



かごしまから世界へ

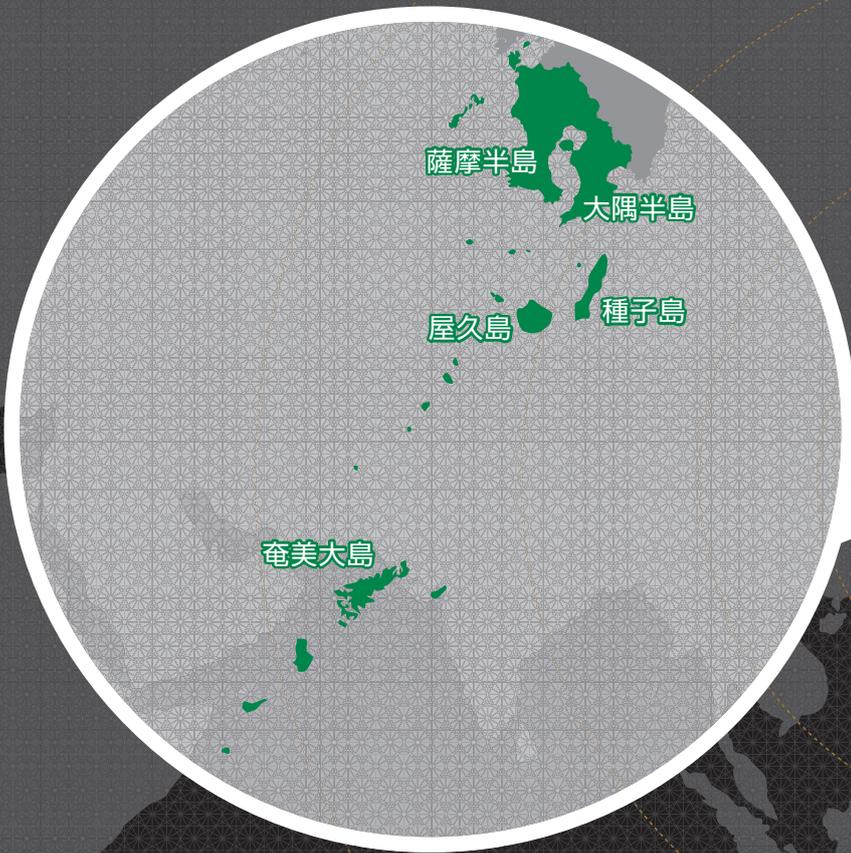


かご食データブック

# かごしま の うまかもん

DELICIOUS FOOD FROM KAGOSHIMA





**CONTENTS**

|               |    |
|---------------|----|
| かごしまの「日本一」    | 04 |
| 鹿児島県の“黒”      | 06 |
| かごしまの畜産       |    |
| 鹿児島黒牛         | 08 |
| かごしま黒豚        | 10 |
| かごしま地鶏        | 12 |
| かごしまの水産       |    |
| 養殖ブリ&カンパチ     | 14 |
| かごしまの農産       |    |
| かごしま茶         | 16 |
| さつまいも         | 18 |
| かごしまブランド      | 19 |
| 農林水産物 旬のカレンダー | 20 |
| かごしまの加工品      |    |
| 鹿児島本格焼酎       | 22 |
| 鹿児島の加工品       | 26 |
| 鹿児島の郷土菓子      | 28 |
| 農林水産物カタログ     | 31 |

# かごしまのうまかもんは 全国、そして世界へ

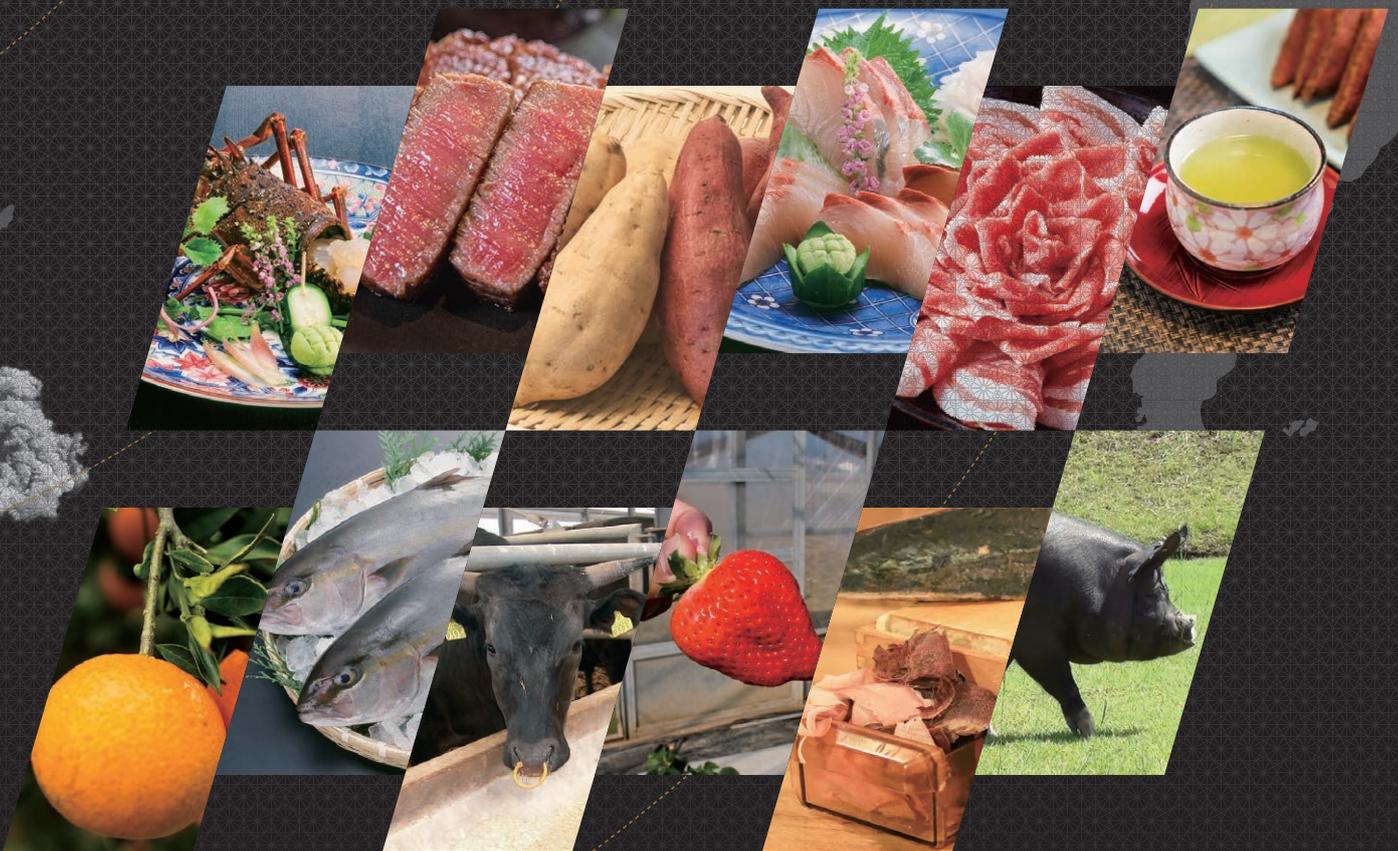
「かごしまのうまかもん」は「鹿児島県の美味しい食べ物」という意味の方言です。

鹿児島県は、温暖な気候と豊かな自然に恵まれ、多様な食材が育つ「食の宝庫」です。和牛、黒豚、さつまいも、お茶、焼酎など、全国的に有名なものから、地元で愛される珍しい食材まで、数えきれないほどの魅力的な食材があります。

また、近年は鹿児島県産和牛やお茶など、生産量や品質などで“**日本一**”を獲得する食材が増えてきています。

国内はもちろん、日本を代表する食材として、世界へ向けて発信したい。

ぜひ、「かごしまのうまかもん」をよろしくお願いたします。



# かごしまの「日本一」

伝統と自然が育てた  
「うんまか」鹿児島  
日本一をご紹介します

年間を通して温暖な気候と豊かな自然に恵まれた鹿児島。その広大な畑地を生かし、さつまいもや柑橘類をはじめとする多彩な農作物に加え、黒牛・黒豚などの畜産物を生産しています。

さらに、南から北上する黒潮が運ぶ暖かな海水は多様な魚をもたらし、カンパチやブリなどの養殖も盛んに行われています。

唯一無二の自然環境と、その恵みを最大限に活かした人々の営みが、鹿児島が誇る数々の「日本一」を育てているのです。



薩摩半島の南端に立つ開聞岳は、「薩摩富士」と呼ばれる美しい円錐形の山で、登山や絶景が楽しめます。

※グラフは「全国に対する鹿児島県の割合」です。



詳しくは  
P8へ

詳しくは  
P10へ

令和6年度

**茶**

生産量 37%

荒茶生産量

詳しくは P50へ

令和5年度

**さつまいも**

収穫量 30%

収穫量

詳しくは P51へ

令和4年度

**スナップえんどう**

収穫量 52.3%

収穫量

詳しくは P66へ

令和4年度

**オクラ**

収穫量 48.8%

収穫量

詳しくは P54へ

令和4年度

**夏みかん**

収穫量 40.6%

収穫量

詳しくは P60へ

令和4年度

**たんかん**

収穫量 86.5%

収穫量

詳しくは P59へ

令和4年度

**パッションフルーツ**

収穫量 65.6%

収穫量

詳しくは P61へ

令和5年度

**養殖ブリ**

生産量 25%

生産量

詳しくは P32へ

令和5年度

**養殖カンパチ**

生産量 60%

生産量

詳しくは P33へ

令和5年度

**養殖ウナギ**

生産量 43%

生産量

詳しくは P41へ

令和5年度

**かつお節**

生産量 74%

生産量

詳しくは P48へ

令和5年度

**焼酎**

蔵元数 31%

蔵元数

詳しくは P22へ

# 鹿児島島の“黒”

## 黒にまつわる食枝の宝庫

鹿児島県は、全国和牛能力共進会で2大会連続和牛日本一に輝いた「鹿児島黒牛」をはじめ、バイヤー調査において総合評価1位を獲得した「かごしま黒豚」、深みのある味わいと他の地鶏にはない食感が特徴的な「黒さつま鶏」といった畜産物のほか、「黒酢」、「奄美黒糖焼酎」、「クロマグロ」等、“黒”にまつわる食材がたくさんあります。

全国各地のホテルやレストランで、「鹿児島島の“黒”」をテーマとしたフェアを開催いただくなど、御好評をいただいています。

鹿児島黒牛、和牛の頂きへ

鹿児島県を応援いただき、ありがとうございました。

「チーム鹿児島」で勝ち取った栄冠。

鹿児島県の生産者、関係者、一丸となって

誰か一人の力でもなく、一頭の実力だけでもない。

第12回全国和牛能力共進会において、  
内閣総理大臣賞 受賞

第4区繁殖雌牛群

農林水産大臣賞 受賞

第1区若雄、第4区繁殖雌牛群、第5区高等繁殖群、第6区総合評価群、第8区去勢肥育牛【最優秀枝肉賞】、特別区 高校及び農業大会校

頂点

鹿児島黒牛



第12回全国和牛能力共進会鹿児島県推進協議会



鹿児島黒牛



かごしま **黒** 豚



**黒** さつま鶏



奄美 **黒** 糖焼酎



**黒** 糖



**クロ** マグロ



**黒** 酢



**黒** 節(かつお節)



かごしまの「日本一」  
鹿児島島の「黒」  
かごしまの畜産  
かごしまの産物  
かごしまの農産  
かごしまの加工品  
農林水産部 加藤 浩一

# 和牛日本一に輝いた 鹿児島県の至宝・黒毛和牛「鹿児島黒牛」

全国和牛能力共進会において、2大会連続で和牛日本一に輝いた「鹿児島黒牛」。  
その特徴と、なぜ日本一になることができたのかその秘密に迫ります。



©鹿児島市

## 和牛生産日本一。「鹿児島黒牛」とは



### ■ 鹿児島黒牛の特徴

黒毛和種は、和牛の中で日本で最も多く生産されている品種で、鹿児島県は黒毛和種の飼養頭数が日本一を誇り、全国の約20%を占めています。なかでも「鹿児島黒牛」は、「和牛日本一鹿児島」の代表ブランド牛肉です。

きめ細かな美しい霜降りが織りなすとろけるような食感と繊細ながらもしっかりと肉と脂のうまみが特徴です。上質な脂は融点が低くスッと溶けていくため胃もたれがありません。

### ■ おいしさのための挑戦と徹底した安全品質管理

最高の「鹿児島黒牛」を届けるために、畜産農家達は互いに協力し合い、切磋琢磨しながら、飼養管理技術を日々磨いています。生産された鹿児島黒牛はトレーサビリティが徹底され、加工・出荷時には獣医師による食肉衛生検査など衛生品質管理が行われており、安全で安心なおいしい牛肉となって消費者へ届けられます。

# 「鹿児島黒牛」が 日本一になれた理由。

## 第12回全国和牛能力共進会

全国和牛能力共進会とは、和牛の能力と斉一性の向上を目指して、5年に1度開催される全国規模の共進会です。2022年に鹿児島県で開催された第12回全国和牛能力共進会では、9部門中6部門で首席、種牛の部で内閣総理大臣賞を受賞し、その品質においても和牛日本一の栄光に輝いています。

## 鹿児島黒牛の歴史

鹿児島黒牛の歴史は古く、明治時代には全国でいち早く県の畜産試験場を設立し、おいしい牛肉づくりのための研究が始まりました。

当時県内各地で飼われていた羽島（はしま）牛・加世田（かせだ）牛・種子島（たねがしま）牛などの牛に改良に改良を重ねて生まれたのが、現在の鹿児島黒牛です。

## 大自然と畜産農家の技術が育むオリジナリティ

2017年には県の気候・風土による品質の特性が認められ、国の地理的表示（GI）に登録されています。

## ストレスを与えない徹底した品質管理

トウモロコシや圧片大麦、麦ぬかなど多彩な原料を組み合わせたこだわりの飼料で育てられます。農家では牛のストレスケアにも細心の注意を払い、こうした環境のなかでよく食べ、よく眠り、健康に過ごして生産された牛肉は、和牛の最高峰と称され、肉質がよく、肉量も取れるブランド和牛へと成長します。



和牛といえは、  
鹿児島県産。

南の宝箱 鹿児島

## 鹿児島黒牛DATA

### 出荷スケジュール

通年

### 生産地

鹿児島県内全域

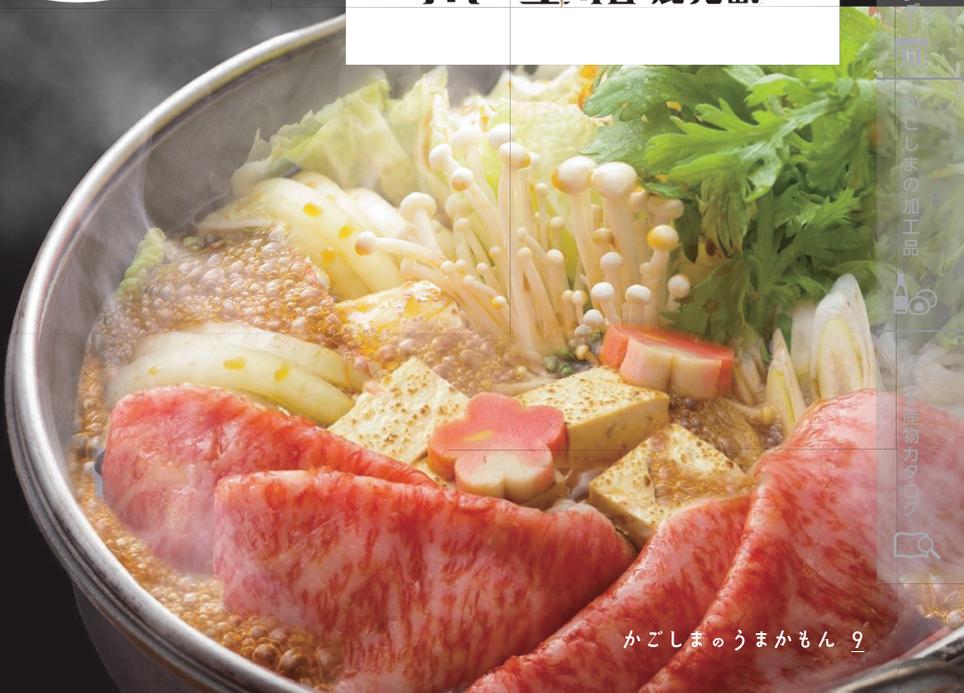
### 出荷頭数

約3万頭

鹿児島黒牛黒豚銘柄販売促進協議会でも情報発信しています

### 問合せ先

鹿児島黒牛黒豚銘柄販売促進協議会  
TEL 099-258-5411



# 食肉のプロから**最高評価** 日本を代表するブランド「かごしま黒豚」

バイヤー調査において総合評価1位を獲得した「かごしま黒豚」  
やわらかく、歯切れよく、甘味と旨味があふれ出す「かごしま黒豚」の魅力をご紹介します。



## 400年の歴史が生んだ「かごしま黒豚」



### 1 ルーツは古く、およそ400年の歴史

約400年前に島津18代藩主・家久が琉球から移入したのが起源とされます。その後、明治初期にイギリスのパークシャーと交配するなどの品種改良が行われ、昭和には東京でブームが巻き起こり、本県産の黒豚は「鹿児島黒豚」と称され、広く知られるようになりました。

### 2 一時は絶滅の危機?生産者の努力で見事復活!

昭和30年代半ば、県内に経済効率が良い白豚が導入されて以降、黒豚頭数は減少を続け、一時期は絶滅の危機に瀕したが、高品質な黒豚の時代が来ると信じた鹿児島県と生産者の努力で黒豚頭数は徐々に回復しました。

### 3 おいしさを支える国内でも類をみない改良の歴史

本県の黒豚の改良は、民間の指定種豚場でも能力の高い種豚への改良が行われていますが、県畜産試験場では、全国でも唯一、パークシャー（黒豚）の「系統豚」の造成を行っています。

# 肉質をさらに良くする 厳格なルールが存在

## パークシャーを基礎に品種改良 研究への情熱が生んだ高品質な「かごしま黒豚」

「かごしま黒豚」は全てパークシャー（アメリカパークシャーは除く）で協議会では、他の品種と混飼しないことを条件としています。パークシャーは、体毛は黒色ですが、四肢、鼻梁、尾端の6箇所に白斑があり「六白」とも呼ばれ、他の豚と比べ、産子数は少なく、発育が遅いものの、筋繊維が細かく歯切れがよい、うま味をたっぷり含んでいるなど、他の品種にない特徴を多く持っています。

## 健康的で優れた肉質 おいしい「かごしま黒豚」の秘密は「さつまいも」

肥育後期に、さつまいもを10%~20%添加した飼料を60日以上与えること。さつまいもを与えることで、黒豚の脂肪の質が向上し、さっぱりとした食味やしまりのある肉質が生まれるのです。

また、赤肉脂肪中に抗酸化作用のあるビタミンEが増加することも研究によって分かっています。協議会の会員は、さつまいもの給与基準を厳守しておいしい黒豚を生産しています。

## 時間をかけてじっくり肥育 より引き締まった肉質へ

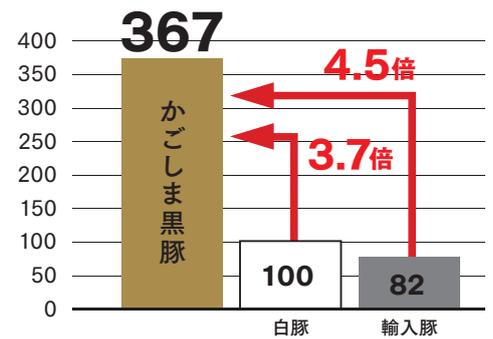
「かごしま黒豚」は、一般的な豚の1.2倍から1.5倍ほどの肥育期間を経て出荷されます。出荷日齢は概ね230日~270日程度。じっくりと、大切に育てられることで、より引き締まった肉質が生まれるのです。

# おいしさの証明 ケタ違いのうま味・甘味

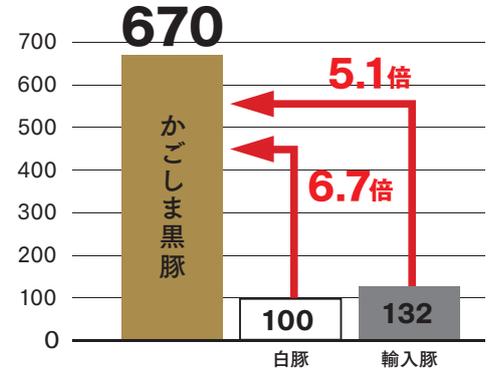
鹿児島大学と県畜産試験場などが行った研究の結果、「かごしま黒豚」は国内産白豚や輸入豚に比べてうまみや甘味を感じさせるアミノ酸の量が圧倒的に多いことが明らかになりました



### うま味(グルタミン酸)



### 甘み(トレオニン)



## かごしま黒豚DATA

### 出荷スケジュール

通年

### 生産地

鹿児島県内全域(奄美地域除く)

### 出荷頭数

約15万頭

県黒豚生産者協議会でも  
情報発信しています

### 問合せ先

鹿児島県黒豚生産者協議会事務局  
TEL 099-286-3226



# それぞれに個性のある 唯一無二の鹿児島県の食材「かごしま地鶏」

日本三大地鶏「薩摩鶏」を基礎に肉質の良さを追求した「かごしま地鶏」。  
適度な弾力やジューシーな味わい、その奥深い「かごしま地鶏」の魅力をご案内いたします。



## 6年もの歳月をかけ「黒」にこだわり誕生



### 「黒」にこだわり誕生

鹿児島県の畜産試験場が「黒」にこだわり、研究を開始したのは平成13年。それから6年もの年月をかけて平成18年に黒さつま鶏が誕生しました。本格的な出荷は平成23年度からです。黒さつま鶏の父方は日本三大地鶏のひとつ“薩摩鶏”。母方は羽が白黒で基石のように見えることから鹿児島では“ごいし”の愛称で親しまれてきた“横斑プリマスロック”。洋風な名前ですが、立派な在来種の地鶏です。

### 適度な弾力、ジューシーな味わい

黒さつま鶏の特徴は、適度な弾力がありつつも柔らかい食感と脂ののりが良くジューシーな味わいが楽しめます。育成中の生存率が高く、生育スピードも早い黒さつま鶏は生産性と生産コストの面でも優れた地鶏です。

