- ・自分の出身である香川県のイメージがうどんであるように、県外に住んでいる皆さんはやはり、宮崎といえばマンゴーと焼酎と宮崎牛だと思っている人が多いように感じます。そこで、宮崎はマンゴーと焼酎と宮崎牛だけじゃないと県外の皆さんに分かってもらい、実際に食べてもらうことが 1 番の PR ではないかと考えています。なので、宮崎市の公式 YouTube チャンネルを作り、そこで宮崎市で作っている農産物や水産物などをシリーズごとに 1 つの動画にして YouTube にアップするのが良いと思います。さらに、その動画の最後に市長が消費を呼びかけるとともにコメント欄に宮崎市のホームページにいくことができるリンクをのせておけば、そこから実際の商品を購入したり、地域納税などをすることができれば、新型コロナウイルスの影響で行動を制限されている首都圏に住んでいる人たちや北海道や東北などの遠方の人たち、さらに県外に住んでいる宮崎市出身の方々が宮崎に来なくても自宅で簡単に宮崎市の食材を味わうことができると思います。"
- ・ポスターから YouTube や SNS などに上げたりする方法や、広告方法を学生達に応募したりする方法。
- ・SNS などの広告で広めるといいと思います
- ・宮崎の特産品としてマンゴーが有名だが県内ではあまり食べられていないように感じる。
- ・YouTube 等の広告動画による PR
- ・物産店や都市部へのアンテナショップへの特産品の展開
- ・宮崎県は全体的に他県へのアピールが足りていないために損をしているように感じる。特に有名どころ以外の大葉やピーマンなどを有効活用した食品の知名度が少なすぎて折角の宮崎県の良さが半減してしまっている部分を何とかしていきたいと考えている。
- ・飲食店などに県外の方が来ておすすめを聞かれた際には、地鶏など特産品のものを勧める
- ・インターネットを使って PR する。
- ・知らないことが多いので、もっと知りたい

- ・snsを使ったPRがいいと思う"
- ・今人気の人を使ってCMなど広告を作れば目立っていいと思う
- ・特産品を加工食品にして、ネットやテレビなどで宣伝して、全国に知らせてもらう
- ・日向夏とかの宮崎ならではの食品を使った加工品を作り宮崎県のホームページなどで広告する。
- ・ネットなど時代にあった宣伝の仕方がいいと思います。
- ・"SNSを使う
- ・宮崎牛だけでなくキャビアやマンゴーなど高級な食品と呼ばれる食品のPRを都会向けにしていくことをして行って欲しいなと思います。
- ・CMを増やす
- ・豊かな自然で育った特産品
- ・Twitter等のSNSで特産品のPRをしたり、YouTubeで動画を投稿したりなど、インターネットを駆使したPRをすると良いと思います。
- ・全国に向けたpr方法として缶詰やレトルトパウチを使用することで今後予想される地震災害に向けて保存用食品として販売する
- ・特産品でマンゴーやキャビア宮崎牛などがあるが、宮崎の特産品は値段が高いイメージがあつて地元の人も手にするのが難しい感じがします
- ・メディアでの露出が少ないと思う
- ・南国のフルーツ
- ・物産展などをひらく
- ・他県に比べ有名な特産品も多いと感じているためこれからはさらにSNSなどでPRしていくのも良いなと思っています。
- ・宮崎では渋滞が頻繁に起きていたり、鹿児島から宮崎への高速道路では一車線しかない箇所があるなど、交通の便が非常に悪く、特産品で県外から呼び込むにはまずそこから改善しないと旅行者やリピーターが生じにくいと思われれます。少なくとも、渋滞は車からのポイ捨ても頻発させており、住み良い県としてPRできるようになれば自然と宮崎への旅行者も増加するはずです。
- ・あまり奇抜なものより素朴さを押し出した食品開発が良いと考える。
- ・ふるさと納税や全国へのネット販売など、SNSなどを利用して手軽に購入できるようにする。
- ・水産物があまり知られてない気がする
- ・宮崎は特に食べ物が美味しく地元な人々も温かい人が多いため、もっとネットやCMを通じて宮崎をPRするのもいいのではないかと考える。
- ・宮崎県出身の有名人に地元をPRさせる。
- ・宮崎には宮崎牛が食べられるレストランや、宮崎のブランド鶏を使った特産品が多くあるが、高いイメージがあり、宮崎県内の人あまり食べにくい機会がないように感じる。
- ・まずは、宮崎県内の人々が食べる機会を増やし、その食べた時の感想や写真をsnsを使用して発信してもらうことが全国にむけたPRに繋がるのではないかと考える。"
- ・宮崎の食べ物は、あまり知られていない食べ物が多い気がします。特化したものを作るとかではなく、味そのものを生かしたものを作り出せたらいいのではと考えます。短い動画（CMぐらいの長さ）で宣伝してみたりしたら、いいのではないかと思います。

