



鹿屋健康アグリの 「かのやのちから (黒にんにく)」

「黒にんにく」はにんにくを長期間熟成させたもので、にんにく特有の臭みが無く、食感が柔らかいので、ドライフルーツ感覚で食べることができます。コレストロール値の低下や免疫力の上昇などに効果があるとされている「黒にんにく」。鹿屋健康アグリでは、自家栽培している「島にんにく」を原料として使用。小ぶりですが、一

般的なにんにくよりもアントシアニンやポリフェノールを多く含んでおり、外皮に薄いピンク色が混じっています。一番のこだわりは土作り。お

からや土着菌などを混ぜて作った自家製のたい肥や、炭を焼くときに発生する木酢酢もくすくすを使用し、肥沃な土壌を作り上げます。

また、熟成を行う際に癒し効果のあるバラのエキスを。使用。栽培から加工まで農薬等は一切使用しないので、安心安全な「黒にんにく」ができあがります。

代表の谷口芳久たにぐちよしひささんは、「食材を通して、おいしいものを生産できる鹿屋のことを県内外の人に知ってもらい、地域の活性化につなげていきたいです」と今後の夢を話してくれました。



「かのやのちから」は、かのやばら園売店、鹿屋市漁業協同組合「みなと市場」などで販売。市のふるさと納税の返礼品に採用されているほか、飛行機の機内食にも使用されている。

鹿屋健康アグリ
（郷之原町 15151）
Tel 0994-41-1107

編集後記

交 差する繊細な糸と糸。歴史の古い日本の伝統文化のひとつである手毬。笑顔が素敵な門倉さんから、取材を通してモノ作りの根気強さを学びました。(徳永)

通 いたくなる「子育てサロン」。月に一度、様々な企画で親子を楽しませる「かのやっ子」の皆さんの、元気でにこやかな笑顔が印象的でした！(田嶋)

安 否認や交流の場でもある「ふれあいサロン」。参加者の表情はとても生き生きとしており、「地域」の力の偉大さを感じました。(上古殿)

全 く覚えていない自分の職員採用試験。どの試験も緊張しました。試験内容が変わり、どのような人と一緒に仕事をするようになるか楽しみです。(池之上)

お便り&メッセージ

ご協力ありがとうございました。

ご応募の際にご記入いただきました個人情報、抽選・賞品（賞品引換券）の発送・アンケート統計以外の目的で使用することはございません。