# かごしま地鶏の集大成

## 長期飼育が生むうま味



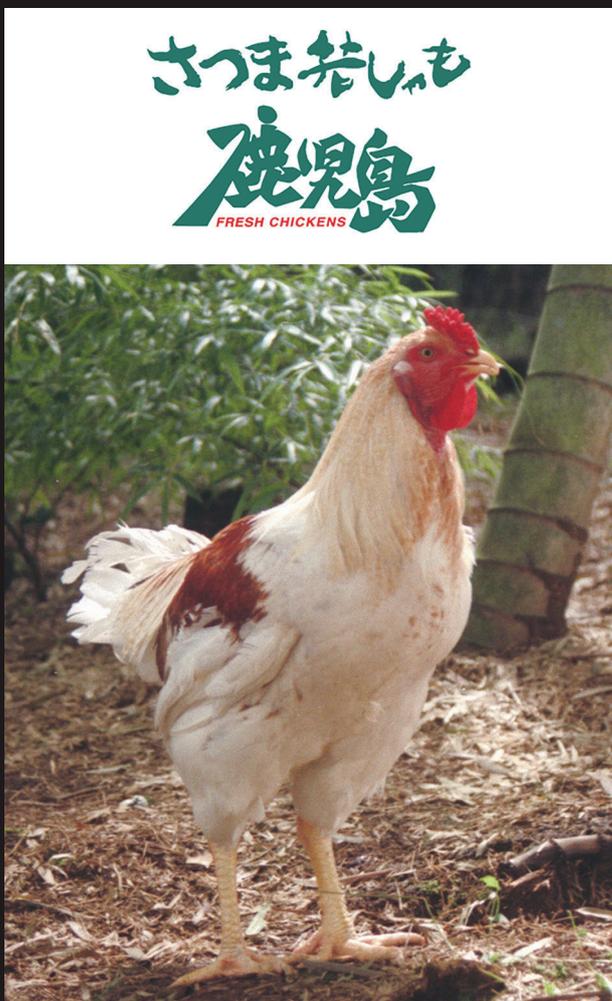
### 10年の年月をかけ開発

“薩摩鶏”の雄と、在来種“ロードアイランドレッド”の雄をかけ合わせて第1世代を誕生させ、そこから交配・選別を繰り返して作り出した固定種がさつま地鶏です。鹿児島県の畜産試験場が平成2年から開発に取り組み、実に10年の年月をかけて生み出しました。県の知識と技術、そして“本物”を目指す情熱が注がれた、まさに集大成とも呼べる地鶏です。

### 特筆すべき、うま味の豊富さ

特筆すべきは、うま味成分の豊富さ。秘密は飼育方法にあります。さつま地鶏の肥育日数は規定よりも1ヶ月以上長い120日～150日。ゆっくりと時間をかけ、人の手で愛情を持って育てることでコクのあるうま味が身に宿るのです。

# 昭和46年誕生 かごしま地鶏の先駆者



### 昭和46年誕生

さつま若しゅもが誕生したのは昭和46年。翌年に開催される『太陽国体』で、鹿児島の特産品として全国から集まる大勢の人に味わってもらおうと開発されました。以来、長年に渡って安心安全でおいしい地鶏を安定的に供給しています。いわば、鹿児島県の地鶏の先駆者です。

### どんな料理にも合う使いやすい地鶏

父方は鳥津の殿様も愛した天然記念物でもある、“薩摩鶏”、母方は“ホワイトブリマスロック”で、その旨味・歯ごたえ・舌触りとバランスの取れたおいしさは『太陽国体』でも評判となりました。どんなに料理にも合う使いやすい地鶏でありながらリーズナブルという値ごろ感もポイントです。

## かごしま地鶏DATA

### 出荷スケジュール

通年

### 生産地

鹿児島県内全域(離島除く)

### 出荷羽数

約21万頭

### 問合せ先

鹿児島県地鶏振興協議会事務局  
TEL 099-286-3226

県地鶏振興協議会でも  
情報発信しています



# 鹿児島島の 恵まれた環境が育む海の幸

## 養殖生産量日本一！ブリ&カンパチ

鹿児島県は南北に600kmと長く広大な海域を持ち、黒潮による恵みを受けていることで、全国的に水産物の生産量や水産加工業の生産量において高い地位を占めています。特に一年を通して温暖で水温が安定していることから養殖に適しており、ブリやカンパチは生産量日本一を誇ります。



①長島町／鱒王

②霧島市／  
さつま黒酢ぶり

③垂水市／ぶり大将

④垂水市／海の桜勘

⑦指宿市／  
いぶすき  
菜の花カンパチ

⑥鹿屋市／  
かのやカンパチ

⑤肝付町／  
辺塚だいたい  
カンパチ

⑧南大隅町／  
ねじめ黄金カンパチ

長島町の 鮪王 MAP 1  
 養殖ぶり ●ぶりおう

東町漁協オリジナルブランド「鮪王」は、くせのない旨みと適度な脂のりが特徴です。管理型養殖により鮮度と肉質の均一化を実現。東町漁協は全国一位のぶり生産量を誇り、長い海岸線と入り江、年間平均気温20度の気候が養殖に最適です。さらにオリジナル餌料の開発で品質の安定化を図り、高品質なぶりをお届けしています。



問合せ先  
 東町漁業協同組合  
 TEL 0996-86-1200

霧島市福山町の さつま黒酢ぶり MAP 2  
 養殖ぶり ●さつまくろずぶり

「さつま黒酢ぶり」は、餌の中に「福山黒酢」を配合し育てられた養殖ブリのブランドです。良質な脂肪なので、コクがあるさわやかな味わいです。さらに海や魚に優しい、無投薬養殖を実践しています。いけすにはイシガキダイを共に入れることで、網を年中きれいに保ち、魚がすくすく育つ環境を守っています。刺身だけではなく、炙りやぶりしゃぶとして食べるのもおすすめです。



問合せ先  
 福山養殖  
 TEL 0995-55-2358

垂水市牛根の ぶり大将 MAP 3  
 養殖ぶり ●ぶりたいしょう

「ぶり大将」は、昭和34年に鹿児島県で最初にブリ養殖を始めた歴史ある牛根漁協が生産するブランドです。温暖で冬場の水温が高い鹿児島湾の深い海域で育つため、成長が早く身が締まったブリに仕上がります。頭が小さく太い体型で、同サイズの他産地よりも身の量が多いのが特徴です。いけすは360度のふらせ方式をとり、潮の通りがよく、脂も程よくのっています。



問合せ先  
 牛根漁業協同組合  
 TEL 0994-32-1389

垂水市の 海の桜勘 MAP 4  
 養殖カンパチ ●うみのおうかん

垂水市漁協の「海の桜勘」は、天然ミネラルをバランス良く含む錦江湾の海で育った高品質なカンパチブランドです。鹿児島県産のお茶を配合した餌で養殖されることで、魚臭さが抑えられ、鮮度が保たれています。透明感のある身質とさっぱりとした味わいが特徴で、餌やいけすの環境作りに工夫を重ねたこだわりの逸品です。



問合せ先  
 垂水市漁業協同組合  
 TEL 0994-32-1165

肝付町の 辺塚だいだいカンパチ MAP 5  
 養殖カンパチ ●へつかだいだいかんぱち

大隅半島の沿岸で育てられる「辺塚だいだいカンパチ」は、地域特産の柑橘「辺塚だいだい」を餌に使用。生臭みのない適度な脂のりと鮮やかな血合いの色が特徴です。爽やかな味わいで、魚が苦手な方や若い女性にも好評。見た目も味わいもこれまでのカンパチとは一線を画す逸品として、親しまれています。



問合せ先  
 高山漁業協同組合  
 TEL 0994-65-6336

鹿屋市古江の かのやカンパチ MAP 6  
 養殖カンパチ ●かのやかんぱち

「かのやカンパチ」は、プランクトンが豊富な良質な海域で育てられた、身が引き締まって脂のったカンパチです。天然の稚魚を自然に近い環境(海の中のいけす)で養殖。餌には花びらエキスを配合し、魚特有の臭みを抑えています。また、出荷時は船上で活めし鮮度を保持。ぶりっぴりの食感と味わい深さが魅力の逸品です。



問合せ先  
 鹿屋市漁業協同組合  
 TEL 0994-46-3111

指宿市山川の いぶすき菜の花カンパチ MAP 7  
 養殖カンパチ ●いぶすきなのはなかんぱち

「いぶすき菜の花カンパチ」は、常に外海の潮が流れ込む錦江湾の入り口に位置する山川で育てられた養殖カンパチのブランドです。環境にもカンパチにも負荷をかけない「Eco養殖」を実践。餌にEMを配合することで、漁場の堆積物の分解が促進され、魚特有の生臭さが抑えられて日持ちがすると評判です。



問合せ先  
 山川町漁業協同組合  
 TEL 0993-34-0111

南大隅町根占の ねじめ黄金カンパチ MAP 8  
 養殖カンパチ ●ねじめおうごんかんぱち

温暖な錦江湾の入り口に位置する潮の流れが速い根占の漁場で育てられた養殖カンパチです。餌には品質の良い国産冷凍餌料を配合しています。「よく動き、よく食べる」環境で成長した「ねじめ黄金カンパチ」は、身が引き締まり、歯ごたえのあるぶりぶりとした食感が特徴です。



問合せ先  
 ねじめ漁業協同組合  
 TEL 0994-24-2628

# 荒茶生産量、全国1位

鹿児島県の温暖な気候を生かした  
多様な品種を栽培



## 県内全域に営まれる茶業

鹿児島県の風土に適したお茶は、県内全域で栽培されています。

各産地では、南北に長い地形や気候の違いを生かし、数多くの優良な品種を育てています。

鹿児島県の高い生産・製茶技術と茶匠の技の集結は、「かごしま茶」の豊かな味と香り、美しい色を支えています。

また、県内の生産者をはじめとした茶業関係者の長年の弛まぬ努力により令和6年には初めて「荒茶生産量全国1位」となりました。

## 濃厚でコクのある風味甘みと 渋みのあるバランスが絶妙

かごしま茶は南国・鹿児島県の豊富な

日射量によりカテキン類が多く、豊かな香りと甘みと渋みの調和のとれたコクのある風味が特徴です。

「緑色が濃く、ツヤのある茶葉の外観」、「若葉の新鮮な香りとふくよかで濃厚な香味」、「濃く、ふかみがあり、きれいな水色(すいしょく)」を持つかごしま茶は、色・香り・味の三拍子がそろっています。

## 日本一早い茶の産地

### 一番茶から秋冬番茶まで生産

春になると芽吹くお茶ですが、鹿児島県の新茶前線は、全国にさきがけて、「走り新茶」と呼ばれる新茶が南の種子島から始まり、県北部や山間の冷涼な地域では、香り高いお茶がゆっくりと





# 収穫量日本一!

## さつまいも

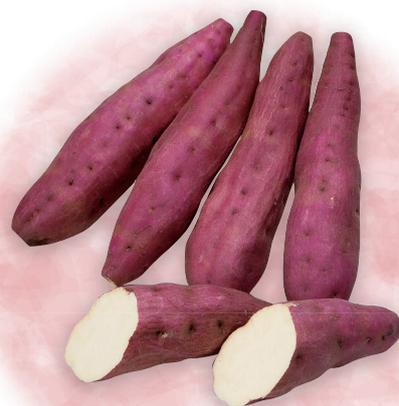
年間を通して多様な品種を生産しているさつまいもは、鹿児島を代表する野菜の1つ。中米から南米北部が原産地と考えられ、鹿児島へは1700年前後に琉球から伝来し、広く普及しました。カロリーは米、小麦の3分の1程度で繊維質が豊富。加熱しても壊れにくいビタミンCや、過剰な摂取塩分を体外に排出する働きを持つカリウムを多く含んでおり、健康・美容食としても注目されています。



### べにはるか

収穫直後はほくほくした食感ですが、貯蔵することでねっとりとした食感になり、甘みが増します。しっとりとした肉質と高い糖度が特徴で、焼きいも用に人気があります。お菓子や焼酎の原料にも適したさまざまな加工にも向く汎用性の高い品種です。

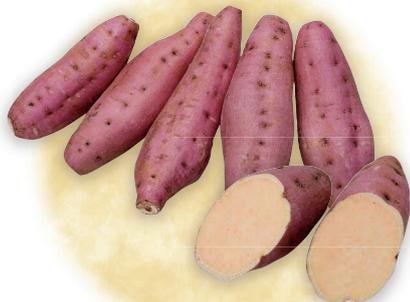
●食感…ねっとり ●甘さ…甘い



### 紅さつま

皮が濃い紅色で中身が黄白色という特徴を持ち、ほっこりとした食感も人気の秘密です。大学芋や天ぷらなど、さまざまなメニューで美味しく頂けます。

●食感…ほくほく ●甘さ…ひかえめ



### 安納紅

安納紅の表面は紅色、中身は淡黄色。糖度が高いのが特徴です。料理の際にゆっくりと時間をかけて加熱すると、さらに甘みが増します。火を通すと淡黄色味が増して、鮮やかなだいだい色に変化します。

●食感…ねっとり ●甘さ…甘い



### 安納こがね

安納芋から選抜した「安納こがね」は、皮色は淡黄褐色、中はあざやかな黄色です。果肉はクリームのようなトロっと、しっとりした舌触り。濃厚な甘みがあり、蜜芋とも呼ばれています。熱を加えるとさらにあざやかな山吹色になります

●食感…ねっとり ●甘さ…甘い



### 種子島ゴールド

種子島産・紫いもの一種で、在来種の種子島紫から選抜してつくられました。表面は白色ですが、中はあざやかな紫色。紫芋の中では食味が良くふかし芋・天ぷら・お菓子の材料や焼酎など用途もさまざま。

●食感…ほくほく ●甘さ…ひかえめ



# かごしまの推しです 「かごしまブランド」



鹿児島県では、生産量が全国トップクラス、市場等から品質の評価が高いなど、本県を代表する農畜産物を「かごしまブランド」産品として指定し、当該産品を生産・出荷する一定の基準を満たした団体を「かごしまブランド」団体として認定しています。

## 「かごしまブランド」団体の野菜、果物



**かぼちゃ**

「食味」の良さは  
全国トップクラス



**ピーマン**

和洋折衷  
どんな料理にも



**きゅうり**

みずみずしく、  
パリッとした食感



**オクラ**

夏の定番スタミナ野菜  
ネバネバパワーで  
夏バテ防止!



**いちご**

甘酸っぱい風味が特徴



**そらまめ**

代表的な春野菜  
鹿児島は全国一の産地  
ほくほくとした食感、  
ほのかな甘味と上品な香り



**実えんどう**

鮮やかな緑と  
やわらかな食感



**ばれいしょ**

春を呼ぶ野菜  
色々な料理に使える



**さつまいも**

日本一の収穫量。  
鹿児島を代表する野菜!



**ごぼう**

しゃきしゃきとした  
食感と甘い香り



**らっきょう**

しゃきしゃきとした  
歯ごたえが特徴!



**ブロッコリー**

氷詰め・冷蔵輸送に  
より鮮度保持を徹底



**こまつな**

手軽に料理でき、  
冬場はさらに味がのる



**たんかん**

全国一の産地!  
甘味と酸味の  
絶妙なバランス!



**きんかん**

そのまま生でも  
食べられる!  
蜂蜜漬けや、ジャムなどの  
加工にも!



**大將季**

皮がはぎやすく、  
柔らかい果肉は  
果汁たっぷり  
冬の贅沢果実



**紅甘夏**

紅色の果皮と  
ジューシーな果肉



**マンゴー**

芳醇な香りととろける  
ような甘い味わい



**パッションフルーツ**

上品な香りと甘酸っぱい味  
ジュース・デザート・  
カクテルなど  
幅広く利用される



**桜島小みかん**

鹿児島のシンボル  
“桜島”で栽培

詳細は49ページ～62ページ

●水産物

■ 漁期

■ 最盛期

| 品目           | 3月 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 | 1月 | 2月 |
|--------------|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|----|----|
| アオダイ ▶P44    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |
| アオリイカ ▶P36   |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |
| アサヒガニ ▶P38   |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |
| イセエビ ▶P34    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |
| カサゴ ▶P47     |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |
| カツオ ▶P41     |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |
| かつお節 ▶P48    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |
| キビナゴ ▶P37    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |
| サバ ▶P40      |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |
| スマ ▶P43      |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |
| ソデイカ ▶P44    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |
| チリメン ▶P48    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |
| ツキヒガイ ▶P38   |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |
| トコブシ ▶P47    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |
| トビウオ ▶P36    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |
| ハガツオ ▶P46    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |
| バショウカジキ ▶P40 |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |
| ハマダイ ▶P45    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |
| ヒゲナガエビ ▶P39  |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |
| ヒトエグサ ▶P42   |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |
| ヒメアマエビ ▶P45  |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |
| マアジ ▶P39     |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |
| マイワシ ▶P34    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |
| マダイ ▶P35     |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |
| マダコ ▶P37     |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |
| メダイ ▶P46     |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |
| 養殖ウナギ ▶P41   |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |
| 養殖カンパチ ▶P33  |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |
| 養殖クルマエビ ▶P35 |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |
| 養殖クロマグロ ▶P42 |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |
| 養殖ヒラマサ ▶P43  |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |
| 養殖ブリ ▶P32    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |

●農産物(野菜)

| 品目            | 3月 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 | 1月 | 2月 |
|---------------|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|----|----|
| いちご ▶P58      |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |
| いんげん ▶P66     |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |
| えだまめ ▶P67     |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |
| オクラ ▶P54      |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |
| かぼちゃ ▶P53     |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |
| キャベツ ▶P67     |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |
| きゅうり ▶P54     |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |
| こまつな ▶P58     |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |
| 桜島だいこん ▶P77   |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |
| さつまいも ▶P51    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |
| さといも ▶P74     |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |
| 山東菜 ▶P71      |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |
| しゅんぎく ▶P72    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |
| ごぼう ▶P56      |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |
| スイートコーン ▶P65  |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |
| すいか ▶P63      |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |
| スナップえんどう ▶P66 |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |



| 品目           | 3月 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 | 1月 | 2月 |
|--------------|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|----|----|
| そらまめ ▶P55    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |
| だいこん ▶P76    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |
| 田芋 ▶P75      |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |
| 種子島安納いも ▶P52 |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |
| たまねぎ ▶P70    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |
| チンゲンサイ ▶P71  |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |
| なす ▶P65      |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |
| ナバナ ▶P73     |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |
| にがうり ▶P63    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |
| にんじん ▶P76    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |
| 根深ねぎ ▶P69    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |
| はくさい ▶P68    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |
| 葉にんにく ▶P73   |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |
| 葉ねぎ ▶P69     |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |
| ばれいしょ ▶P56   |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |
| はんだま ▶P74    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |
| ピーマン ▶P53    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |
| ブロッコリー ▶P57  |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |
| ほうれんそう ▶P72  |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |
| 実えんどう ▶P55   |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |
| みずな ▶P70     |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |
| ミニトマト ▶P64   |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |
| メロン ▶P64     |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |
| やまのいも ▶P75   |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |
| らっきょう ▶P57   |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |
| レタス ▶P68     |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |

●農産物(果実)

| 品目             | 3月 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 | 1月 | 2月 |
|----------------|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|----|----|
| 温州みかん ▶P79     |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |
| きんかん ▶P59      |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |
| 桜島小みかん ▶P62    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |
| たんかん ▶P59      |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |
| 大将季、不知火 ▶P60   |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |
| パッションフルーツ ▶P61 |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |
| びわ ▶P79        |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |
| ぶんたん ▶P78      |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |
| 辺塚だいだい ▶P62    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |
| 紅甘夏 ▶P60       |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |
| ぼんかん ▶P78      |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |
| マンゴー ▶P61      |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |
| ゆず ▶P77        |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |

●農産物(米)

| 品目     | 3月 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月         | 8月 | 9月 | 10月         | 11月 | 12月 | 1月 | 2月 |
|--------|----|----|----|----|------------|----|----|-------------|-----|-----|----|----|
| 米 ▶P49 |    |    |    |    | ← 早期水稲収穫 → |    |    | ← 普通期水稲収穫 → |     |     |    |    |

●農産物(茶)

| 品目         | 3月 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月   | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 | 1月 | 2月 |
|------------|----|----|----|----|------|----|----|-----|-----|-----|----|----|
| かごしま茶 ▶P50 |    |    |    |    | 周年出荷 |    |    |     |     |     |    |    |

●林産物

| 品目             | 3月 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 | 1月 | 2月 |
|----------------|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|----|----|
| きくらげ ▶P82      |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |
| 原木しいたけ(生) ▶P81 |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |
| たけのこ ▶P80      |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |

本格焼酎とは

伝統的な単式蒸留機で蒸留し、芋、麦、米、黒糖などの原料を使い、水以外の添加物を加えない焼酎のこと。原料の風味を豊かに味わえるのが特徴で、乙類焼酎の中でも厳格な定義がなされている焼酎

## 2000を超える 「本格焼酎」の銘柄 焼酎王国 鹿児島県の焼酎とその魅力



### 「伝統的酒造り」がユネスコ無形文化遺産登録 鹿児島県の焼酎を世界で愛される“SHOCHU”に

鹿児島県さつま町で115年続く酒蔵「軸屋酒造」。その4代目であり、2024年には鹿児島県酒造組合青年会初の女性会長に就任した軸屋麻衣子さんに、鹿児島県焼酎の魅力と今後について話を聞いた。

#### 鹿児島県の焼酎の特徴

鹿児島には100を超える蔵元があり、銘柄は2000以上あると言われています。各蔵元はその地域の特色を生かした焼酎を作る。焼酎を飲めば蔵元や杜氏の顔が見えてきますね。それと、なんといっても芋焼酎には鹿児島県のサツマイモを使っていることが最大の特徴です。良質なサツマイモを使うからこそ、風味豊かな芋焼酎が生まれるんです。

#### 2024年12月に鹿児島県の「伝統的酒造り」がユネスコ無形文化遺産に登録

これまで受け継がれてきた酒造りが登録されたことは大変嬉しいですね。これをどう繋げていくかが次の課題ですね。これを1つのきっかけにして、海外にも鹿児島県の焼酎をアピールしていけれ

ばと思います。

#### フランス・パリでの経験を経て

青年会会長の時にパリのバーテンダーに麹や焼酎について話をさせてもらう機会に恵まれました。そこでいろんな焼酎カクテルを作ってもらって味わったんですが、彼らの自由な発想に驚かされましたね。焼酎は蒸留酒ですから、カクテルとの相性もいいのだと。まだまだ可能性が広がります。

