

3月25日、大分県庁で尾野副知事に「くにさきオイスター」(市内で生産されている、高品質な生食用殻付カキ)を初めてシンガポールに輸出したことを報告しました。生の二枚貝の衛生管理基準はどの国でも極めて厳しく、今回の輸出の成功はまさしくクリーンヒットなのです。

「くにさきオイスター」の国内出荷を始めると同時に、生食を売りとする「くにさきオイスター」を世界に広め、世界の食通をうならせたいと考え、シンガポールに向けて輸出しようとする生産者のヤンマーホールディングス株式会社や大分県と協議を始めたのが6年前。では、なぜシンガポールなのか？

シンガポールは、「米国食品安全・応用栄養センター」が定める「国家貝類衛生プログラム」という安全基準が大変厳しいプログラムに参加しており、貝類の輸出は難しいと考えられていました。さらに、当時のシンガポールには冷凍のカキは輸出されていませんでした。そこで私たちは、安全基準が特に厳しいシンガポールへの輸出が成功すれば、ヨ

市長室からこぼれ話

## 市長日記

『くにさきオイスター 海を渡る』

国東市長 三河 明史



ロッパ諸国やアメリカへの輸出の可能性も広がると思えました。また、シンガポールは、所得が高く富裕層が多いのも魅力のひとつです。

それから紆余曲折がありました。苦節6年(もともと、私は何もしなかったですが)、シンガポール政府が求める基準をクリアし、大分県では初となる輸出を実現することができました。生産者のヤンマーホールディングス株式会社や担当者の努力、大分県の強いご支援があつてこの度の輸出に結びついたのです。

現在は、シンガポールの一流ホテル内の高級日本料理店に、週に2回、1回当たり200個から300個を空輸しているようで、評判も上々のようです。その評判を聞きつけてお得意様も徐々に増えるでしょうし、中東からも問い合わせが来ているということです。

私たちの海で生産される「くにさきオイスター」が、ヨーロッパ諸国やアメリカなどにも輸出を広げ、いざ世界を席巻するのも夢ではないと思います。

万歳、くにさきオイスター！



▲祇園山山頂の『首飾り』

### 国東半島カルチャーツーリズム

国道213号線を北に向かい、国東町の旭日地区に入ると、左手にこんもりとした祇園山が目に入ります。その頂には、何やら白い物が。日が暮れて帰宅途中、今度は祇園山から一筋の明かりが灯っています。一体、何でしょう？

そう、これは、市の2か年事業「国東半島カルチャーツーリズム」の島袋道浩氏のアート作品『首飾り』の“白い石”と『光る道』の“手すり”なのです。来浦海岸の作品『息吹』は、突堤の古い外灯が日暮れに灯り、まるで“まばたき”をしているよう。竹田津の馬ノ瀬の作品『マノセ』は、堤防護岸の「石をつむ、流木を立てる、穴のあいた石をさがす」の文字が、訪れた人の想像をかき立てます。この4作品は「海」をテーマにしています。

2014年の「国東半島芸術祭」では、成仏の『Hundred Life Houses』、岐部の『説教壇』、千燈の『ゴムリー像』と、市内3か所にアート作品が設置されました。この3作品は「山」がテーマです。

これで、市内に6か所7作品が整いました。市は、これからアート作品を点から線へとつなげ、周遊型のアート観光「カルチャーツーリズム」を展開していく計画です。(国東市副市長 吉水 良伸)

副市長の市政コラム

種をまく



健康づくりを応援

## くにさき国保だより

【問合せ先】市民健康課 国保年金係 ☎72-5166



国東市国保が全国9位に！  
市民健康課長 古庄 健一

### “国東市国保”が全国で3年連続上位10自治体に入りました

2019年度の国東市国保特定健康診査実施率は59.3%であり、全国の814自治体(市・区)の中で9位となりました。10位以内に入るのは、3年連続となります。厚生労働大臣より、今後も国保加入者の健康保持・増進に努めるよう、メッセージをいただきました。1年に1回はご自身のため健康診査を受けましょう。

#### 【健康相談のご案内】

市民健康課国保年金係では、専門スタッフ(保健師・管理栄養士・看護師)が、国保加入者の皆さんの健康づくりを全力で応援します。健診の結果の見方や、どのような生活習慣に気を付けたらよいかなどのご相談について、アドバイスを行っています。私たちを見かけたら、お気軽にご相談ください。



### 野菜モリモリ350/健康応援レシピ

～野菜プラス1皿～

#### ニラとツナの酢味噌炒め



【1人当たり】  
エネルギー 95kcal  
野菜使用量 85g  
食塩相当量 (白味噌の場合) 0.5g

ニラに含まれる成分のアリシンには、強い殺菌効果、抗酸化作用があり、免疫力を高めてくれると言われています。みそは麦みそや合わせみそなど、ご家庭で使っているもので作ってください。

5月CATV 出演者 国見町中 大末 政男 さん



普段から料理を作っています。楽しく調理できました♪

#### ■材料(2人分)

- ニラ ..... 1/2 束
- 人参 ..... 20g
- もやし ..... 1/2 袋
- ツナ缶 ..... 1/2 缶
- サラダ油 ..... 小さじ1
- A { 酢 ..... 小さじ2
- 自宅にある味噌 ..... 小さじ1
- 砂糖 ..... 小さじ1

#### ■作り方

- ①Aを混ぜ合わせておく。
- ②ニラは4～5cmの長さに切る。人参は千切りにする。もやしはザルに入れて洗い、水を切っておく。
- ③フライパンに油をひき、②を炒める。野菜がしんなりしたらツナ(油を切ったもの)と①を入れ、さらに炒め合わせる。水気が飛んだら、器に盛りつけて完成。