- ・大学に通っていなければ宮崎市の特産品は少ししかしれなかったと思う。インスタグラムなどの SNS による PR
- ・インターネットを使って宣伝する。
- ・CM や広告が少し時代遅れな気がするのでもっと抜けた感じのものを作ればいいのではないかと考える。
- ・宮崎では特産品を使った商品が昔よりも少しずつ増え続けていると感じる。他県から見てあまり注目を浴びないような特産品があれば、その特産品を見てもらえるような商品がいずれできて欲しいと考える。
- ・宮崎で取れた魚は安価で取引されることが多いのでなにか付加価値をつけて高く売ることが大切だと思う
- ・"宮崎の特産物を関係させた歌を作る。(今風なかつこいいやつ)
- ・地元ならではの食べ方を紹介するホームページを作る。
- ・宮崎と他の県との違いを明確化して特長が伝わりやすい文章を作る。
- ・宮崎とわかりやすい、スローガンを作る
- ・口頭やポスターだけでなく、YouTube や SNS やインスタグラムなどネットを使う。
- ・youtube チャンネル (県、市、大学)、うまいもの市、グルメレース (マラソン、自転車)
- ・魅力は沢山あるのに、あまり人に知られていないと感じる。
- ・全国放送のテレビ CM や YouTube の広告に流す
- ・宮崎の特産品はとてもおいしいので、SNS などを使ってもっとアピール出来たら更に良くなると思います。

## 別紙 アンケート項目(Google Foam で作成)

### 宮崎市「地元とつながる人材育成支援事業」に関するアンケート

一度回答した人は回答しないで下さい。

この事業は、地域の食品産業の発展に携わることに対する意識を高めてもらうことを目的として実施するものであり、皆さんがこの事業の主役となります。そこで、皆さんに別紙に示すアンケートに回答してもらいます。

なお、このアンケート内容は、健康栄養学部と宮崎市が共同で作成したものであり、アンケート結果は、宮崎市に開示されますので、丁寧に回答して下さい。

#### アンケート本文

1 出身はどちらですか。

ア 宮崎市      イ 宮崎県内（宮崎市以外）      その他:

2 現在、就職先として考えている場所はどこですか。

ア 宮崎市      イ 宮崎県内（宮崎市以外）      ウ 宮崎県外      エ 未定

#### 「ウ 宮崎県外」を選んだ方のみ

上の設問で、「ウ 宮崎県外」を選んだ方だけお答え下さい。なぜ、県外を選んだのですか。

ア 宮崎県内には自分が活躍できる仕事がない

イ 宮崎県内の給与水準が低い

ウ 宮崎県内の企業を知らない

エ 地元が宮崎県外だから

その他:

#### みなさんにお聞きします

4 宮崎県内の企業（食品産業・医療関連等含む）に対し興味・関心がありますか。

ア 多いにある      イ 少しはある      ウ あまりない      エ 全くない

5-1. あなたは、宮崎県産の農林畜水産物について知っていますか。

ア よく知っている      イ 少しは知っている      ウ あまり知らない      エ 全く知らない

#### 宮崎県の農畜産物を知っている方のみ

5-2 知っている【農・林産物】をすべて挙げて下さい。

5-3 知っている【畜産物】をすべて挙げて下さい。

5-4 知っている【水産物】をすべて挙げて下さい。

5-5 5-2～4であげた農林畜水産物の中で、○○を使ってこんな調理をしたい又は○○を使ってこんな加工食品を作りたいというアイデアを書いてください。

#### みなさんにお聞きします

6-1. あなたは、宮崎市域で近年推進している六次産業化について知っていますか。

ア 内容も含めよく知っている

イ 内容も含め少しは知っている

ウ 内容は知らないがことばは知っている

エ 内容もことばも知らない

#### 六次産業化について知っている人のみ

6-2. 6-1で「ア 内容も含めよく知っている」と「イ 内容も含め少しは知っている」と回答した人は、知っている内容について簡潔に記載して下さい。

#### みなさんにお聞きします

7. その他、宮崎市域の食品産業や宮崎の特産品などに関して、あなたが感じていることや全国に向けたPR方法などを下に記載して下さい。

以上