#### 鹿児島県焼酎のこれから

毎年、各蔵元から新しい焼酎が誕生しています。常に進化を続けながらも、これまでの技術も磨いていきたい。200年、300年先まで繋いでいきたいですね。

軸屋酒造（株）四代目蔵元  
軸屋麻衣子さん



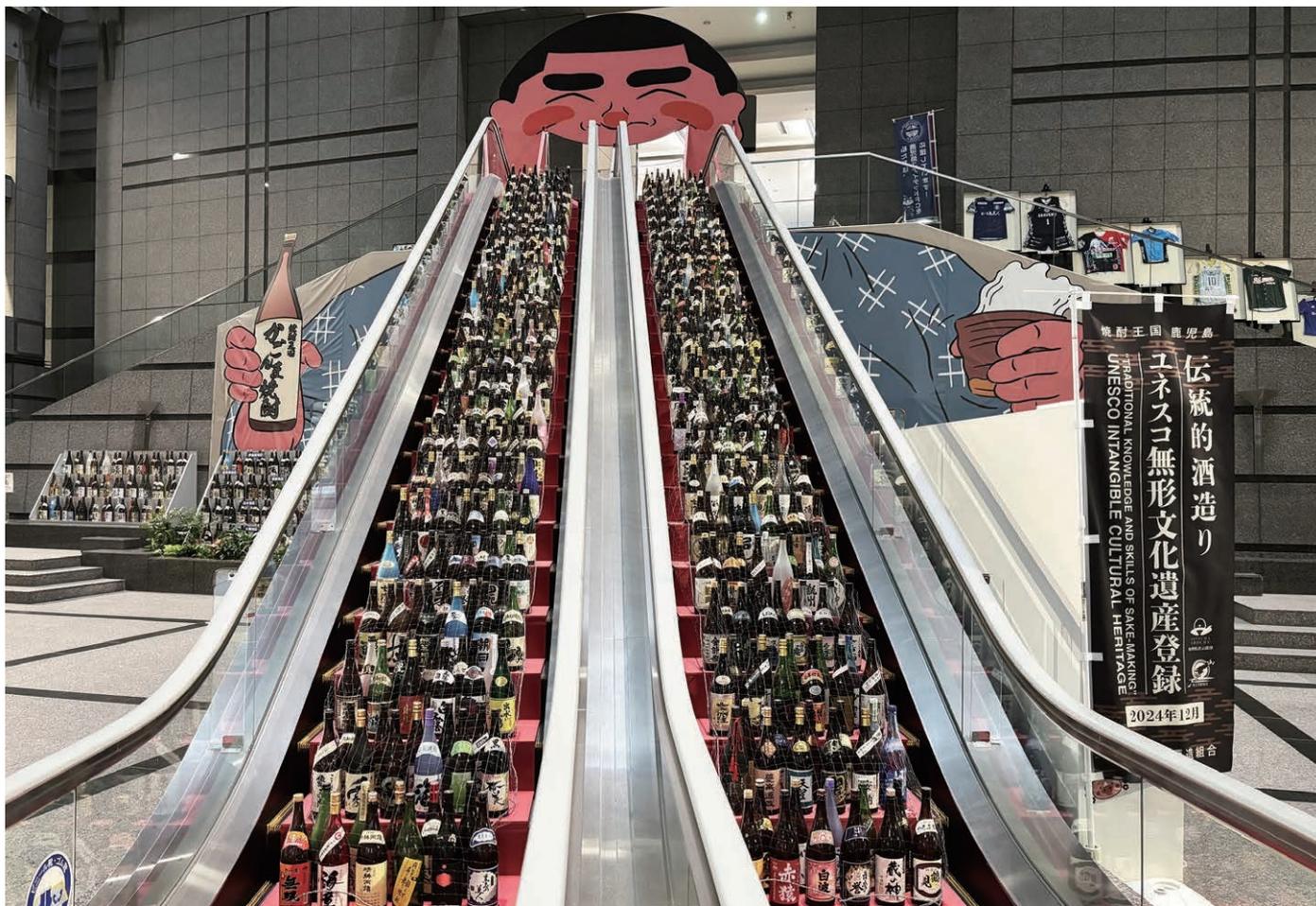
本県内の蔵元数(109)は日本一であり、各蔵元で製造される多様な焼酎が魅力のひとつ。



鹿児島県酒造組合  
TEL 099-222-1455



鹿児島県酒造組合奄美支部  
奄美大島酒造協同組合



## 鹿児島県酒造組合 組合員一覧 (合計 109)

令和7年4月時点

| 鹿児島地区 (6)  | 伊集院地区 (10)      | 大隅地区 (8)           | 種子島地区 (5)      |
|------------|-----------------|--------------------|----------------|
| 本坊酒造株式会社   | 松崎酒造合名会社        | 岩川醸造株式会社           | 種子島酒造株式会社      |
| 東酒造株式会社    | 田崎酒造株式会社        | 丸西酒造(株)蓬原蒸留所       | 高崎酒造株式会社       |
| 相良酒造株式会社   | 有限会社白石酒造        | 大隅酒造株式会社           | 四元酒造株式会社       |
| さつま無双株式会社  | 濱田酒造(株)傳藏院蔵     | 白露カンパニー株式会社        | 上妻酒造株式会社       |
| 三和酒造株式会社   | 大和桜酒造株式会社       | 若潮酒造株式会社           | 三岳酒造株式会社       |
| みしま焼酎無垢の蔵  | 若松酒造株式会社        | 天星酒造株式会社           |                |
| 知覧地区 (10)  | 小正醸造(株)日置蒸溜蔵    | 新平酒造株式会社           | 奄美地区 (24)      |
| 知覧醸造株式会社   | 西酒造株式会社         | 太久保酒造株式会社          | 合資会社弥生焼酎醸造所    |
| 高良酒造有限会社   | 農業生産法人 南国酒造(株)  | 加治木地区 (13)         | 株式会社西平本家       |
| 株式会社尾込商店   | 薩摩金山蔵株式会社       | 白金酒造株式会社           | 西平酒造株式会社       |
| 萬世酒造株式会社   | 指宿地区 (6)        | ニッカウキスキー(株)さつま司蒸溜蔵 | 株式会社奄美大島開運酒造   |
| 吹上焼酎株式会社   | 中俣酒造株式会社        | 日當山醸造株式会社          | 有限会社富田酒造場      |
| 宇都酒造株式会社   | 有限会社大山甚七商店      | 有限会社万膳酒造           | 奄美大島酒造株式会社     |
| 薩摩酒造株式会社   | 指宿酒造株式会社        | 有限会社中村酒造場          | 有限会社山田酒造       |
| 株式会社杜氏の里笠沙 | 吉永酒造有限会社        | アットスター株式会社         | 町田酒造株式会社       |
| 櫻井酒造有限会社   | 田村合名会社          | アットスター株式会社         | 朝日酒造株式会社       |
| 有限会社佐多宗二商店 | 白露酒造株式会社        | 国分酒造株式会社           | 喜界島酒造株式会社      |
| 川内地区 (10)  | 出水地区 (11)       | 株式会社霧島町蒸留所         | 有限会社亀澤酒造場      |
| 山元酒造株式会社   | 大石酒造株式会社        | 佐藤酒造有限会社           | 高岡醸造株式会社       |
| オガタマ酒造株式会社 | 鹿児島酒造(株)黒瀬杜氏伝承蔵 | きりしま高原麦酒株式会社       | 天川酒造株式会社       |
| 村尾酒造合資会社   | 神酒造株式会社         | 大山酒造合名会社           | 中村酒造株式会社       |
| 田苑酒造株式会社   | 宮内酒造合名会社        | 株式会社甲斐商店           | 奄美酒類株式会社       |
| 塩田酒造株式会社   | 宮乃露酒造株式会社       | 大口酒造株式会社           | 有限会社松永酒造場      |
| 吉永酒造株式会社   | 長山酒造有限会社        | 鹿屋地区 (6)           | 株式会社奄美大島にしかわ酒造 |
| 植園酒造合資会社   | 杉本酒造株式会社        | 大海酒造株式会社           | 有限会社沖酒造        |
| 軸屋酒造株式会社   | 南洲酒造株式会社        | 有限会社神川酒造           | 有限会社竿田酒造       |
| 小牧醸造株式会社   | 長島研醸有限会社        | 農業法人 八千代伝酒造株式会社    | 有限会社神崎産業       |
| 株式会社祁答院蒸溜所 | 雲海酒造(株)出水蔵      | 有限会社森伊蔵酒造          | 沖永良部酒造株式会社     |
|            | 出水酒造株式会社        | 白玉醸造株式会社           | 新納酒造株式会社       |
|            |                 | 小鹿酒造株式会社           | 原田酒造株式会社       |
|            |                 |                    | 有村酒造株式会社       |

# 鹿児島の本格焼酎には

## 「薩摩焼酎」と「奄美黒糖焼酎」の2種類ある

### 鹿児島生まれ鹿児島育ち世界に誇る「薩摩焼酎」

薩摩焼酎は、鹿児島県内（奄美市・大島郡を除く）のさつまいも、水を原料として、鹿児島県内において、単式蒸留器で蒸留し容器詰めされた本格焼酎のこと。  
 ※単式蒸留とは…1回のみ蒸留を行う伝統的な製法。原料の持つ風味や香りが楽しめる。



11月1日は  
本格焼酎の日

### 奄美群島でのみ製造を許された 初心者にも優しい「奄美黒糖焼酎」

米麴とサトウキビの絞り汁から作った純黒砂糖を原料に醸造し、単式蒸留した本格焼酎のこと。昭和28年12月、奄美群島が日本に復帰する時、米麴及び黒糖を原料として製造することを条件に、奄美群島に限り製造が許可された。



5月9日・10日は  
奄美黒糖焼酎の日



### 本格焼酎の香りを表す フレーバーホイール表

蔵元数日本一を誇る鹿児島には、2000を超える銘柄が存在します。

それぞれの蔵元が独自の製法とこだわりで生み出す焼酎は、多様な香りと味わいを楽しむことができます。



鹿児島県酒造組合HPからは香りや味わいから銘柄を探すことができます。

※本格焼酎近未来評議会によるデータを基に作成  
 ※鹿児島県酒造組合監修



PICK UP!

POINT

## 焼酎は糖質ゼロ・プリン体ゼロ!!

「お酒は太ってしまうからガマン。」そんな方に焼酎はピッタリ。蒸留酒である焼酎は、製造の過程で原料の糖分が醪に残り、糖質・プリン体がゼロになるのです。また、他のお酒に比べて低カロリーでビールや日本酒よりも太りにくいお酒です。



ビール

約16グラム  
(缶1本500mlあたり)



日本酒

約8グラム  
(とっくり1本、1合あたり)



焼 酎

いくら飲んでも  
糖分0グラム

### 焼酎で血栓予防!?

「本格焼酎」を飲むと、血中にできる血栓(血の塊)を溶かす酵素が分泌され「血栓症」を予防してくれます。その効果はワインの1.5倍もあるとされています。血栓は、心筋梗塞や脳梗塞の原因となる怖いもの。もちろん適量を守った上でのお話なので、焼酎と上手に付き合しましょう。



# 美味しい焼酎の飲み方

## 01 CUTTING WITH SODA WATER

### シュワッと弾ける香りと喉越し ソーダ割り

#### 【用意するもの】

焼酎、炭酸水、氷、冷凍庫で冷やしたグラス、マドラー、冷蔵庫で冷やしたグラス

- ①焼酎をグラスの1/4まで注ぐ。(30度以上の焼酎を使うとより香りを楽しめる)
- ②炭酸水を氷にぶつけないようにグラスと氷の隙間に静かに注ぐ。
- ③マドラーをグラスの底まで入れ、炭酸が飛ばないように氷を持ち上げるように底からゆっくり2回混ぜる。

※使用するグラスは冷蔵庫でしっかり冷やしておく。氷を入れずに楽しむのもおすすめ。



## 02 ON THE ROCKS & CUTTING WITH WATER

### キレか、マイルドか ロック&水割り

#### 【用意するもの】

焼酎、氷、グラス、マドラー、ミネラルウォーター(水割り用)

- ①グラスに氷を多めに入れ、マドラーで軽くかき混ぜてグラス全体を冷やす。
- ②焼酎をグラスの半分まで注ぐ。
- ③水割りの場合は、9目分目くらいまでミネラルウォーターを注ぐ。(軟水がおすすめ)
- ④マドラーを使い、2回ほど軽く混ぜる。

※氷が溶けることで少しずつ味わいに変化するのを楽しんで。



## 03 CUTTING WITH WARM WATER

### 立ち昇るほの甘い香り お湯割り

#### 【用意するもの】

焼酎、お湯、小さめのグラス、あれば温度計

- ①お湯を沸かす(冬は50度、夏は42度)
- ②先にグラスにお湯を注ぎ、焼酎を注ぐ
- ③焼酎6:お湯4、5:5など、濃さは好みで。

※焼酎の甘さと香りを楽しめるのは“42度”。

ちょうど体温くらいの温度と覚えよう。

※温かいお湯の上に焼酎を注ぐと、温度差で対流が生まれ、混ぜなくてもおいしい一杯に。

※お湯が先だと甘くなり、焼酎が先だとドライな味わいに。



## 04 PRE-MIXED WITH WATER

### まるやかで軽やか 前割り

#### 【用意するもの】

焼酎、水、保存用の容器

- ①清潔な容器に焼酎と水を好みの割合で入れる。
- ②容器を振って混ぜ合わせ、日の当たらない場所で1晩から1週間程度寝かせる。
- ③冷蔵庫で冷やして、または温めて飲む。



## 焼酎カクテルの可能性

ジン・ウォッカ・ラムなどの蒸留酒は、カクテルベースとして使用されており、蒸留酒のひとつである本格焼酎もカクテルベースとしての可能性を秘めています。

近年、世界の酒類市場では低アルコール志向が増えつつあり、焼酎は風味がしっかりしているため、低アルコールでも味わい深く、世界のトップバーテンダーからも、焼酎をベースとした「焼酎カクテル」が注目されています。





# 鹿児島県の加工品

Kagoshima processed products



## 麦味噌

鹿児島県の麦味噌は「薩摩味噌」と呼ばれ、淡い色とまろやかな甘みの特徴です。麦の甘さを活かすため熟成期間は短めで、さわやかな香りと麴粒が残るタイプが多く見られます。郷土料理の薩摩汁には、この薩摩味噌が欠かせない定番の味として用いられています。



## かつお節

かつお節は、鰹を煮て燻し、乾燥させて作る伝統的な食品です。黒潮に面した鹿児島県では上質な鰹が多く獲れ、高品質なかつお節の産地として広く知られています。



## 黒糖

サトウキビの搾り汁をそのまま煮詰めて作られる加工品です。糖質のほかにカルシウム、鉄、カリウムが豊富です。またリンやマグネシウムなどのミネラルやビタミンも含まれています。※

本土最南端に位置する鹿児島県は、古くから中国や朝鮮、東南アジアとの交易を重ねてきました。その影響で、サトウキビや甘藷(さつまいも)、落花生などが伝わり、これらを活用した料理や加工品が鹿児島の食文化として定着していきました。

また、鹿児島県は、多くの有人離島を有する全国屈指の離島県でもあり、温帯から亜熱帯まで多彩な自然環境の中、各島で個性豊かな文化が育まれてきました。

これらの加工品はいずれも、鹿児島の気候風土と歴史的背景の中で培われた、地域の食文化を象徴する存在です。今も変わらず受け継がれ、日々の暮らしの中で人々に愛され続けています。



## 醤油

鹿児島の醤油は、まろやかで深みのある甘みが際立つ「甘口醤油」が主流です。砂糖やみりんなどの甘味料を多く含み、全国的にも特に甘いことで知られています。独特の甘さの中にコクと旨味があり、この醤油を使った料理は思わず箸が進むおいしさです。



## 豚みそ

主に豚肉、味噌、砂糖を合わせて作られます。地域によりその特徴に違いがあり、鹿児島県本土では豚ひき肉としいたけ、ごぼう、しょうがなど野菜のみじん切りを炒め、砂糖や味噌を合わせて炒めながら練り上げて作ったものを言います。※



## さつまいも揚げ

魚のすり身に豆腐や卵などを入れ、成型して油で揚げたものです。砂糖で甘めの味つけがされているのが特徴。鹿児島県では「つけあげ」と呼ばれることも多いです。※



### 灰持酒(あくもちざけ)

米を主成分とし、鹿児島県で伝統的に生産されている地酒です。独特の製法により、みりんに似た濃厚な甘さを有しています。※



### 山川漬

鹿児島県の南端に位置する指宿市山川町の特産品である山川漬は、干しだいこんを甕(かめ)で漬け込み、熟成させた伝統的な漬物です。香ばしい味わいが特徴で、噛むほどに味が深くなります。※



### 壺造り黒酢

米麴・蒸し米・水を陶器の壺に入れ、屋外に置くことで自然発酵させた食酢です。仕込みは春と秋の年2回行われ、1年以上の発酵・熟成期間を経て完成します。※



### ミキ

奄美大島に古くから伝わる乳酸菌発酵飲料で、米粉と生のさつまいも、砂糖を用いて作られます。沖縄県でも飲まれており、沖縄県では、さつまいもではなく麦を使っています。※



### ナリ味噌

奄美大島や徳之島で作られる、ソテツの実である「ナリ」を砕いて入れた味噌です。ソテツは鹿児島県の大隅半島から沖縄県の八重山諸島で生息する植物で「生きた化石植物」とも言われています。※



### きび酢

奄美群島のさとうきびの搾り汁を原料に自然発酵で作られる酢です。この地域でのみ製造され、全国的にも希少なさとうきびの発酵食品となります。一般的な食酢は菌類を添加して発酵を促すが、きび酢は大気中に浮遊する酵母菌や酢酸菌により作られます。※

※出典:農林水産省「にっぽん伝統食図鑑」



[ 問合せ先 ] 公益社団法人 鹿児島県特産品協会

TEL:099-223-9177



かごしま特産品ねっとかごいろう





# 鹿児島 Kagoshima's local sweets 郷土菓子

豊かな風土が育む素材を生かしたのものや  
地域に深く根付くものなど  
鹿児島で長く愛され続ける郷土のお菓子。  
お茶請けやお土産におすすめです。

## かるかん

自然薯とうち米の粉、砂糖を混ぜて、ふっくらと蒸しあげた上品なお菓子です。



## 煎粉餅(いこもち)

先に煎ったもち米の粉で作られた甘くてやわらかい、江戸初期からある祝菓子です。



## 高麗餅(これもち)

もちもちした食感で、もち粉と小豆あんを練って蒸し上げた黒褐色の餅菓子です。



## 白熊

削った氷に練乳をかけ、フルーツや小豆などをトッピングしたもので、チェリーやレーズンが白熊の顔のように見えることから「白熊」と名付けられました。



## 文旦漬(ぼんたんづけ)

鹿児島特産の柑橘・ボンタンの皮を煮詰め、砂糖をまぶして作る砂糖漬け菓子です。



## 小豆羹(あずきかん)

小豆と小麦粉、葛、砂糖でできた蒸し羊羹です。寒天で固めた練り羊羹とは違う食感です。



## あくまき

一晚灰汁(あく)につけたもち米を孟宗竹の皮にくるみ、たっぷりの灰汁で時間をかけて煮て作ります。



## げたんは

小麦粉と黒砂糖、卵で作った生地を黒砂糖の蜜の中に漬け込んだお菓子です。名前の由来は「下駄の歯」からと言われています。



## 加治木まんじゅう

酒饅頭で、島津義弘公が加治木へ移城する際に出された酒饅頭が起源という説があります。



## 伊集院まんじゅう

島津家の家紋、丸に十の字の形の直径3cmほどの饅頭の中に白あんが入っています。



## しんこ団子

醤油を塗って焼き上げた、香ばしい串焼き団子です。日置市の深固院が名前の由来と言われています。



## ふくれ菓子

黒砂糖風味の蒸しパン風のお菓子で、重曹を使っているため蒸しあがるとふっくらと膨らみます。



## ボンタンアメ

オブラートにくるまれた淡いオレンジ色の柔らかい飴で、甘酸っぱく爽やかな香りです。



## いもあめ

さつまいもと麦芽を煮つめてあめ状にしたもの。砂糖を加えず、さつまいもの素朴な甘さを楽しめます。



## からいもねったぼ

“からいも”はさつまいものことを言います。つきたての餅に蒸したさつまいもを入れて混ぜて食べる餅料理です。



## いもかりんとう

さつまいもを油で揚げた後に、砂糖または黒砂糖等をまぶし、乾燥させたものです。



## 干しいも

さつまいもを蒸して、薄切り、干して乾燥させたもの。さつまいも本来の素朴な甘さとほっくりとした食感で、保存食にもなります。



## 両棒餅(じゃんぼもち)

柔らかい餅に、武士の脇差になぞらえ、竹串を2本刺して焼いて、トロリと甘いあんをかけています。



## けせんだんご

けせんの木とは、ニッケ、シナモンと呼ばれるニッケイ属の木のことで、小豆団子をくるんでいます。



## かからん団子

かからの葉でよもぎやあずきの団子をくるんでいます。かからの葉の香りが食欲をそそります。



[ 問合せ先 ]  
 鹿児島県菓子工業組合  
 TEL:099-222-2578



[ 問合せ先 ]  
 公益社団法人 鹿児島県特産品協会  
 TEL:099-223-9177

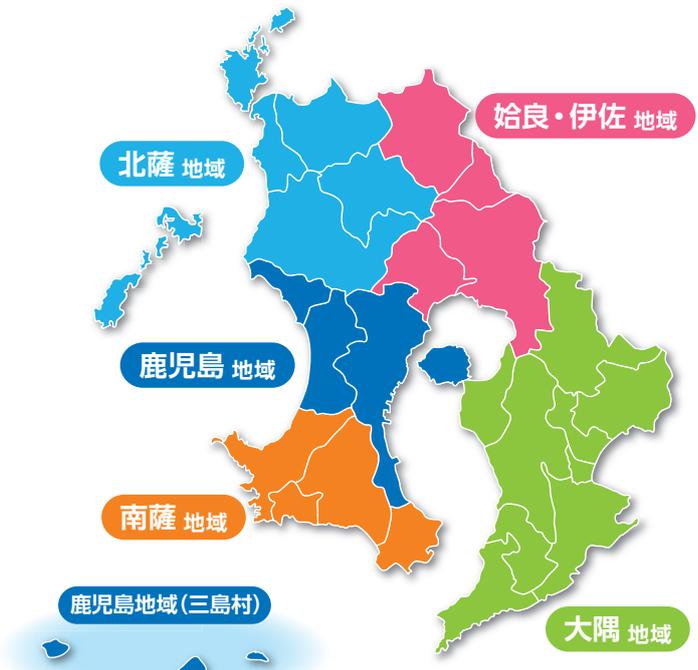
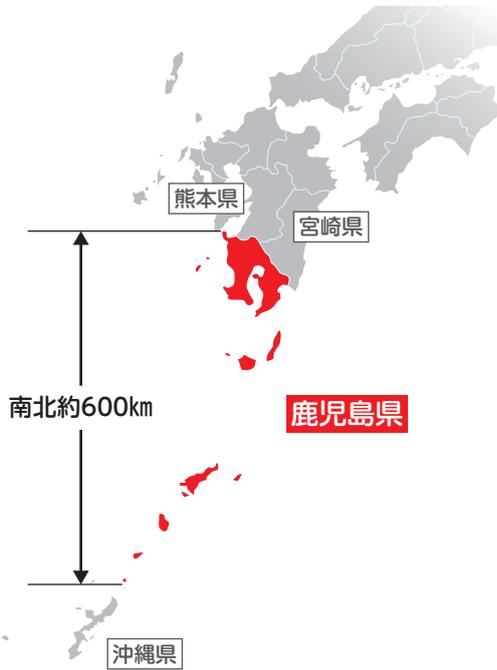


かごしま特産品ねっとかごころ

# 鹿児島県の地理的特徴

九州南端に位置する鹿児島県は、南北600kmに及ぶ広大な県土を有し、薩摩・大隅の二大半島からなる県本土と、甑島、種子島、屋久島、トカラ列島、奄美群島など多くの島々からなっています。

様々な地理的環境が豊かな食材を生み出し、これらを使った郷土料理や地域特有の食文化は観光資源にもなっています。



- 鹿兒島 地域**
- 鹿兒島市
  - 日置市
  - いちき串木野市
  - 三島村
  - 十島村

- 南薩 地域**
- 枕崎市
  - 指宿市
  - 南さつま市
  - 南九州市

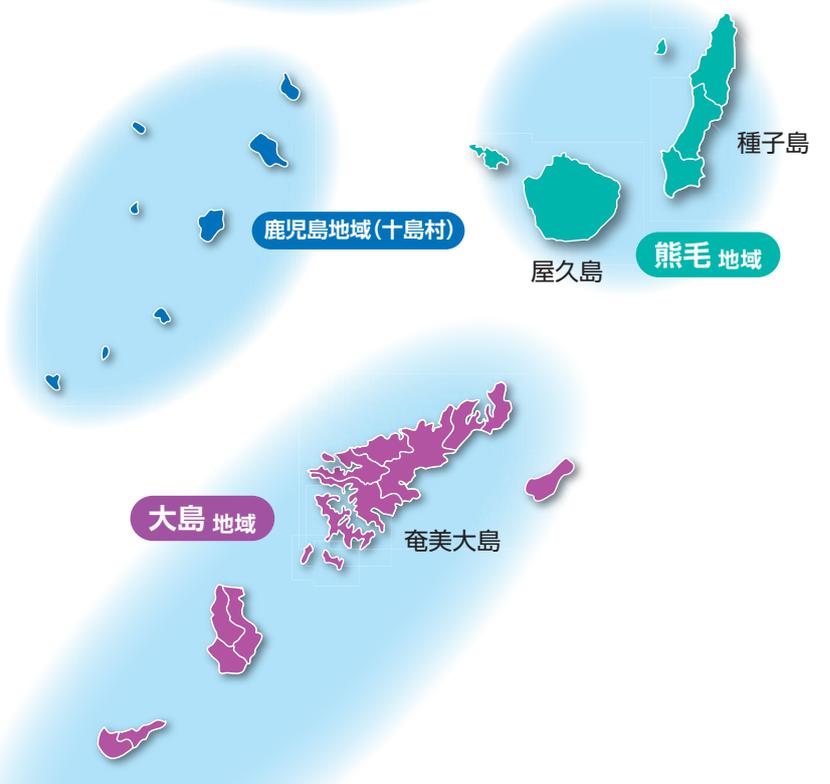
- 北薩 地域**
- 阿久根市
  - 出水市
  - 薩摩川内市
  - さつま町
  - 長島町

- 始良・伊佐 地域**
- 霧島市
  - 伊佐市
  - 始良市
  - 湧水町

- 大隅 地域**
- 鹿屋市
  - 垂水市
  - 曾於市
  - 志布志市
  - 大崎町
  - 東串良町
  - 錦江町
  - 南大隅町
  - 肝付町

- 熊毛 地域**
- 西之表市
  - 中種子町
  - 南種子町
  - 屋久島町

- 大島 地域**
- 奄美市
  - 大和村
  - 宇検村
  - 瀬戸内町
  - 龍郷町
  - 喜界町
  - 徳之島町
  - 天城町
  - 伊仙町
  - 和泊町
  - 知名町
  - 与論町





かごしま  
の  
うまかもん  
農林水産物カタログ



かごしまの

海産物

国内のみならず、世界へ発信できるブランド力!

# 養殖ブリ

ブランド名

鯨王(ぶりおう) / さつま黒酢ぶり / ぶり大将



かごしま  
旬のさかな  
認定

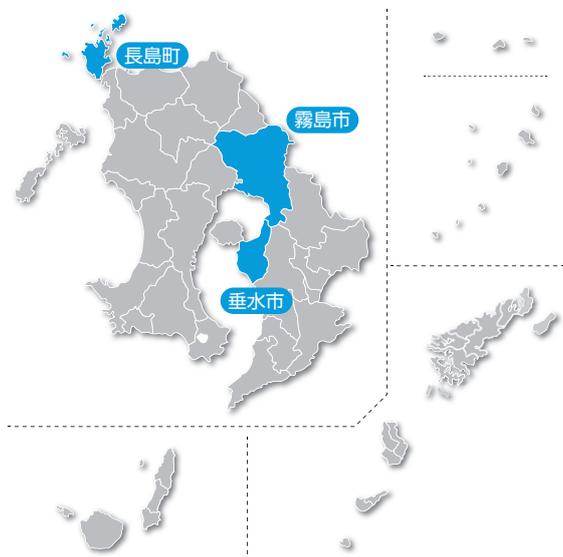
おいしい時期は? /

旬カレンダー



ココで獲れます /

生産地マップ



どんな食材? /

セールスポイント

鹿児島ブリは、稚魚から出荷まで生産管理されており、一年を通して安定して出荷することができます。北米を中心に、海外にも幅広く輸出され親しまれています。

ココがスゴイ! /

特性など

適度な脂がのりつつも、ヘルシーで健康維持に効果的だといわれるEPAやDHAが含まれています。

問合せ先

- 鯨王(ぶりおう)
  - 東町漁業協同組合 TEL0996-86-1200
- さつま黒酢ぶり
  - 福山養殖 TEL0995-55-2358
- ぶり大将
  - 牛根漁業協同組合 TEL0994-32-1389

関連webサイト

かごしまの食  
Kagoshima-shoku.com

かごしま旬のさかな  
kagoshima-sakana.com





生産量日本一!!

かごしまの

海産物

# 養殖カンパチ

ブランド名

海の桜勤 / かのやカンパチ / いぶすき  
菜の花カンパチ / ねじめ黄金カンパチ /  
辺塚だいたいカンパチ



かごしま  
旬のさかな

認定

おいしい時期は? /

旬カレンダー

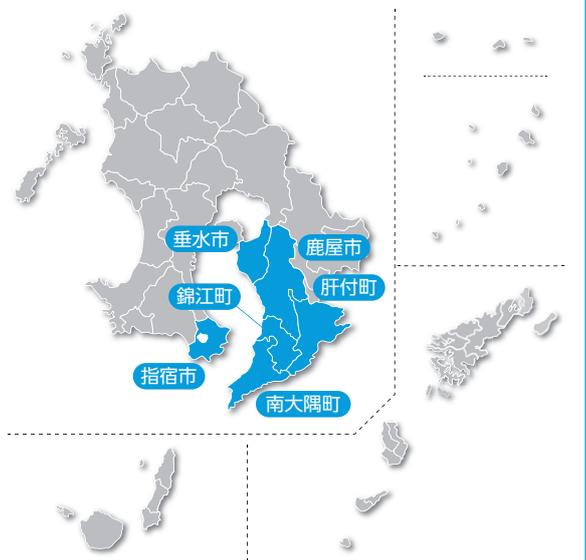
漁期▶

| 春  |    |    | 夏  |    |    |    | 秋   |     |     | 冬  |    |
|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|----|----|
| 3月 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 | 1月 | 2月 |
| 通年 |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |



ココで獲れます /

生産地マップ



どんな食材? /

セールスポイント

鹿児島カンパチは、成長段階にあわせてオリジナルのエサが与えられ、いけすごとに養殖履歴を明確にした一貫体制で育てられています。引き締まった身と程よい脂のりが特徴です。

問合せ先

■ 海の桜勤

● 垂水市漁業協同組合  
TEL0994-32-1165

■ いぶすき菜の花カンパチ

● 山川町漁業協同組合  
TEL0993-34-0111

■ 辺塚だいたいカンパチ

● 高山漁業協同組合  
TEL0994-65-6336

■ かのやカンパチ

● 鹿屋市漁業協同組合  
TEL0994-46-3111

■ ねじめ黄金カンパチ

● ねじめ漁業協同組合  
TEL0994-24-2628

関連webサイト

かごしまの食  
Kagoshima-shoku.com



かごしま旬のさかな  
kagoshima-sakana.com



かごしまの  
海産物

めでたい席には欠かせない!

かごしま  
旬のさかな  
認定

# イセエビ

おいしい時期は? /

旬カレンダー



ココで獲れます /

生産地マップ



どんな食材? /

セールスポイント

めでたい席には欠かせない“イセエビ”。長寿の象徴として広く親しまれています。刺身や焼きエビ、茹でる、頭を入れた味噌汁などがおすすです。

問合せ先

- 北さつま漁業協同組合  
阿久根本所  
TEL0996-72-1511
- 内之浦漁業協同組合  
TEL0994-67-2121

関連webサイト

かごしまの食  
Kagoshima-shoku.com

かごしま旬のさかな  
kagoshima-sakana.com



かごしまの  
海産物

七つ星の輝き

かごしま  
旬のさかな  
認定

# マイワシ

おいしい時期は? /

旬カレンダー



ココで獲れます /

生産地マップ



どんな食材? /

セールスポイント

昔から広く県民に親しまれ、健康維持に効果的と言われるEPAなどが豊富に含まれ、春の脂ののった時期がおいしいです。脂ののったものは刺身、塩焼き、煮物などどんな食べ方でもおいしいですが、目刺しなど塩干品としても親しまれています。

問合せ先

- 北さつま漁業協同組合  
阿久根本所  
TEL0996-72-1511
- 枕崎市漁業協同組合  
TEL0993-72-2111

関連webサイト

かごしまの食  
Kagoshima-shoku.com

かごしま旬のさかな  
kagoshima-sakana.com



かごしまの海産物 **姿も味も抜群** **養殖クルマエビ** かごしま旬のさかな認定

おいしい時期は? / 旬カレンダー

| 春      |    |    | 夏  |    |    | 秋  |     |     | 冬   |    |    |
|--------|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|----|----|
| 3月     | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 | 1月 | 2月 |
| 漁期▶ 通年 |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |
| 最盛期▶   |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |



ココで獲れます / 生産地マップ

どんな食材? / セールスポイント

寒い時期でも養殖可能な本県は養殖生産量が全国でもトップクラス。甘みとプリプリした食感が昔から人気です。生でよし、焼いてよし、揚げてよし、と調理の幅が広いのも特徴です。

問合せ先

- 南九州クルマエビ養殖振興協議会 TEL0995-43-4322

関連webサイト

かごしまの食 Kagoshima-shoku.com かごしま旬のさかな kagoshima-sakana.com

かごしまの海産物 **おめでたい魚の王様** **マダイ** かごしま旬のさかな認定

おいしい時期は? / 旬カレンダー

| 春      |    |    | 夏  |    |    | 秋  |     |     | 冬   |    |    |
|--------|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|----|----|
| 3月     | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 | 1月 | 2月 |
| 漁期▶ 通年 |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |
| 最盛期▶   |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |



ココで獲れます / 生産地マップ

どんな食材? / セールスポイント

桜の花が咲く頃が美味しいとされるため春のマダイは、「桜鯛」と呼ばれています。味、姿がよくお祝い事に用いられ、きめ細かい身で刺身、塩焼き、あら煮などとして食卓を賑わせてくれます。

問合せ先

- 東町漁業協同組合 TEL0996-86-1200
- 北さつま漁業協同組合 阿久根本所 TEL0996-72-1511
- 鹿児島県漁業協同組合連合会 TEL099-213-1173

関連webサイト

かごしまの食 Kagoshima-shoku.com かごしま旬のさかな kagoshima-sakana.com

かごしまの海産物 **肉厚の歯ごたえ** **アオリイカ** かごしま旬のさかな認定



どんな食材? / セールスポイント

イカの王様アオリイカはミズイカと呼ばれ、県民に親しまれています。冷凍しても味が変わらない上、甘みが増すので、贈答用としても喜ばれます。

問合せ先

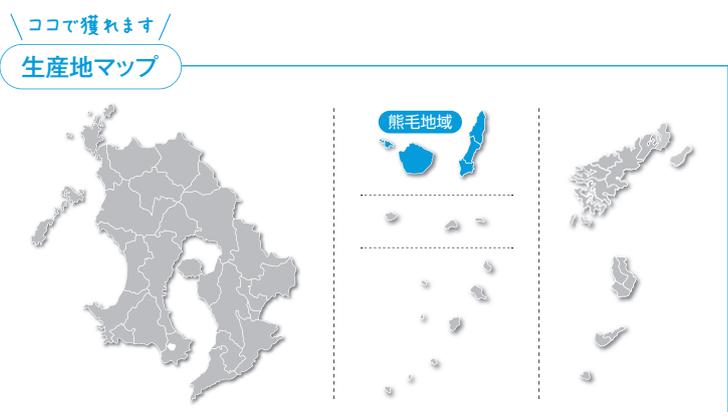
- 種子島漁業協同組合 TEL0997-22-0620
- 東町漁業協同組合 TEL0996-86-1200

関連webサイト

かごしまの食 Kagoshima-shoku.com

かごしま旬のさかな kagoshima-sakana.com

かごしまの海産物 **透明な身が美しい** **トビウオ** かごしま旬のさかな認定



どんな食材? / セールスポイント

屋久島・種子島など、県内でも暖海域に生息。コリコリとした歯ごたえを楽しむなら刺身ですが、塩干品もおすすめです。特に“すり身”でつくるつみれ汁やさつま揚げは大変美味。

問合せ先

- 種子島漁業協同組合 TEL0997-22-0620
- 屋久島漁業協同組合 TEL0997-46-3116

関連webサイト

かごしまの食 Kagoshima-shoku.com

かごしま旬のさかな kagoshima-sakana.com

かごしまの海産物 **郷土料理の代表選手** かごしま旬のさかな **認定**

おいしい時期は? / 旬カレンダー

| 春       |    |    | 夏  |    |    | 秋  |     |     | 冬   |    |    |
|---------|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|----|----|
| 3月      | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 | 1月 | 2月 |
| 漁期 ▶ 通年 |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |
| 最盛期 ▶   |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |



ココで獲れます / 生産地マップ

どんな食材? / **セールスポイント**

郷土料理として鹿児島では欠かせない一品。見た目も鮮やかな菊花造りは、身が銀色に輝き圧巻の一言。手開きで簡単に刺身にできみりん干しや一夜干しなど加工品も多くあります。

問合せ先

- 甌島漁業協同組合 TEL09969-3-2316
- 北さつま漁業協同組合 阿久根本所 TEL0996-72-1511
- 種子島漁業協同組合 TEL0997-22-0620

関連webサイト

かごしまの食 Kagoshima-shoku.com

かごしま旬のさかな kagoshima-sakana.com

かごしまの海産物 **沿岸ものの地ダコが人気** かごしま旬のさかな **認定**

おいしい時期は? / 旬カレンダー

| 春       |    |    | 夏  |    |    | 秋  |     |     | 冬   |    |    |
|---------|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|----|----|
| 3月      | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 | 1月 | 2月 |
| 漁期 ▶ 通年 |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |
| 最盛期 ▶   |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |



ココで獲れます / 生産地マップ

どんな食材? / **セールスポイント**

日本人の嗜好にマッチしたもちもちとして甘い味覚で人気が高く、錦江湾や長島周辺の沿岸ものは、地ダコとして県民に親しまれています。

問合せ先

- 東町漁業協同組合 TEL0996-86-1200
- 北さつま漁業協同組合 出水支所 TEL0996-67-2133

関連webサイト

かごしまの食 Kagoshima-shoku.com

かごしま旬のさかな kagoshima-sakana.com

かごしまの  
海産物

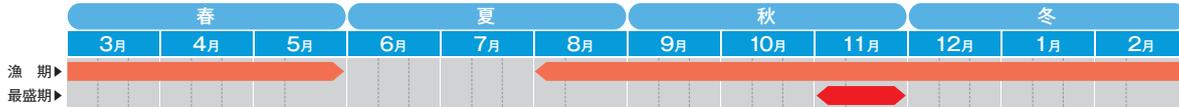
色、味、姿自慢の個性派

# アサヒガニ

かごしま  
旬のさかな  
認定

おいしい時期は？

旬カレンダー



ココで獲れます！

生産地マップ



どんな食材？

セールスポイント

生きたままでも鮮やかな紅色をしている高級ガニ。見た目以上に身がたっぷり詰まっています、しっかりした身質は上品な味わいです。

問合せ先

- 種子島漁業協同組合  
TEL0997-22-0620
- 南種子町漁業協同組合  
TEL0997-26-4666

関連webサイト

かごしまの食 [Kagoshima-shoku.com](http://Kagoshima-shoku.com)  
かごしま旬のさかな [kagoshima-sakana.com](http://kagoshima-sakana.com)



かごしまの  
海産物

甘みがあり味も濃い

# ツキヒガイ

かごしま  
旬のさかな  
認定

おいしい時期は？

旬カレンダー



ココで獲れます！

生産地マップ



どんな食材？

セールスポイント

月日貝。表が太陽の赤、裏が月の白をしていることから、そう呼ばれています。甘みがあり味も濃いです。刺身やバター焼きなど、シンプルな調理が素材を引き立てます。

問合せ先

- 江口漁業協同組合  
TEL0992-74-2326
- 川内市漁業協同組合  
TEL0996-26-2011

関連webサイト

かごしまの食 [Kagoshima-shoku.com](http://Kagoshima-shoku.com)  
かごしま旬のさかな [kagoshima-sakana.com](http://kagoshima-sakana.com)



さつまの甘エビ

かごしまの

海産物

# ヒゲナガエビ(タカエビ)

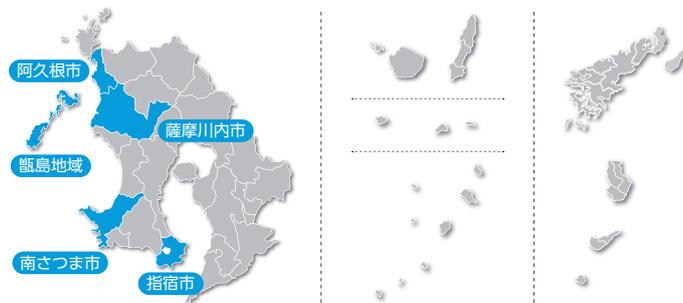
おいしい時期は？

旬カレンダー



ココで獲れます！

生産地マップ



どんな食材？

セールスポイント

水深 400m の深海に生息するヒゲナガエビは、通称タカエビといわれています。プリプリとした食感、アマエビのような甘さが特徴です。

問合せ先

- 北さつま漁業協同組合 阿久根本所  
TEL0996-72-1511
- 甌島漁業協同組合  
TEL0996-93-2316

関連webサイト

かごしまの食  
Kagoshima-shoku.com



味が良いから「アジ」

かごしまの

海産物

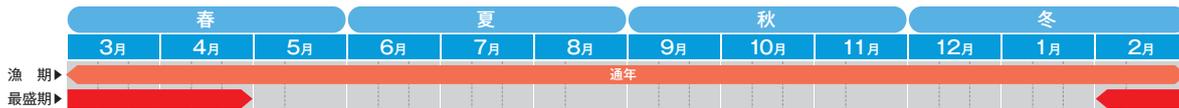
# マアジ

ブランド名

出水の黄金アジ／あくねの華あじ

おいしい時期は？

旬カレンダー



ココで獲れます！

生産地マップ



どんな食材？

セールスポイント

鹿児島近海で獲れるマアジは、身が引き締まり、昔から広く県民に愛されてきました。刺身、たたき、塩焼きなどが最高です。特に出水の黄金アジは、一本釣りで釣り上げられ漁師や漁協職員、仲買人が丁寧に取り扱い扱っていることで、美味しさが高級寿司店等で高く評価されています。

問合せ先

- 枕崎市漁業協同組合  
TEL0993-72-2111
- 北さつま漁業協同組合 阿久根本所  
TEL0996-72-1511

関連webサイト

かごしまの食  
Kagoshima-shoku.com





かごしまの海産物 **カツオ** ブランド名 枕崎ぶえん鯉

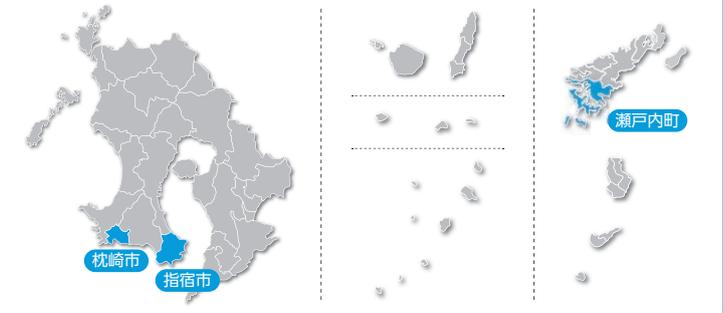
かごしま旬のさかな **認定**

おいしい時期は? / 旬カレンダー

|      | 春    |    |    | 夏    |    |    | 秋  |     |     | 冬   |    |    |
|------|------|----|----|------|----|----|----|-----|-----|-----|----|----|
|      | 3月   | 4月 | 5月 | 6月   | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 | 1月 | 2月 |
| 漁期▶  | 通年   |    |    |      |    |    |    |     |     |     |    |    |
| 最盛期▶ | ■■■■ |    |    | ■■■■ |    |    |    |     |     |     |    |    |



ココで獲れます / 生産地マップ



どんな食材? / セールスポイント

鮮やかな赤みが食欲をそそり、表面を香ばしく炙った「タタキ」も美味。また「枕崎ぶえん鯉」は一本釣りした鯉を船上にて活きメ(血抜き)し、急速冷凍。あざやかな赤み色をし、血生ぐささがなく、もちもちとした食感と歯ごたえが特徴です。

問合せ先

- 枕崎市漁業協同組合 TEL0993-72-2111
- 山川町漁業協同組合 TEL0993-34-0111
- 鹿児島県漁業協同組合連合会 TEL099-223-1173

関連webサイト

かごしまの食 [kagoshima-shoku.com](http://kagoshima-shoku.com) かごしま旬のさかな [kagoshima-sakana.com](http://kagoshima-sakana.com)

かごしまの海産物 **養殖ウナギ**

生産量日本一!!

かごしま旬のさかな **認定**

おいしい時期は? / 旬カレンダー

|      | 春  |    |    | 夏    |    |    | 秋    |     |     | 冬   |    |    |
|------|----|----|----|------|----|----|------|-----|-----|-----|----|----|
|      | 3月 | 4月 | 5月 | 6月   | 7月 | 8月 | 9月   | 10月 | 11月 | 12月 | 1月 | 2月 |
| 漁期▶  | 通年 |    |    |      |    |    |      |     |     |     |    |    |
| 最盛期▶ |    |    |    | ■■■■ |    |    | ■■■■ |     |     |     |    |    |



ココで獲れます / 生産地マップ



どんな食材? / セールスポイント

鹿児島県は、全国一のウナギの生産地。シラスウナギ(稚魚)が多く獲れることや、温暖な気候など、恵まれた自然環境が臭みが少なく身の分厚い、脂もたっぷりの良質なウナギを育てています。

問合せ先

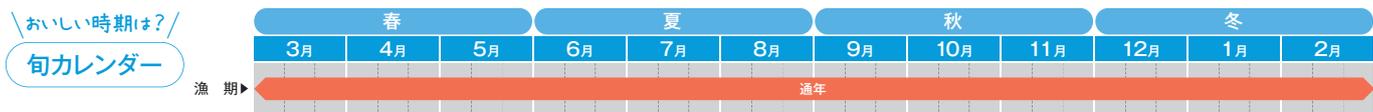
- 大隅地区養まん漁業協同組合 TEL0994-63-2796

関連webサイト

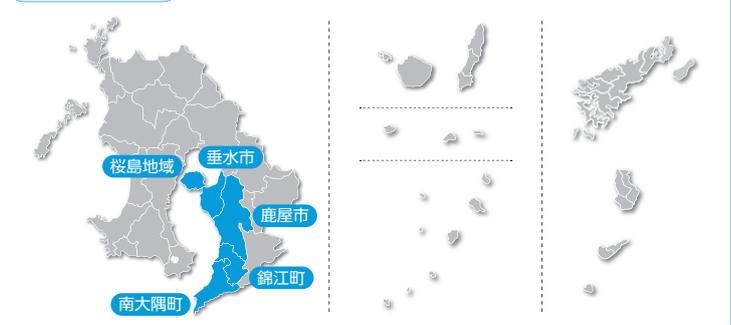
かごしまの食 [kagoshima-shoku.com](http://kagoshima-shoku.com) かごしま旬のさかな [kagoshima-sakana.com](http://kagoshima-sakana.com)



かごしまの海産物 **生産量日本一!**  
**養殖ヒラマサ** (ブランド名) 錦笑ヒラマサ



ココで獲れます / 生産地マップ



どんな食材? / セールスポイント

鹿児島県のヒラマサは魚特有のクセ、余分な脂肪が少なく、コリコリとした歯ごたえと、上品な味わいが特徴です。夏場でもさっぱりと味わえ、年間を通して美味しく食べられます。適度な脂がのりつつも、ヘルシーで健康維持に効果的だといわれるEPAやDHAが含まれています。

問合せ先

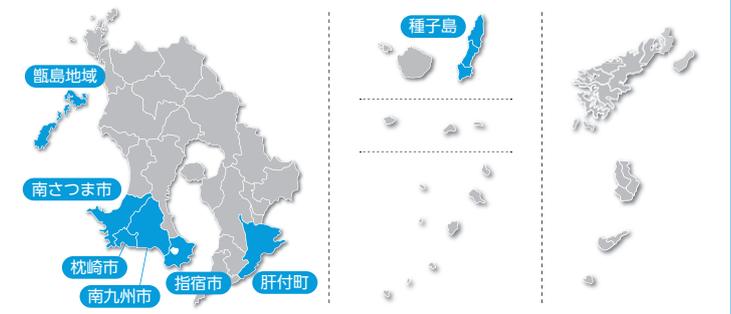
- 鹿児島県漁業協同組合 TEL0994-46-3111
- ねじめ漁業協同組合 TEL0994-24-2628
- 鹿児島県漁業協同組合 大根占支所 TEL0994-22-0043

関連webサイト  
かごしまの食  
Kagoshima-shoku.com

かごしまの海産物 **適度な脂のり、幻の魚!**  
**スマ(ホシガツオ)**



ココで獲れます / 生産地マップ



どんな食材? / セールスポイント

胸ビレの下にある黒点が目印の魚でヤイトカツオ、セガツオなどの呼び方もあります。身はモチモチとした食感で甘みがあり、適度な脂のりです。非常に美味! マグロ以上の美味しさとも言われます。刺身のほか、皮目などの表面を炙った炙りがおすすめです。

問合せ先

- 鹿児島県漁業協同組合 野間池支所 TEL0993-64-2211
- 内之浦漁業協同組合 TEL0994-67-2121

関連webサイト  
かごしまの食  
Kagoshima-shoku.com



かごしまの海産物 **鹿児島湾の特産エビ!**  
**ヒメアマエビ**

おいしい時期は? / 旬カレンダー

| 春   |    |    | 夏  |    |    | 秋  |     |     | 冬   |    |    |
|-----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|----|----|
| 3月  | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 | 1月 | 2月 |
| 漁期▶ |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |



ココで獲れます / 生産地マップ



どんな食材? / **セールスポイント**

鹿児島湾の深海(100m~200m)に生息している特産のエビ。甘海老より小ぶりで、綺麗なピンク色をしている。身は柔らかく生で食べると甘味が強く旨い。刺身のほか、かき揚げなど加熱するとエビの風味が増し、おいしく食べられます。

**問合せ先**

- 鹿屋市漁業協同組合 TEL0994-46-3111

**関連webサイト**

かごしまの食 [Kagoshima-shoku.com](http://Kagoshima-shoku.com) 大隅おさかなおでかけ案内 [kagoshima-sakana.com/odekake/](http://kagoshima-sakana.com/odekake/)

かごしまの海産物 **種子島~奄美の深海で獲れる高級白身魚**  
**ハマダイ (アカマツ、チビキ、オナガ)**

おいしい時期は? / 旬カレンダー

| 春    |    |    | 夏  |    |    | 秋  |     |     | 冬   |    |    |
|------|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|----|----|
| 3月   | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 | 1月 | 2月 |
| 漁期▶  |    |    |    |    |    | 通年 |     |     |     |    |    |
| 最盛期▶ |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |



ココで獲れます / 生産地マップ



どんな食材? / **セールスポイント**

水深200m以深の曽根(岩礁地帯)に生息しており、主に一本釣り漁業で漁獲され、漁獲直後に血抜き処理や神経破壊処理を施したのもも流通しています。体長1m前後まで成長する比較的大型の魚で、身質は白身で旨味があり、深海魚のため脂ものっています。身は刺身や煮物として食べられます。市場では高級魚として取り扱われています。

**問合せ先**

- 屋久島漁業協同組合 TEL0997-46-3116
- 奄美漁業協同組合 TEL0997-63-2167

**関連webサイト**

かごしまの食 [Kagoshima-shoku.com](http://Kagoshima-shoku.com)

かごしまの

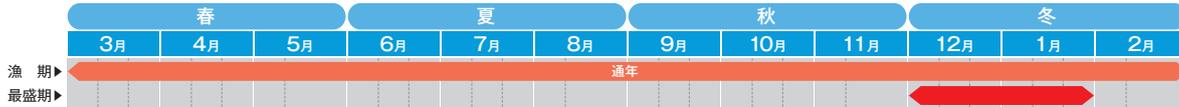
海産物

味はカツオとサワラのいいとこ取り

# ハガツオ

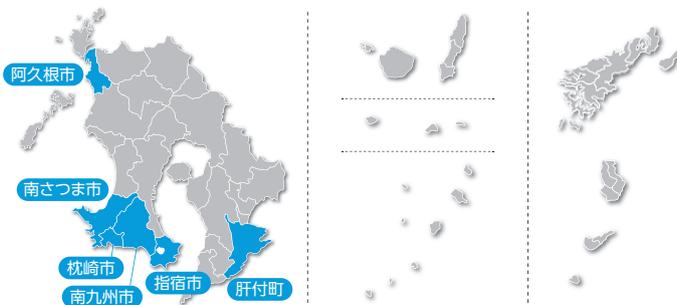
おいしい時期は？

旬カレンダー



ココで獲れます！

生産地マップ



どんな食材？

セールスポイント

肉質がしっかりしていて、甘みのある脂ののった旨味が特徴で、刺身はもちろん、焼き物や煮物などさまざまな料理で美味しさを楽しめます。

問合せ先

- 北さつま漁業協同組合 阿久根本所  
TEL0996-72-1511
- かいらい漁業協同組合  
TEL0993-32-2056

関連webサイト

かごしまの食  
Kagoshima-shoku.com



かごしまの

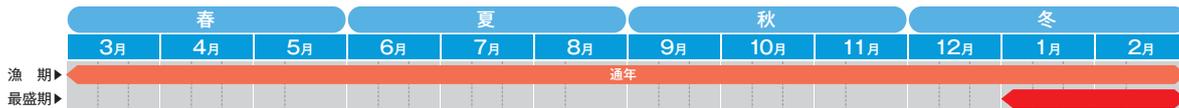
海産物

隠れた高級魚！

# メダイ(タルメ)

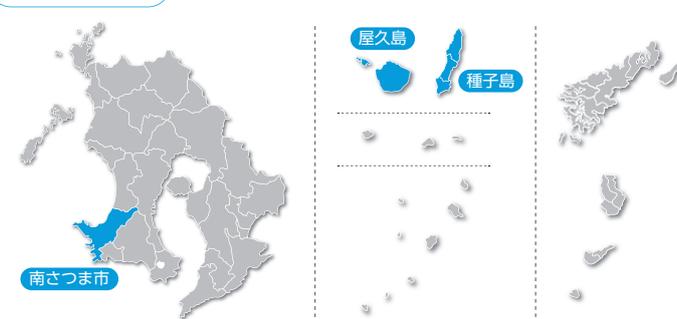
おいしい時期は？

旬カレンダー



ココで獲れます！

生産地マップ



どんな食材？

セールスポイント

種子島や屋久島で「タルメ」と呼ばれるメダイは、冬が旬の白身魚。一本釣りでていねいに獲られ、脂ののったやわらかい身は刺身や煮付け、塩焼き、フライなど、どんな料理にも合う万能魚。骨が太く、身がはがれやすいので食べやすい魚です。

問合せ先

- 種子島漁業協同組合  
TEL0997-22-0620
- 屋久島漁業協同組合  
TEL0997-46-3116

関連webサイト

かごしまの食  
Kagoshima-shoku.com



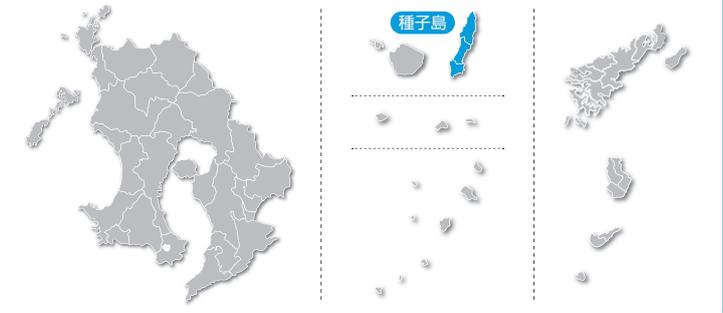
かごしまの海産物 **トコブシ** かごしま旬のさかな認定

おいしい時期は? / 旬カレンダー

|      | 春  |    |    | 夏  |    |    |    | 秋   |     |     | 冬  |    |
|------|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|----|----|
|      | 3月 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 | 1月 | 2月 |
| 漁期▶  |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |
| 最盛期▶ |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |



ココで獲れます / 生産地マップ



どんな食材? / セールスポイント

黒潮流域沿岸に生息するアワビに似た希少な巻き貝、トコブシ。種子島を中心に「ナガラメ」と呼ばれ、地元の特産品として親しまれています。肉質は柔らかく、刺身はもちろん、味噌焼きも美味しく、土産品としても人気です。

問合せ先

- 種子島漁業協同組合 TEL0997-22-0620
- 南種子町漁業協同組合 TEL0997-26-4666

関連webサイト

かごしまの食 Kagoshima-shoku.com  
かごしま旬のさかな kagoshima-sakana.com

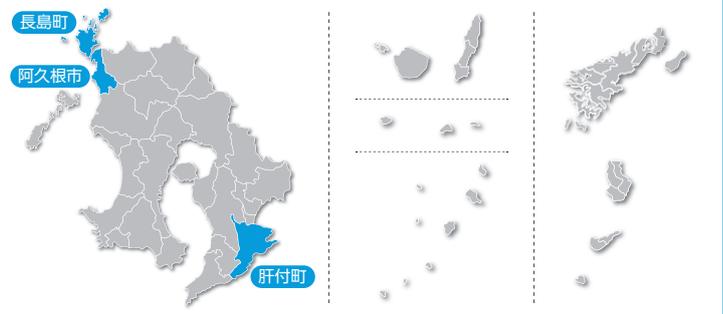
かごしまの海産物 **カサゴ (アラカブ)** かごしま旬のさかな認定

おいしい時期は? / 旬カレンダー

|      | 春  |    |    | 夏  |    |    |    | 秋   |     |     | 冬  |    |
|------|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|----|----|
|      | 3月 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 | 1月 | 2月 |
| 漁期▶  |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |
| 最盛期▶ |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |



ココで獲れます / 生産地マップ



どんな食材? / セールスポイント

沿岸の岩礁地帯に生息しているカサゴ (アラカブ) は、白身で身が締まり、あっさりとした上品な味わいが特徴です。刺身、煮付け、唐揚げはもちろん、特にみそ汁との相性が抜群で、県民に愛される海の恵みです。

問合せ先

- 東町漁業協同組合 TEL0996-86-1200
- 北さつま漁業協同組合 黒之浜支所 TEL0996-75-0012

関連webサイト

かごしまの食 Kagoshima-shoku.com  
かごしま旬のさかな kagoshima-sakana.com

かごしまの

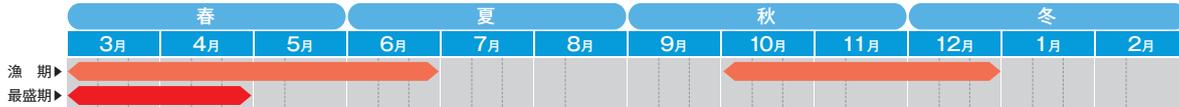
海産物

シーズンは春と秋の年2回

# チリメン(ちりめんじゃこ、しらす)

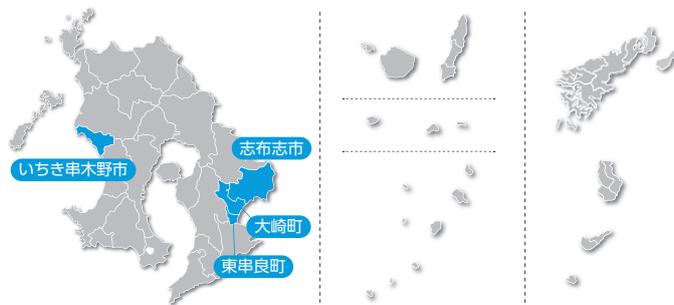
おいしい時期は? /

旬カレンダー



ココで獲れます /

生産地マップ



どんな食材? /

セールスポイント

チリメンは、カタクチイワシなどの稚魚を煮て干した水産加工品で、春と秋の2シーズンの漁があります。小さな体にはうまみがたっぷりで、ビタミン、カルシウムも豊富です。

問合せ先

- 東申良漁業協同組合  
TEL0994-63-8518

関連webサイト

かごしまの食  
Kagoshima-shoku.com



かごしまの

海産物

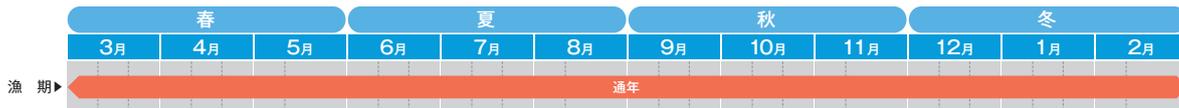
生産量断トツ日本一!

# かつお節



おいしい時期は? /

旬カレンダー



ココで獲れます /

生産地マップ



どんな食材? /

セールスポイント

かつお節は鰹を煮て燻し乾燥させた日本の伝統食品。鹿児島は黒潮沿いで良質な鰹が獲れ、高品質なかつお節の産地として有名です。豊かな風土と確かな技術で作られ、深い旨味と香りは和風だしや料理の味付けに欠かせません。

問合せ先

- 山山水産加工業協同組合  
TEL0993-34-0155
- 枕崎水産加工業協同組合  
TEL0993-72-3331

関連webサイト

指宿鰹節  
ibusuki-katsuobushi.com

枕崎水産加工業協同組合  
www.katuobushi.net



# 超早場米や「特 A」獲得米など多様なお米を生産

かごしまの

## お米

# 米

主な品種

あきほなみ／なつほのか／あきの舞／ヒノヒカリ／コシヒカリ



かごしまブランド

おいしい時期は？

旬カレンダー

| 春          |    |    | 夏  |    |    | 秋           |     |     | 冬   |    |    |
|------------|----|----|----|----|----|-------------|-----|-----|-----|----|----|
| 3月         | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月          | 10月 | 11月 | 12月 | 1月 | 2月 |
| ← 早期水稲収穫 → |    |    |    |    |    | ← 普通期水稲収穫 → |     |     |     |    |    |



ココで穫れます！

生産地マップ



どんな食材？

セールスポイント

鹿児島県では、温暖な気候を利用して7月中旬頃から収穫する「早期水稲」と、10月頃から収穫する「普通期水稲」があります。

ココがスゴイ！

コラム

- ・超早場米産地として、金峰産や種子島産を筆頭に、県内外へ、いち早く新米を出荷しています。
- ・鹿児島県オリジナル品種「あきほなみ」は、(一財)日本穀物検定協会が実施する「米の食味ランキング」において、最高ランク「特A」を獲得するなど、食味に優れた味わいのある、おいしいお米です。

問合せ先

●鹿児島県米・麦等対策協議会  
TEL099-286-3197

関連webサイト

鹿児島県  
かごしまの米づくり  
pref.kagoshima.jp



かごしまの

お茶

緑鮮やかで甘み、うまみがある

# かごしま茶

主な品種

さえみどり／ゆたかみどり／やぶきた 等



かごしまブランド

おいしい時期は？

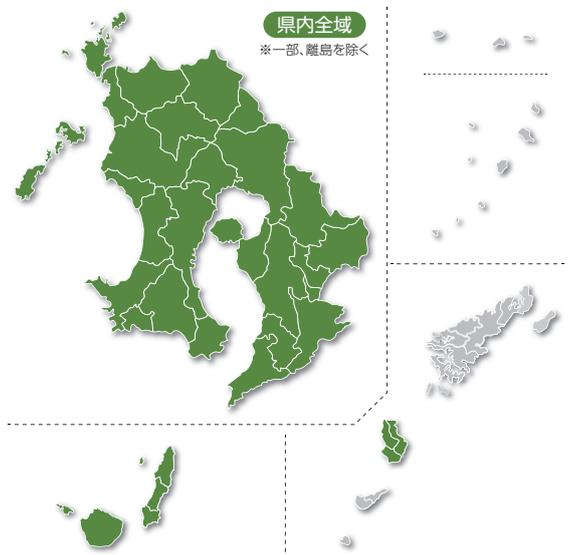
旬カレンダー

| 春  |    |    | 夏  |    |    | 秋  |     |     | 冬   |    |    |
|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|----|----|
| 3月 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 | 1月 | 2月 |
| 通年 |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |



ココで穫れます！

生産地マップ



どんな食材？

セールスポイント

- ・燦々と輝く太陽の恵みと豊かな緑の大地で生まれ、そのコクと香りは全国的に高い評価を受けている。
- ・温暖な気候を活かし、多様な品種を栽培し、抹茶の原料となるてん茶をはじめ、玉露・紅茶など多様な茶種を生産している。
- ・世界各国に輸出可能な有機栽培の茶園面積が全国1位である。

ココがバズゴイ！！

コラム

鹿児島県は、荒茶生産量が全国1位の産地で、てん茶と紅茶の生産量も全国1位となっている。(令和6年)

問合せ先

●(一社)鹿児島県茶生産協会  
TEL099-286-3200

関連ウェブサイト

かごしまの食  
Kagoshima-shoku.com



かごしま茶ナビ  
Kagoshima-cha.or.jp



鹿児島県茶商業協同組合  
Kagoshima-chasyo.or.jp



日本を代表するお茶どころ鹿児島。  
Ocha-Kagoshima.jp





日本一の収穫量。鹿児島を代表する野菜!



# さつまいも

主な品種

紅さつま／紅はるか／シルクスイート

おいしい時期は?  
旬カレンダー

| 春  |    |    | 夏  |    |    | 秋  |     |     | 冬   |    |    |
|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|----|----|
| 3月 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 | 1月 | 2月 |
| 通年 |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |



どんな食材? /

### セールスポイント

- ・形、色味ともに美しいさつまいもです。
- ・紅さつまは、ほくほくした食感で、香り高く上品な甘さなので、様々なシーンで使用できます。
- ・紅はるかは、水分率が高くしっとりとしており、焼きいも用に人気があります。
- ・冬季は貯蔵しているため、年間を通じてご提供できます。

ココで種れます /

### 生産地マップ



ココがスゴイ! /

### コラム

- ・日本一の生産量で鹿児島を代表する野菜の一つ
- ・年間を通じて多様な品種を生産

### 問合せ先

- JA南さつま南部営農センター TEL0993-78-3303 (かごしまブランド団体)
- JAいぶすき本所 農産部 販売課 TEL0993-35-3414 (かごしまブランド団体)
- JAそお鹿児島 TEL099-482-6832
- JA鹿児島きもつき 園芸農産部 TEL0994-44-3115
- JA種子屋久 TEL0997-22-1212

### 関連webサイト

かごしまの食  
Kagoshima-shoku.com

鹿児島県  
かごしまのさつまいも  
pref.Kagoshima.ip





かごしまの

野菜

ねっとりとした食感!蜜が出るほどの甘さが特徴!

# 種子島安納いも

主な品種

安納紅/安納こがね



おいしい時期は?  
旬カレンダー

| 春  |    |    | 夏  |    |    | 秋  |     |     | 冬   |    |    |
|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|----|----|
| 3月 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 | 1月 | 2月 |
| 通年 |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |



どんな食材? /

### セールスポイント

加熱した時のねっとりとした食感と蜜がでるほどの甘さが特徴のさつまいもで、他産地の一般的な青果用さつまいもと比較して、加熱した際に果糖及びブドウ糖が多く、澱粉含有量が低いです。  
ねっとりとした食感と甘さが評価され、需要者の引き合いも強く、他の一般的な青果用さつまいもと比較して2~5割程度高値で取引されています。

ココに注目! /

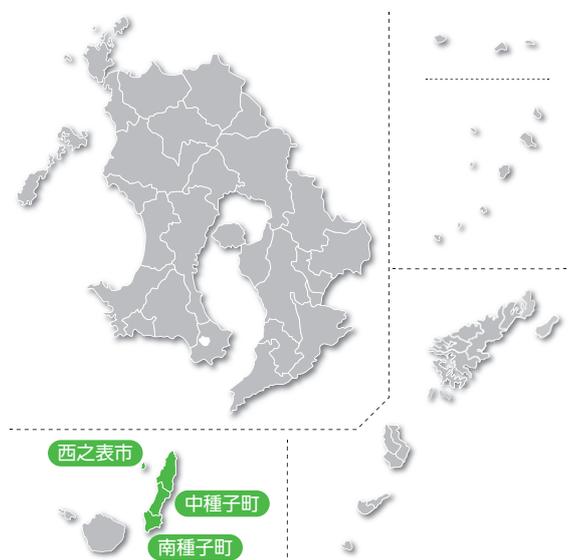
### GI登録産品

【登録生産者団体：一般社団法人安納いもブランド推進本部】

種子島は、1698年に日本で最初にさつまいもの栽培が定着した地であり、鹿児島市の南方約115kmの海上に位置し、年平均気温19.6℃と、ほとんど霜の降りない温暖な亜熱帯性気候です。  
また、さつまいもの生育適温が15℃~35℃で、貯蔵時の低温による障害が発生しにくい気象条件を有しています。  
「種子島安納いも」は、1947年(昭和22年)頃から西之表市の安納地区で栽培したのが始まりであると伝えられています。

ココで種れます! /

### 生産地マップ



ココがスゴイ! /

### コラム

一般社団法人安納いもブランド推進本部では、おいしさの目安のひとつである糖度(Brix)の審査を行っています。さつまいもでは全国初の取り組みです。  
地元の種子島高校の生徒が安納いもの健全種苗であるバイオ苗を供給しています。

### 問合せ先

●一般社団法人安納いもブランド推進本部 TEL0997-27-3133

### 関連webサイト

かごしまの食  
Kagoshima-shoku.com

地理的表示保護制度  
登録商品  
Kagoshima-shoku.com

一般社団法人  
安納いもブランド推進本部  
annouimo-brand.com



「食味」の良さは全国トップクラス

かごしまの野菜 **かぼちゃ** 主な品種 えびす／くりゆたか／栗五郎／くりほまれ



おいしい時期は? / 旬カレンダー

| 春  |    |    | 夏  |    |    | 秋  |     |     | 冬   |    |    |
|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|----|----|
| 3月 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 | 1月 | 2月 |
| →  |    |    |    |    |    | →  |     |     |     |    |    |



ココで穫れます / 生産地マップ

どんな食材? / セールスポイント

- 鹿児島県は収穫量全国2位のかぼちゃ産地です。また、かごしまブランドの第1号産地の「かせだのかぼちゃ」は、完熟出荷で品質・味について高い評価をいただいています。

問合せ先

- JA南さつま 西部営農センター (かごしまブランド団体) TEL0993-53-3123
- JAあまみ 喜界事業本部 TEL0997-65-2545

関連webサイト

かごしまの食 Kagoshima-shoku.com  
 鹿児島県 かごしまのかぼちゃ pref.kagoshima.jp

和洋折衷どんな料理にも

かごしまの野菜 **ピーマン** 主な品種 TM鈴波



おいしい時期は? / 旬カレンダー

| 春    |    |    | 夏  |    |    | 秋  |     |     | 冬   |    |    |
|------|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|----|----|
| 3月   | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 | 1月 | 2月 |
| → 通年 |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |



ココで穫れます / 生産地マップ

どんな食材? / セールスポイント

- ・艶があり、美しい緑色です。
- ・ピーマンは炒め物の代表選手ですが、塩昆布に和えてもおいしくいただけます。

問合せ先

- JA鹿児島きもつき 東串良支所 TEL0994-63-2525
- JAそお鹿児島農協 東部総合センター TEL099-472-0467 (全てかごしまブランド団体)

関連webサイト

かごしまの食 Kagoshima-shoku.com  
 鹿児島県 かごしまのピーマン pref.kagoshima.jp

みずみずしく、パリっとした食感

かごしまの野菜 **きゅうり** 主な品種 ニーナZ/瑞帆/まりん



おいしい時期は? / 旬カレンダー

| 春  |    |    | 夏  |    |    | 秋  |     |     | 冬   |    |    |
|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|----|----|
| 3月 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 | 1月 | 2月 |
| 通年 |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |



ココで穫れます / 生産地マップ

- どんな食材? / セールスポイント
- みずみずしく、パリっとした歯ごたえが良いきゅうりです。
  - 緑際立つ、最高級品です。
  - 徹底した環境保全対策と品質管理を実践しています。
  - 安心・安全を確保するため、様々な取り組みを展開しています。

問合せ先

- JA鹿児島きもつき 東串良支所 (かごしまブランド団体) TEL0994-63-2525

関連webサイト

かごしまの食 [Kagoshima-shoku.com](http://Kagoshima-shoku.com)

鹿児島県 [かごしまのきゅうり pref.Kagoshima.ip](http://pref.Kagoshima.ip)

夏の定番スタミナ野菜

かごしまの野菜 **オクラ** 主な品種 ブルースカイ/ジュピター/ピークファイブ/ニュースカイ



おいしい時期は? / 旬カレンダー

| 春  |    |    | 夏  |    |    | 秋  |     |     | 冬   |    |    |
|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|----|----|
| 3月 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 | 1月 | 2月 |
| 通年 |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |



ココで穫れます / 生産地マップ

- どんな食材? / セールスポイント
- 夏の定番スタミナ野菜です。
  - 鹿児島県は収穫量全国1位のオクラの産地。
  - お手軽調理に向かうえ、輪切りできれいな星形が料理に彩りを添えます。

問合せ先

- JAIぶすき本所 農産部 販売課 (かごしまブランド団体) TEL0993-35-3414

関連webサイト

かごしまの食 [Kagoshima-shoku.com](http://Kagoshima-shoku.com)

鹿児島県 [かごしまのオクラ pref.Kagoshima.ip](http://pref.Kagoshima.ip)

代表的な春野菜、甘みとホクホクした食感

かごしまの野菜 **そらまめ** 主な品種 陵西一寸／唐比の春

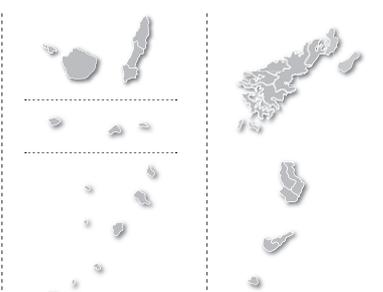


おいしい時期は? / 旬カレンダー

| 春  |    |    | 夏  |    |    | 秋  |     |     | 冬   |    |    |
|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|----|----|
| 3月 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 | 1月 | 2月 |
|    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |



ココで穫れます / 生産地マップ

どんな食材? / セールスポイント

- ・大粒で甘みが強く、ホクホクした食感が特長です。
- ・ゆでても、さやごと焼いてもおいしくいただけます。

問合せ先

- JAいぶすき本所 農産部 販売課 TEL0993-35-3414
- JA鹿児島いずみ 園芸農産事業部 販売営業課 (かごしまブランド団体) TEL0996-64-2631

関連webサイト

かごしまの食 Kagoshima-shoku.com

鹿児島県 かごしまのそらまめ pref.kagoshima.ip




鮮やかな緑とやわらかな食感

かごしまの野菜 **実えんどう** 主な品種 まめこぞう／スーパーグリーン／南海緑

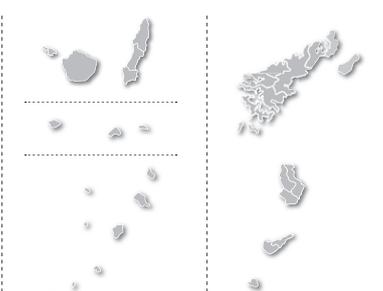


おいしい時期は? / 旬カレンダー

| 春  |    |    | 夏  |    |    | 秋  |     |     | 冬   |    |    |
|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|----|----|
| 3月 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 | 1月 | 2月 |
|    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |



ココで穫れます / 生産地マップ

どんな食材? / セールスポイント

- ・鮮やかな緑色をしていて、甘みがあります。
- ・12月～5月と長期間出荷でき、お客様に多くの商品をお届けできます。
- ・90%以上が露地栽培です。
- ・豆特有の臭みがありません。

問合せ先

- JAいぶすき本所 農産部 販売課 TEL0993-35-3414
- JA鹿児島いずみ 園芸農産事業部 販売営業課 (かごしまブランド団体) TEL0996-64-2631

関連webサイト

かごしまの食 Kagoshima-shoku.com

鹿児島県 かごしまの実えんどう pref.kagoshima.ip




かごしまの野菜 **春を呼ぶ野菜** **ばれいしょ(じゃがいも)** 主な品種 ニシユタカ/ホッカイコガネ/トヨシロ/メークイン 

おいしい時期は? 旬カレンダー

| 春  |    |    | 夏  |    |    | 秋  |     |     | 冬   |    |    |
|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|----|----|
| 3月 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 | 1月 | 2月 |
| ●  |    |    |    |    |    | ●  |     |     |     |    |    |



ココで穫れます! 生産地マップ

どんな食材? セールスポイント

- ・鹿児島県は全国に先駆けて新ばれいしょを出荷しております。
- ・新ばれいしょは、皮が薄く、洗って皮ごとお召し上がりいただけます。
- ・煮崩れしにくく、色々なお料理にお使いいただけます。

問合せ先 (全てかごしまブランド団体)

- JA鹿児島もつき根占支所園芸農産課 TEL0994-24-3131
- JAあまみ徳之島事業本部 TEL0997-83-2761
- JAあまみ天城事業本部 TEL0997-85-6005
- JAあまみ和泊事業本部 TEL0997-92-0403
- JAあまみ知名事業本部 TEL0997-92-4123
- JA鹿児島いずみ 園芸農産事業部 販売営業課 TEL0996-64-2631
- JA種子屋久 TEL0997-27-1211

関連webサイト [かごしまの食 Kagoshima-shoku.com](http://kagoshima-shoku.com)  [鹿児島県 かごしまのばれいしょ pref.kagoshima.jp](http://pref.kagoshima.jp) 

かごしまの野菜 **しゃきしゃきとした食感と甘い香り** **ごぼう** 主な品種 山田早生/柳川理想/あずま早太り白肌 

おいしい時期は? 旬カレンダー

| 春  |    |    | 夏  |    |    | 秋  |     |     | 冬   |    |    |
|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|----|----|
| 3月 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 | 1月 | 2月 |
| ●  |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |



ココで穫れます! 生産地マップ

どんな食材? セールスポイント

- ・通常のごぼうよりも生育期間が短いのでとても柔らかく、皮の色が白いのが特長です。
- ・ごぼう特有のアクが少なく、香りやさしい食感を活かしてサラダ感覚でお召し上がりいただくと一層おいしさを実感できます。

問合せ先

- JAあいら 経済部 TEL0995-43-7310
- JA鹿児島経済連 大隅野菜事業所 (大隅ごぼう団地) TEL099-472-4511 (全てかごしまブランド団体)

関連webサイト [かごしまの食 Kagoshima-shoku.com](http://kagoshima-shoku.com)  [鹿児島県 かごしまのごぼう pref.kagoshima.jp](http://pref.kagoshima.jp) 



しゃきしゃきとした食感が特徴!

かごしまの

野菜

# らっきょう

主な品種 らくだ

おいしい時期は? /

旬カレンダー

| 春  |    |    | 夏  |    |    | 秋  |     |     | 冬   |    |    |
|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|----|----|
| 3月 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 | 1月 | 2月 |
|    | ▶  |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |



ココで穫れます /

生産地マップ



問合せ先

- JA南さつま  
西部営農センター  
(かごしまブランド団体)  
TEL0993-53-3123

関連webサイト

かごしまの食  
Kagoshima-shoku.com

鹿児島県  
かごしまのらっきょう  
pref.kagoshima.ip



どんな食材? /

セールスポイント

- ・水はけの良い砂地で丁寧に栽培しています。
- ・鹿児島県は収穫量全国第2位。(R6年時点)
- ・採れたての風味とシャキシャキした食感をお楽しみください。
- ・サラダや生食もオススメです。

氷詰め・冷蔵輸送により鮮度保持を徹底

かごしまの

野菜

# ブロッコリー

主な品種 おはよう/グランドーム/かいせい113号/快緑



おいしい時期は? /

旬カレンダー

| 春  |    |    | 夏  |    |    | 秋  |     |     | 冬   |    |    |
|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|----|----|
| 3月 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 | 1月 | 2月 |
|    |    |    |    |    |    |    | ▶   |     |     |    |    |



ココで穫れます /

生産地マップ



問合せ先

- JA種子屋久  
(かごしまブランド団体)  
TEL0997-27-1211
- JA鹿児島いずみ  
TEL0996-64-2600

関連webサイト

かごしまの食  
Kagoshima-shoku.com

鹿児島県  
かごしまのブロッコリー  
pref.kagoshima.ip



どんな食材? /

セールスポイント

- ・表面の凹凸が少なく、きれいなドーム型をしています。
- ・出荷時期が重ならないよう播種時期を細かく分けるなど、丁寧な栽培管理に努めています。

かごしまの野菜 **こまつな** 主な品種 夏蒼天/春のセンバツ/さくらぎ/里まつり

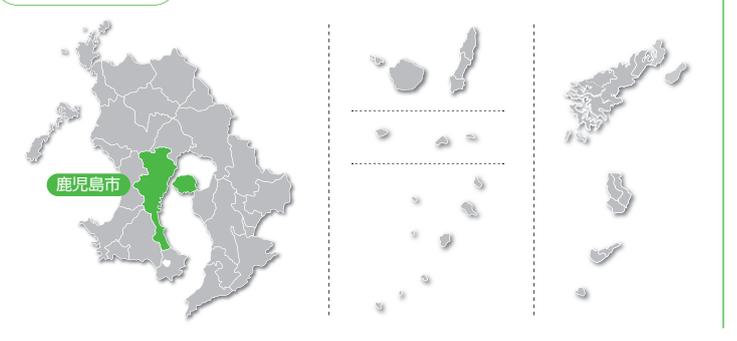


おいしい時期は? / 旬カレンダー

| 春  |    |    | 夏  |    |    | 秋  |     |     | 冬   |    |    |
|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|----|----|
| 3月 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 | 1月 | 2月 |
| 通年 |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |



ココで穫れます / 生産地マップ



どんな食材? / セールスポイント

- ・アクがなく、あっさりとした味わいです。
- ・さっと湯がくだけでお召上がりいただけます。
- ・特に冬場は味がのっていておいしさが増します。

**問合せ先**

- JA鹿児島みらい (かごしまブランド団体) TEL099-239-9305

**関連webサイト**

- かごしまの食 Kagoshima-shoku.com
- 鹿児島県 かごしまのこまつな pref.kagoshima.jp

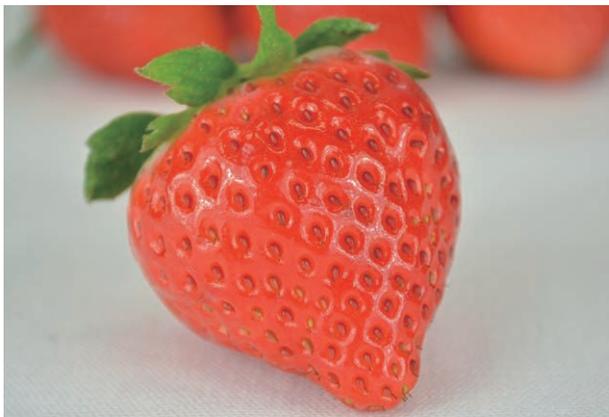



かごしまの野菜 **いちご** 主な品種 さがほのか/恋みのり/とよのか/さつまおとめ/びかいちご

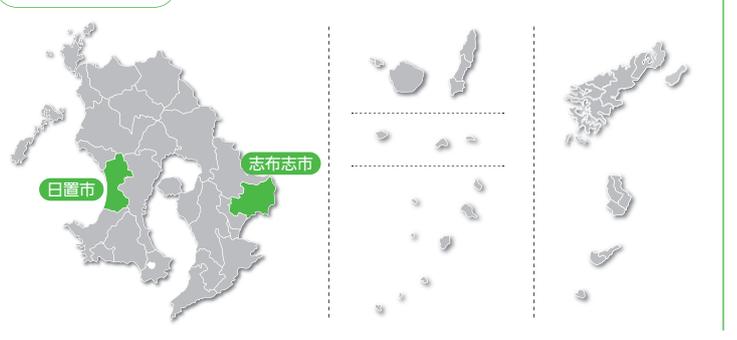


おいしい時期は? / 旬カレンダー

| 春  |    |    | 夏  |    |    | 秋  |     |     | 冬   |    |    |
|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|----|----|
| 3月 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 | 1月 | 2月 |
| 通年 |    |    |    |    |    | 通年 |     |     |     |    |    |



ココで穫れます / 生産地マップ



どんな食材? / セールスポイント

(さがほのか) 全圃場において土壌分析に基づく適正管理を徹底するとともに、ハダニ天敵を利用するなど化学合成農薬の使用を慣行より低減した栽培に取り組んでいます。味や色つやが良い酸味の少ないいちごです。

(さつまおとめ) 鹿児島県で育成された品種「さつまおとめ」は、果実がしっかりと歯ごたえがあります。二番目が出始める2月上旬頃が、さらに美味しくなる時期です。

**問合せ先**

- JAさつま日置 (かごしまブランド団体) TEL099-273-2124

**関連webサイト**

- かごしまの食 Kagoshima-shoku.com
- 鹿児島県 かごしまのいちご pref.kagoshima.jp








かごしまの **果物** **マンゴー** 主な品種 アーウィン



おいしい時期は? / 旬カレンダー

| 春  |    |    | 夏  |    |    | 秋  |     |     | 冬   |    |    |
|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|----|----|
| 3月 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 | 1月 | 2月 |
|    | ▶  |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |



ココで穫れます / 生産地マップ

さつま町、いちき串木野市、日置市、南さつま市、指宿市、志布志市、大崎町、奄美大島、中種子町、南種子町

どんな食材? / セールスポイント

- 芳醇な香りと、とろけるような甘い味わいが魅力です。
- 樹上で完熟し、自然落果したものを収穫しています。
- 県内の主要産地（かごしまブランド団体）から出荷される「かごしまマンゴー」の中でも、外見、大きさ、糖度に優れた特級品は「夏姫」と名付けられ、高値で取引されています。

問合せ先

- JAさつま日置 TEL0996-36-3675
- JAいぶすき本所農産部販売課 TEL0993-35-3414
- JA種子屋久本所 TEL0997-27-1211
- JAそお鹿児島 営農指導課 TEL099-482-6824
- JA北さつま農業協同組合 TEL0996-53-1121

(全てかごしまブランド団体)

関連webサイト [かごしまの食 Kagoshima-shoku.com](http://kagoshima-shoku.com) [鹿児島県 かごしまのマンゴー pref.kagoshima.jp](http://pref.kagoshima.jp)

かごしまの **果物** **パッションフルーツ** 主な品種 ルビースター / サマーキーン



おいしい時期は? / 旬カレンダー

| 春  |    |    | 夏  |    |    | 秋  |     |     | 冬   |    |    |
|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|----|----|
| 3月 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 | 1月 | 2月 |
|    | ▶  |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |



ココで穫れます / 生産地マップ

屋久島町、奄美大島、曾於市、大崎町、志布志市、東串良町、肝付町、南大隅町

どんな食材? / セールスポイント

- パッションフルーツは鹿児島県が面積、生産量ともに日本一を誇ります。
- 奄美地域、大隅地域、屋久島地域で栽培が盛んです。
- サマーキーンは甘みが強く、ルビースターは糖度も酸味もあり濃密な味わいです。
- 生でお召し上がりいただく場合は、常温で追熟すると酸味が抜けて甘みが増します。
- お召し上がる当日に冷蔵庫で冷やすのがおすすめです。

問合せ先

- 瀬戸内町役場農林課(瀬戸内パッションブランド産地協議会事務局) (かごしまブランド団体) TEL0997-72-1174
- JAそお鹿児島営農指導課(かごしまブランド団体) TEL099-482-6824
- JAきもつき根占支所 TEL0994-24-3131

関連webサイト [かごしまの食 Kagoshima-shoku.com](http://kagoshima-shoku.com) [鹿児島県 かごしまのパッションフルーツ pref.kagoshima.jp](http://pref.kagoshima.jp)

かごしまの

果物

鹿児島県のシンボル“桜島”で栽培

# 桜島小みかん

主な品種

桜島小みかん／紅さくら



おいしい時期は？

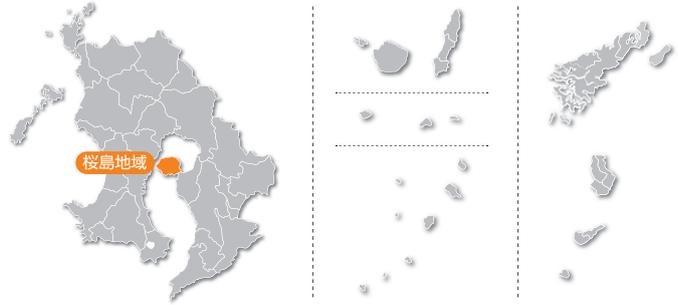
旬カレンダー

| 春  |    |    | 夏  |    |    | 秋  |     |     | 冬   |    |    |
|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|----|----|
| 3月 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 | 1月 | 2月 |
|    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |



ココで穫れます！

生産地マップ



どんな食材？ セールスポイント

果実は極めて小さいが、果肉は柔らかく多汁で、甘さと酸味のバランスがとれた食味が良いみかんです。果皮には、柑橘系特有の爽やかな香気があります。

ココに注目！ GI登録産品 【登録生産者団体：JA 鹿児島みらい】

周囲を海に囲まれ年間を通して温暖で日照条件にも恵まれている桜島では、温州みかんと系統が異なる「小みかん」が島の重要な商品作物として古くから栽培されてきました。屋根掛けハウスの下で水分管理を適切に行うことにより、サイズの揃いの良い果実を生産し、現在も地域の特産品となっています。主な出荷時期は11月下旬～12月下旬です。

問合せ先

●JA鹿児島みらい(かごしまブランド団体)  
TEL099-239-9305

関連webサイト

かごしまの食  
Kagoshima-shoku.com

地理的表示保護制度  
登録商品  
Kagoshima-shoku.com

鹿児島県  
桜島小みかん  
pref.kagoshima.jp



かごしまの

果物

やわらかな酸味とふんわりとただよう香り

# 辺塚だいたい

主な品種

辺塚だいたい



おいしい時期は？

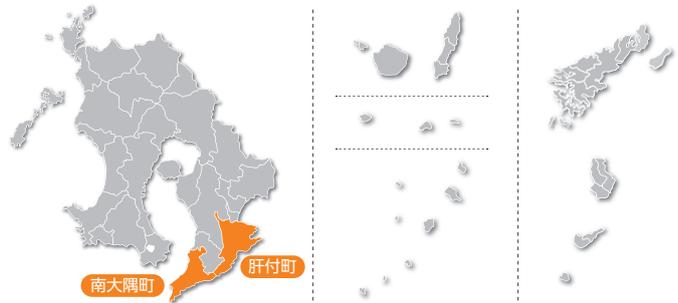
旬カレンダー

| 春  |    |    | 夏  |    |    | 秋  |     |     | 冬   |    |    |
|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|----|----|
| 3月 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 | 1月 | 2月 |
|    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |



ココで穫れます！

生産地マップ



どんな食材？ セールスポイント

ダイダイとは異なる系統の地域固有の香酸柑橘類で、果実は、ダイダイに比べて小ぶりです。果皮は、薄く滑らかでライムにも似た独特の香りがあります。果汁歩合は50%前後と豊富で、やわらかな酸味とおだやかでふんわりとただよう香りがあります。

ココに注目！ GI登録産品 【登録生産者団体：JA 鹿児島きもつき】

「辺塚だいたい」の名前の由来である「辺塚集落」は、山と海に囲まれ以前は周囲から隔絶された地域でした。この地に古くから自生している地域固有の香酸柑橘で、地域限定の特産物として、町外への苗木持ち出しを禁止し、この地域で守り育てられています。主な出荷時期は9月～10月です。

問合せ先

●JA鹿児島きもつき  
園芸農産部  
TEL0994-44-3115

関連webサイト

地理的表示保護制度  
登録商品  
Kagoshima-shoku.com



夏を代表する果物

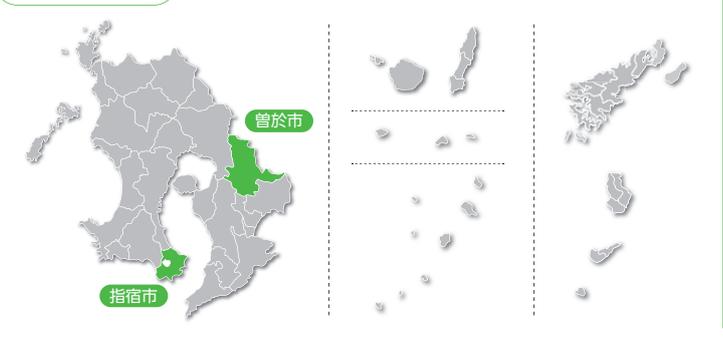
かごしまの野菜 **すいか** 主な品種 夏太鼓2号/銀河/夏のぜいたく/マダーボール

おいしい時期は? / 旬カレンダー

| 春  |    |    | 夏  |    |    | 秋  |     |     | 冬   |    |    |
|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|----|----|
| 3月 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 | 1月 | 2月 |
|    |    | ▶  |    |    |    |    |     |     |     |    |    |



ココで穫れます / 生産地マップ



どんな食材? / セールスポイント

果肉の絞まりが良く、みずみずしい食感をお楽しみ頂けます。  
暑い夏を楽しみながら、山や海でお召し上がりください。

問合せ先

- JAそお鹿児島 TEL0986-76-7706
- JAいぶすき TEL0993-35-3414

関連webサイト  
かごしまの食  
Kagoshima-shoku.com

表面のイボイボと、独特の苦みが特徴

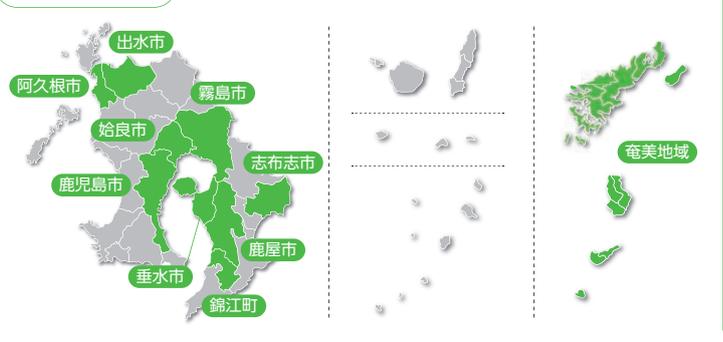
かごしまの野菜 **にがうり** 主な品種 か交5号/チャンピオン/えらぶ

おいしい時期は? / 旬カレンダー

| 春  |    |    | 夏  |    |    | 秋  |     |     | 冬   |    |    |  |
|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|----|----|--|
| 3月 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 | 1月 | 2月 |  |
|    |    | ▶  |    |    |    |    |     |     |     |    |    |  |



ココで穫れます / 生産地マップ



どんな食材? / セールスポイント

肉厚で苦さは控えめなのでシンプルな調理が素材をいかしてくれます。夏野菜の代名詞的な野菜ですが、露地からハウスまで栽培期間が長いです。  
〈か交5号〉…収量性は高く、果皮色は濃緑。色むらが少ないです。

問合せ先

- JA鹿児島みらい TEL099-239-9305
- JA鹿児島いづみ TEL0996-64-2600
- JAあいら TEL0995-55-7313
- JAそお鹿児島 TEL099-482-0005
- JA鹿児島きもつき TEL0994-44-3115

関連webサイト  
かごしまの食  
Kagoshima-shoku.com

かごしまぐるめ図鑑  
pref.kagoshima.jp

かごしまの野菜 **メロン** 主な品種 アンデス/マリオネット/南国グリーン/パパイヤメロン

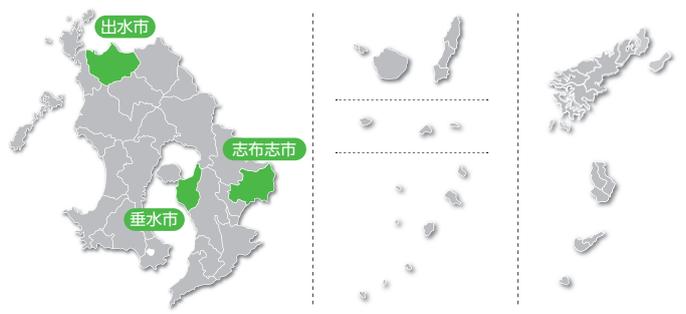
1玉1玉丁寧に育てられたメロン

おいしい時期は? / 旬カレンダー

| 春  |    |    | 夏  |    |    | 秋  |     |     | 冬   |    |    |
|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|----|----|
| 3月 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 | 1月 | 2月 |
| ▶  |    |    |    |    |    | ▶  |     |     |     |    |    |



ココで穫れます / 生産地マップ



どんな食材? / セールスポイント

肉厚でジューシーな果肉と、とろける様な口当たり。エメラルドとも翡翠色とも形容される果肉は非常に厚くジューシーで、キメが細かいのが特徴です。

問合せ先

- JAそお鹿児島 TEL099-482-0005
- JA鹿児島いずみ TEL0996-68-1310

関連webサイト  
JA鹿児島いずみ ja-izumi.or.jp

かごしまの野菜 **ミニトマト** 主な品種 千果/小鈴

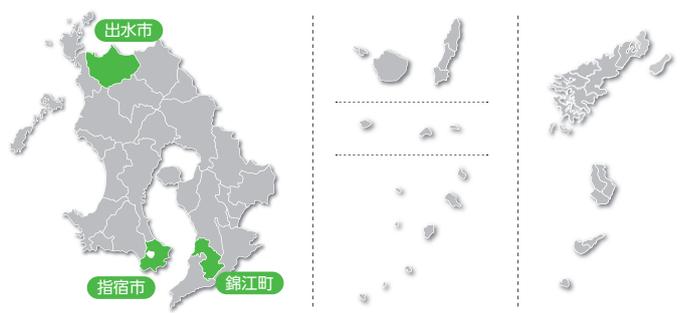
甘みとコクがありフルーティ

おいしい時期は? / 旬カレンダー

| 春    |    |    | 夏  |    |    | 秋  |     |     | 冬   |    |    |
|------|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|----|----|
| 3月   | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 | 1月 | 2月 |
| ▶ 通年 |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |



ココで穫れます / 生産地マップ



どんな食材? / セールスポイント

昼夜の温度格差のある2~4月は実が充実し、さらに美味しくなる時期です。甘みとコクがあり、フルーティな味わいです。濃赤色で光沢があります。水っぽさがなく糖度が高い。

問合せ先

- JA鹿児島いずみ TEL0996-64-2600
- JA鹿児島きもつき TEL0994-24-3131

関連webサイト  
JAかごしまいずみ ja-izumi.or.jp  
JA鹿児島きもつき ja-kagoshimakimotsuki.or.jp

かごしまの野菜 **なす** 小ぶりながら重量感あり  
 主な品種 PC築陽/黒船

おいしい時期は? / 旬カレンダー

| 春  |    |    | 夏  |    |    | 秋  |     |     | 冬   |    |    |
|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|----|----|
| 3月 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 | 1月 | 2月 |
| 通年 |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |



ココで穫れます / 生産地マップ

どんな食材? / セールスポイント

- ・実が締まっているので果肉が煮崩れしにくいなすです。
- ・小ぶりながら重量感があります。
- ・曲がり数が少なく光沢に優れています。

問合せ先

- JAさつま日置 TEL099-273-2124
- JAそお鹿児島 TEL099-482-0005
- JAあおぞら TEL099-474-1211

関連webサイト  
 かごしまの食  
 Kagoshima-shoku.com

かごしまの野菜 **スイートコーン** 生でもおいしいみずみずしさ!  
 主な品種 ゴールドラッシュ/サニーショコラ

おいしい時期は? / 旬カレンダー

| 春  |    |    | 夏  |    |    | 秋  |     |     | 冬   |    |    |
|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|----|----|
| 3月 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 | 1月 | 2月 |
|    |    |    | 通年 |    |    |    |     |     |     |    |    |



ココで穫れます / 生産地マップ

どんな食材? / セールスポイント

フルーティーな甘みで、ジューシーな食感が特徴。すっきりとした甘みや、柔らかくてみずみずしい食感をしており、食味も大変良いとうもろこしです。スイートコーンは、皮の緑色が濃く、実が先までぎっしりと詰まっており、粒がふっくらしているものがよいです。

問合せ先

- JA鹿児島経済連 TEL0120-722-188
- JAいぶすき TEL099-345-2233
- JAあいら TEL0995-55-7313

関連webサイト  
 JA 鹿児島経済連  
 www.karen-ja.or.jp

かごしまの野菜 **スナップえんどう** 主な品種 ニムラサラダスナップ

肉質が柔らかく甘みが強い

おいしい時期は? / 旬カレンダー

| 春  |    |    | 夏  |    |    | 秋  |     |     | 冬   |    |    |
|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|----|----|
| 3月 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 | 1月 | 2月 |
| ■  |    |    |    |    |    |    |     |     | ■   |    |    |



ココで穫れます / 生産地マップ

どんな食材? / セールスポイント

主な産地である指宿は、開聞岳の麓でレキ質土壌であり、水はけの良い土質で非常に栽培に適した産地です。豆を十分太らせて莢ごと食べられます。さやの肉質は柔らかく、甘みが強いです。まろやかな甘みとシャキシャキとした歯ごたえがあります。

問合せ先

- JAいぶすき TEL0993-35-3414
- JA鹿児島きもつき TEL0994-24-3131
- JA種子屋久 TEL0997-22-1212

関連webサイト  
かごしまの食 Kagoshima-shoku.com

かごしまの野菜 **いんげん** 主な品種 キセラネオ / サクサク王子ネオ / ニュービックリジャンボ / ベストグリーン

若莢で柔らかく、甘みが強い

おいしい時期は? / 旬カレンダー

| 春  |    |    | 夏  |    |    | 秋  |     |     | 冬   |    |    |
|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|----|----|
| 3月 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 | 1月 | 2月 |
| ■  |    |    |    |    |    |    |     |     | ■   |    |    |



ココで穫れます / 生産地マップ

どんな食材? / セールスポイント

- ・若さやで収穫することで、さやも柔らかく、火を通すことでさらに甘味も増します。
- ・甘味が強く柔らかいです。

問合せ先

- JA鹿児島きもつき TEL0994-44-3115
- JA鹿児島いずみ TEL0996-64-2600
- JAあまみ 知名事業本部 TEL0997-93-3708
- JAあまみ 与論事業本部 TEL0997-84-3007

関連webサイト  
かごしまの食 Kagoshima-shoku.com  
かごしまぐるめ図鑑 pref.kagoshima.jp

かごしまの野菜 **えだまめ** 主な品種 サラムスメ/初だるま

おいしい時期は? 旬カレンダー

| 春  |    |    | 夏  |    |    | 秋  |     |     | 冬   |    |    |  |
|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|----|----|--|
| 3月 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 | 1月 | 2月 |  |
|    | ▶  |    |    |    |    |    |     | ▶   |     |    |    |  |



ココで穫れます! 生産地マップ

どんな食材? セールスポイント

実入りが良く、いくらでも食べられてしまうおいしさ。大豆を青いうちに収穫したのが枝豆で、鮮やかなグリーンで、ホクホクな食感があります。疲労回復や美肌効果で知られるアミノ酸の一種「オルニチン」は、シジミの数倍含まれているといいます。

問合せ先

- JA鹿児島きもつき TEL0994-65-2531
- JAいぶすき TEL099-345-2233
- JAあまみ知名事業本部 TEL0997-93-3708

関連webサイト  
JA 鹿児島きもつき  
ja-kagoshimakimotsuki.or.jp

かごしまの野菜 **キャベツ** 主な品種 夢舞台/夢ごろも/おきな

おいしい時期は? 旬カレンダー

| 春  |    |    | 夏  |    |    | 秋  |     |     | 冬   |    |    |  |
|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|----|----|--|
| 3月 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 | 1月 | 2月 |  |
| ▶  |    |    |    |    |    |    |     | ▶   |     |    |    |  |



ココで穫れます! 生産地マップ

どんな食材? セールスポイント

温暖な気候を利用した出荷時期に応じたキャベツ。球色は鮮緑で、内部まで黄緑色を帯びています。加熱しても崩れにくく、良質感がありサクサクと歯ごたえの良い肉質でみずみずしいです。巻きが固く、形は扁平です。

問合せ先

- JAそお鹿児島 TEL0994-82-0005
- JAいぶすき TEL0993-35-3414
- JA南さつま TEL0993-58-7111

関連webサイト  
かごしまの食  
Kagoshima-shoku.com

かごしまの野菜 **はくさい** 主な品種 黄芯／晴黄／きらぼし

見栄えが鮮やかで特に漬物には最適

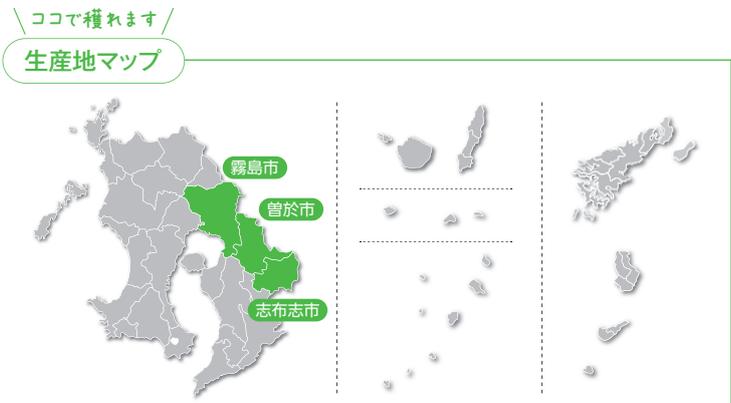
おいしい時期は? / 旬カレンダー

| 春  |    |    | 夏  |    |    | 秋  |     |     | 冬   |    |    |
|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|----|----|
| 3月 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 | 1月 | 2月 |
| →  |    |    |    |    |    |    |     |     | ←   |    |    |



どんな食材? / セールスポイント

「黄芯はくさい」と呼ばれ、芯の黄色がはくさいに彩りを添えてくれます。漬物として使用すると、コントラストがあるので見栄えが鮮やかです。重量感があり歩留まりが良いと好評です。



問合せ先

- JAそお鹿児島 TEL099-482-0005

関連webサイト

かごしまの食 Kagoshima-shoku.com

かごしまの野菜 **レタス** 主な品種 ツララ／Vレタス／レガシー

シャキシャキとした歯切れが良くやわらかい

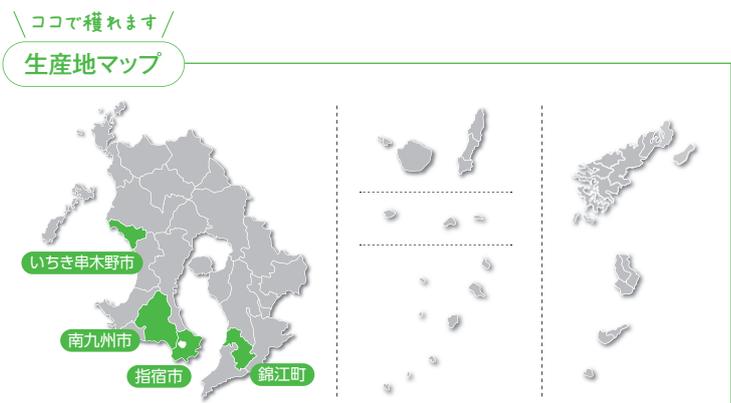
おいしい時期は? / 旬カレンダー

| 春  |    |    | 夏  |    |    | 秋  |     |     | 冬   |    |    |
|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|----|----|
| 3月 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 | 1月 | 2月 |
| →  |    |    |    |    |    |    |     |     | ←   |    |    |



どんな食材? / セールスポイント

甘くシャキシャキと歯切れのよいやわらかなレタスです。苦みも少なく食べやすいです。一般的な球レタスで、パリッとした歯触りが特徴です。



問合せ先

- JAいぶすき TEL0993-35-3414
- JA南さつま TEL0993-58-7111

関連webサイト

かごしまの食 Kagoshima-shoku.com

繊維が細かく、甘さがギュッとしまった食味

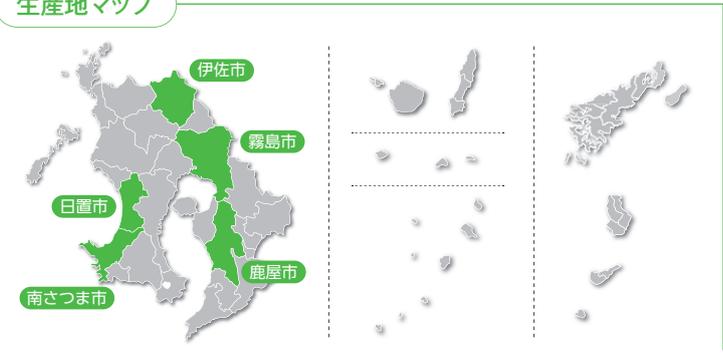
かごしまの野菜 **根深ねぎ** 主な品種 夏の宝山/春扇/夏扇/関羽一本太

おいしい時期は? / 旬カレンダー

| 春  |    |    | 夏  |    |    | 秋  |     |     | 冬   |    |    |
|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|----|----|
| 3月 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 | 1月 | 2月 |
| 通年 |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |



ココで穫れます / 生産地マップ



どんな食材? / セールスポイント

冬場は厳しい寒さで味もギュッとしまり、甘さも増します。水田で作られる根深ねぎは、繊維も細くなるので口当たりも優しいです。首の締りが良く肉厚。刻んでも切り口がつぶれにくいです。

問合せ先

- JA北さつま TEL0996-53-1121
- JA南さつま TEL0993-58-7111
- JAさつま日置 TEL099-273-2124
- JAあいら TEL0995-55-7313

関連webサイト

かごしまの食 Kagoshima-shoku.com

かごしまぐるめ図鑑 pref.kagoshima.jp

ハウスで周年、安定出荷を目指す

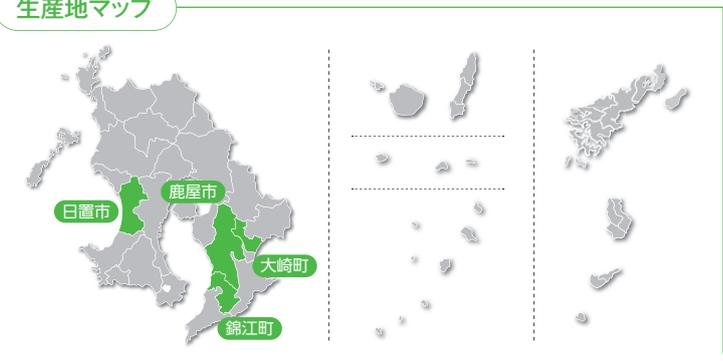
かごしまの野菜 **葉ねぎ** 主な品種 ダークスリム/若殿/鴨頭

おいしい時期は? / 旬カレンダー

| 春  |    |    | 夏  |    |    | 秋  |     |     | 冬   |    |    |
|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|----|----|
| 3月 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 | 1月 | 2月 |
| 通年 |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |



ココで穫れます / 生産地マップ



どんな食材? / セールスポイント

桜島の降灰被害を防止するために整備された硬質プラスチックハウスなどの施設の中で、野菜生産が難しい夏場も含め、周年安定供給を目指しています。しまりがよく、刻んでも切り口がつぶれにくいです。

問合せ先

- JAそお鹿児島 TEL099-482-6832

関連webサイト

かごしまの食 Kagoshima-shoku.com

かごしまの野菜 **たまねぎ** 主な品種 スーパーアップ/貴錦

苦みが少なく、みずみずしい

おいしい時期は? / 旬カレンダー

| 春  |    |    | 夏  |    |    | 秋  |     |     | 冬   |    |    |
|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|----|----|
| 3月 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 | 1月 | 2月 |
| ●  |    |    |    |    |    | ●  |     |     |     |    |    |



ココで穫れます / 生産地マップ

どんな食材? / セールスポイント

苦みが少なく、みずみずしいのが特徴です。サラダ用のたまねぎとして人気があります。たまねぎの辛みと香りの主な成分は硫化アリル。非常に揮発性が高く肉や魚のにおいを消す働きがあります。

問合せ先

●JA鹿児島きもつき TEL0994-32-1121

かごしまの野菜 **みずな** 主な品種 はかた千緑

青くさがなく、サラダが一番

おいしい時期は? / 旬カレンダー

| 春  |    |    | 夏  |    |    | 秋  |     |     | 冬   |    |    |
|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|----|----|
| 3月 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 | 1月 | 2月 |
| ●  |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |



ココで穫れます / 生産地マップ

どんな食材? / セールスポイント

「アグリタウン小山田」では、組織的な生産体制の中で、完熟堆肥を活用した野菜作りを行っています。野菜くささや青くさがほとんどない水菜はサラダで食するのが一番です。歯切れがよく、香りもあります。

問合せ先

●JA鹿児島みらい TEL099-239-9305

関連webサイト  
かごしまの食  
Kagoshima-shoku.com

かごしまの野菜 **チンゲンサイ** 主な品種 夏賞味2号/艶帝

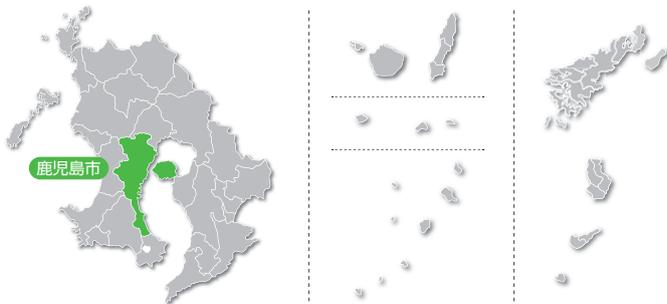
一夜漬けにも最適

おいしい時期は? 旬カレンダー

| 春   |    |    | 夏  |    |    | 秋  |     |     | 冬   |    |    |
|-----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|----|----|
| 3月  | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 | 1月 | 2月 |
| 通 年 |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |



ココで穫れます! 生産地マップ



どんな食材? セールスポイント

「アグリタウン小山田」では、組織的な生産体制の中で、完熟堆肥を活用した野菜作りを行っています。一夜漬けなど、はくさいのような感覚で使うと料理の幅が広がります。葉柄部分は緑で肉厚で、葉は光沢があります。

問合せ先

- JA鹿児島みらい TEL099-239-9305

関連webサイト

かごしまの食 Kagoshima-shoku.com

かごしまの野菜 **山東菜** 主な品種 新山東菜

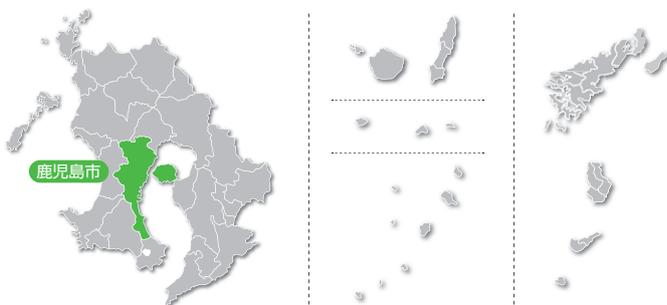
ボラ土壤で生産し、柔らかくまろやかな食感

おいしい時期は? 旬カレンダー

| 春   |    |    | 夏  |    |    | 秋  |     |     | 冬   |    |    |
|-----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|----|----|
| 3月  | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 | 1月 | 2月 |
| 通 年 |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |



ココで穫れます! 生産地マップ



どんな食材? セールスポイント

水はけが良い桜島エリアで栽培され、茎部分が細く、柔らかい食感です。和洋中を問わず利用でき、料理の幅が広がります。白菜の一種で葉が結球しないのが特徴。

問合せ先

- 桜島農林事務所 TEL099-293-2349

関連webサイト

かごしまの食 Kagoshima-shoku.com

かごしまの野菜 **ほうれんそう** 主な品種 ジャスティス/黒虎

日持ちが良く、甘みがある

おいしい時期は? / 旬カレンダー

| 春  |    |    | 夏  |    |    | 秋  |     |     | 冬   |    |    |
|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|----|----|
| 3月 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 | 1月 | 2月 |
| 通年 |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |



ココで穫れます / 生産地マップ

どんな食材? / セールスポイント

鹿児島市近郊の高台に位置する吉野エリアは、冷涼な気候と土壌に恵まれています。葉がしっかりしているので日持ちが良く、甘みもあります。ビタミン A や葉酸が豊富なことで知られています。

問合せ先

- JA鹿児島みらい TEL099-239-9305
- JAそお鹿児島 TEL099-482-0005

関連webサイト  
かごしまの食  
Kagoshima-shoku.com

かごしまの野菜 **しゅんぎく** 主な品種 きわめ中葉

えぐみのない味

おいしい時期は? / 旬カレンダー

| 春  |    |    | 夏  |    |    | 秋  |     |     | 冬   |    |    |
|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|----|----|
| 3月 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 | 1月 | 2月 |
| >  |    |    |    |    |    |    |     |     | >   |    |    |



ココで穫れます / 生産地マップ

どんな食材? / セールスポイント

「アグリタウン小山田」では、組織的な生産体制の中で、完熟堆肥を活用した野菜作りを行っています。従来のしゅんぎくのイメージを覆す「えぐみのない味」は、口に入れた瞬間に感じられます。独特の青くさがなく、生でも食べられます。

問合せ先

- JA鹿児島みらい TEL099-239-9305

関連webサイト  
かごしまの食  
Kagoshima-shoku.com

かごしまの野菜 **葉にんにく** 主な品種 四川

おいしい時期は? / 旬カレンダー

| 春  |    |    | 夏  |    |    | 秋  |     |     | 冬   |    |    |
|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|----|----|
| 3月 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 | 1月 | 2月 |
| ■  |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    | ■  |

※ JA あいらでの出荷カレンダー



ココで穫れます / 生産地マップ

どんな食材? / セールスポイント

JA あいらでは、生産者が各自有機 JAS 認証を受けた圃場で生産。堆肥または鶏ふん、油かすなどを中心にした有機栽培です。葉にんにくは、にんにくの香りはしますが、食後のにおいは気になりません。にんにくとして収穫する前の成長途中の葉です。

問合せ先

- 鹿児島市農政総務課 吉田農林事務所 TEL099-294-1217
- JAあいら TEL0995-55-7313

関連webサイト

かごしまの伝統野菜 [pref.kagoshima.jp](http://pref.kagoshima.jp)

かごしまの野菜 **ナバナ** 主な品種 花飾り

おいしい時期は? / 旬カレンダー

| 春  |    |    | 夏  |    |    | 秋  |     |     | 冬   |    |    |
|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|----|----|
| 3月 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 | 1月 | 2月 |
| ■  |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    | ■  |

※ 鹿児島市農政総務課吉田農林事務所管内の出荷カレンダー



ココで穫れます / 生産地マップ

どんな食材? / セールスポイント

春の訪れを告げるナバナは、桃の節句や卒入学など、お祝いの席に並ぶ御膳に取り入れたい野菜。さっと茹でるといっそう鮮やかなグリーンになり、ほのかな苦味が味のアクセントになります。アブラナ科の緑黄色野菜で、つぼみ・葉・茎を食用とすることができます。

問合せ先

- 鹿児島市農政総務課 吉田農林事務所 TEL099-294-1217

関連webサイト

かごしまの食 [Kagoshima-shoku.com](http://Kagoshima-shoku.com)

かごしまの野菜 **おひたしやサラダ、天ぷらや漬物に!**

**はんだま** (主な品種) はんだま

おいしい時期は? / 旬カレンダー

| 春  |    |    | 夏  |    |    | 秋  |     |     | 冬   |    |    |
|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|----|----|
| 3月 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 | 1月 | 2月 |
|    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |



ココで穫れます / 生産地マップ

どんな食材? / セールスポイント

和名は、「水前寺菜」「金時草」「春玉」。  
はんだまの葉や茎を切るとぬめり感があります。  
葉の表は緑色で、裏側が赤紫色です。

問合せ先

- JAあまみ TEL0997-53-3000

関連webサイト

かごしまの伝統野菜 [pref.kagoshima.jp](http://pref.kagoshima.jp)

かごしまの野菜 **煮崩れしにくい「ホクホク」 さといも**

**さといも** (主な品種) 大和/大吉/石川早生丸

おいしい時期は? / 旬カレンダー

| 春  |    |    | 夏  |    |    | 秋  |     |     | 冬   |    |    |
|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|----|----|
| 3月 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 | 1月 | 2月 |
|    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |



ココで穫れます / 生産地マップ

どんな食材? / セールスポイント

早出しを中心に高い市場評価を得ています。  
皮ごと茹でて中身をツルンと押し出して食べる「衣かつぎ」の食感が最高です。  
さといも独特のヌメリが少なく、肉質がしっかりしています。

問合せ先

- JAそお鹿児島 TEL099-482-0005
- JAあまみ TEL0997-84-3007

関連webサイト

かごしまの食 [Kagoshima-shoku.com](http://Kagoshima-shoku.com) | かごしまぐるめ図鑑 [pref.kagoshima.jp](http://pref.kagoshima.jp)

湧き出る地下水で育てた  
かごしまの野菜 **田芋** 主な品種 田芋

おいしい時期は? / 旬カレンダー

| 春  |    |    | 夏  |    |    | 秋  |     |     | 冬   |    |    |
|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|----|----|
| 3月 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 | 1月 | 2月 |
| ■  |    |    |    |    |    |    |     |     | ■   |    |    |

※知名町での出荷カレンダー



ココで穫れます / 生産地マップ

どんな食材? / セールスポイント

知名町では亜熱帯海洋性気候の温暖な気象条件を活かし、豊富に湧き出る清らかな地下水を利用し、南国の太陽とミネラルを含んだ土壌で作られていて、独特の粘りや風味があります。

加熱すると一般的なサトイモより粘り気があります。

問合せ先

●知名町役場 農政課 TEL0997-93-3111

しっかりした粘りけが特長で使い方は多種多様  
かごしまの野菜 **やまのいも** 主な品種 自然薯/ソロヤム

おいしい時期は? / 旬カレンダー

| 春  |    |    | 夏  |    |    | 秋  |     |     | 冬   |    |    |
|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|----|----|
| 3月 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 | 1月 | 2月 |
| ■  |    |    |    |    |    |    |     |     | ■   |    |    |



ココで穫れます / 生産地マップ

どんな食材? / セールスポイント

- ・お好み焼きの生地や天ぷらなど、火を通すことで生食とは違った食感や味の変化があります。
- ・しっかりとした粘りが特徴の自然薯は、洋菓子や和菓子、蕎麦などの原料としても需要があります。
- ・自然薯は、もともと日本に自生している山芋で、他の山芋類に比べ粘りが強いのが特徴です。

問合せ先

●JA北さつま TEL0996-53-1121

かごしまの野菜 **にんじん** 主な品種 敬紅

カロテン豊富・緑黄色野菜!

おいしい時期は? / 旬カレンダー

| 春  |    |    | 夏  |    |    | 秋  |     |     | 冬   |    |    |
|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|----|----|
| 3月 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 | 1月 | 2月 |
| →  |    |    |    |    |    | ←  |     |     |     |    |    |



ココで穫れます! / 生産地マップ

どんな食材? / セールスポイント

冬場でも露地ものを供給できる産地となっており、南国の太陽をたっぷり浴びて育ったにんじんは、甘みと栄養がたっぷりです。

問合せ先

- JA南さつま TEL0993-58-7111
- JAあおぞら TEL099-474-2207

関連webサイト  
かごしまぐるめ図鑑  
pref.kagoshima.jp

かごしまの野菜 **だいこん** 主な品種 干し理想 / 秋神楽

甘く、歯ごたえあり!

おいしい時期は? / 旬カレンダー

| 春  |    |    | 夏  |    |    | 秋  |     |     | 冬   |    |    |
|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|----|----|
| 3月 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 | 1月 | 2月 |
| →  |    |    |    |    |    | ←  |     |     |     |    |    |



ココで穫れます! / 生産地マップ

どんな食材? / セールスポイント

全国の中でも生産量が多く、冬の寒さで身が引き締まり高品質。部位によって調理法を変えることで、様々な味が楽しめる。煮物や漬物といった定番料理から大根おろしや刺身のつまなど、多岐にわたり利用できる万能食材です。

問合せ先

- JA鹿児島経済連 TEL0120-722-188
- JAそお鹿児島 TEL099-482-6832

関連webサイト  
かごしまの食  
Kagoshima-shoku.com

世界最大級の大根。鹿児島をイメージする野菜の代表の一つ

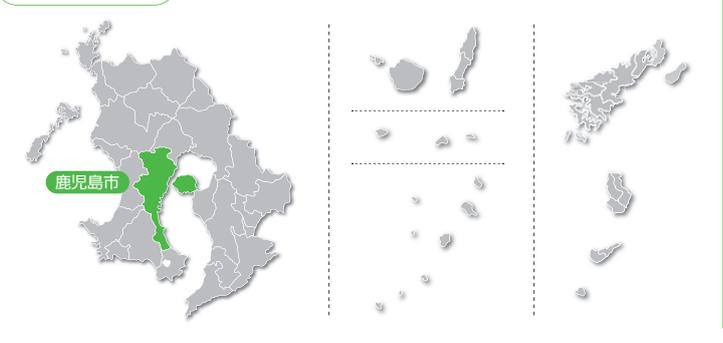
かごしまの野菜 **桜島だいこん** 主な品種 桜島おごじょ / 在来種

おいしい時期は? / 旬カレンダー

| 春  |    |    | 夏  |    |    | 秋  |     |     | 冬   |    |    |
|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|----|----|
| 3月 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 | 1月 | 2月 |
|    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |



ココで穫れます / 生産地マップ



どんな食材? / セールスポイント

世界最大級の大きさを誇り、火山灰土壌で育ったたくましい大根です。通常は重さ10kg程ですが、大きいものになると20~30kgにもなります。歯ごたえがあり、甘いです。長く煮込んでも崩れないのが特長です。形はかぶに似て、縮れた葉は濃い緑色です。

問合せ先

- JA鹿児島みらい TEL099-239-9305

関連webサイト

- かごしまの食 Kagoshima-shoku.com
- かごしまの伝統野菜 pref.kagoshima.jp

さわやかな甘酸っぱい香り

かごしまの果物 **ゆず** 主な品種 ゆず

おいしい時期は? / 旬カレンダー

| 春  |    |    | 夏  |    |    | 秋  |     |     | 冬   |    |    |
|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|----|----|
| 3月 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 | 1月 | 2月 |
|    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |



ココで穫れます / 生産地マップ



どんな食材? / セールスポイント

さわやかな甘酸っぱい香りが特長です。主な産地の曾於市はゆずの栽培において県内一の面積・生産量を誇っています。ゆずの果実はビタミンCを豊富に含んでいます。柑橘類の中では耐寒性が強いです。

問合せ先

- 曾於市農政課 TEL0986-76-1111

関連webサイト

- かごしまの食 Kagoshima-shoku.com

かごしまの

果物

貯蔵後出荷で味は一段とまろやか

# ぽんかん

主な品種 太田ポンカン／吉田ポンカン／薩州

おいしい時期は？

旬カレンダー

| 春  |    |    | 夏  |    |    | 秋  |     |     | 冬   |    |    |
|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|----|----|
| 3月 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 | 1月 | 2月 |
|    |    |    |    |    |    |    |     |     | ▶   |    |    |



ココで穫れます！

生産地マップ



どんな食材？

セールスポイント

温暖な気候を活かして広く栽培されています。  
糖度も高く独特の香りが人気です。  
薩州では貯蔵することで弾力性とまろやかさが増します。

問合せ先

- JA南さつま  
TEL0993-55-3488
- JAさつま日置  
TEL0996-36-3675
- JA種子屋久  
TEL0997-47-2211

関連ウェブサイト

かごしまの食  
Kagoshima-shoku.com

鹿児島県／果樹  
pref.kagoshima.jp



かごしまの

果物

鹿児島を代表する果物のひとつ

# ぶんたん

主な品種 大橘(サワーポメロ)／本田文旦

おいしい時期は？

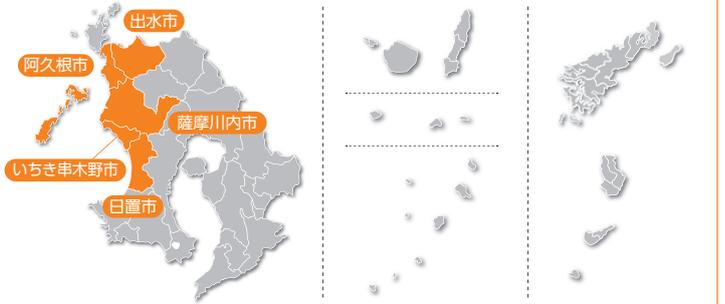
旬カレンダー

| 春  |    |    | 夏  |    |    | 秋  |     |     | 冬   |    |    |
|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|----|----|
| 3月 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 | 1月 | 2月 |
|    |    |    |    |    |    |    |     |     | ▶   |    |    |



ココで穫れます！

生産地マップ



どんな食材？

セールスポイント

子どもの頭ほどの大きな果実にしポンジ状の厚い中皮、食べ応えのある大きな実が特徴です。  
貯蔵すると果肉がやわらかくなり、酸が抜けて甘みが増します。  
果皮は厚く、鹿児島を代表する果物のひとつです。

問合せ先

- JAさつま日置  
TEL0996-36-3675
- JA鹿児島いずみ  
TEL0996-68-1310

関連ウェブサイト

かごしまの食  
Kagoshima-shoku.com

鹿児島県／果樹  
pref.kagoshima.jp



行楽や運動会のお供におすすめ、テーブルやこたつにもひと盛り

かごしまの

果物

# 温州みかん

主な品種

かごしま早生/宮川早生/十万温州

おいしい時期は? /

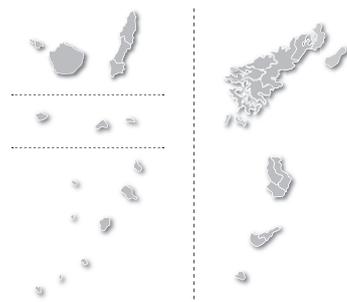
旬カレンダー

| 春  |    |    | 夏  |    |    | 秋  |     |     | 冬   |    |    |
|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|----|----|
| 3月 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 | 1月 | 2月 |
| ■  |    |    | ■  |    |    | ■  |     |     | ■   |    |    |



ココで穫れます /

生産地マップ



どんな食材? /

セールスポイント

温暖な気候を活かして、ハウス栽培のものから、露地の極早生タイプ、早生・普通タイプまで、幅広く出荷しています。極早生タイプはさわやかな酸味と適度な甘さを兼ね備えた美味しさです。早生・普通タイプは糖度が高くコクがあり、皮がむきやすいのが特長です。

問合せ先

- JA鹿児島いずみ  
TEL0996-68-1310
- JA北さつま  
TEL0996-53-1247

関連webサイト

かごしまの食  
Kagoshima-shoku.com

鹿児島県/果樹  
pref.kagoshima.jp



丹精込めたつくりで、くせのないほんのりとした甘み

かごしまの

果物

# びわ

主な品種

長崎早生/なつたより/はるたより

おいしい時期は? /

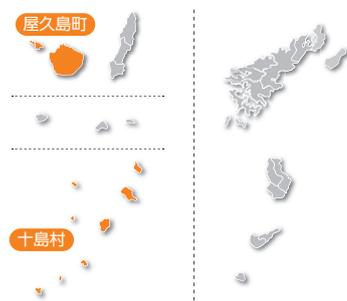
旬カレンダー

| 春  |    |    | 夏  |    |    | 秋  |     |     | 冬   |    |    |
|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|----|----|
| 3月 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 | 1月 | 2月 |
| ■  |    |    | ■  |    |    | ■  |     |     | ■   |    |    |



ココで穫れます /

生産地マップ



どんな食材? /

セールスポイント

栽培面積全国3位を誇るびわは一つ一つ丁寧に袋を被せ、収穫、運送時にも傷がつかないように慎重に取り扱っています。くせがなくほんのりとした甘みがあります。酸味が少なくみずみずしい。食味がよい。

問合せ先

- JA鹿児島みらい  
TEL099-239-9305
- JA鹿児島きもつき  
TEL0994-32-1121

関連webサイト

かごしまの食  
Kagoshima-shoku.com

かごしまぐるめ図鑑  
pref.kagoshima.jp



かごしまの

林産物

日本一早い春の味覚

# たけのこ

おいしい時期は? /

旬カレンダー

| 春  |    |    | 夏  |    |    | 秋  |     |     | 冬   |    |    |
|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|----|----|
| 3月 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 | 1月 | 2月 |
| →  |    |    |    |    |    |    | ←   |     |     |    |    |



どんな食材? /

セールスポイント

春の味覚として知られるたけのこは、一般的に4月頃に収穫が始まりますが、鹿児島県では、全国で最も早い10月中旬頃から収穫が始まります。なかでも、翌年3月までの期間に収穫されたものは、「早掘りたけのこ」として希少性があり、地表にまだ芽が出ていない「モウソウチク」を収穫したもので、長さ15cmほどで黄金色をしていてアク抜きをする必要がなく、ゆでるだけの「刺身」で食べると甘いのが特徴です。

ココがスゴイ! /

コラム

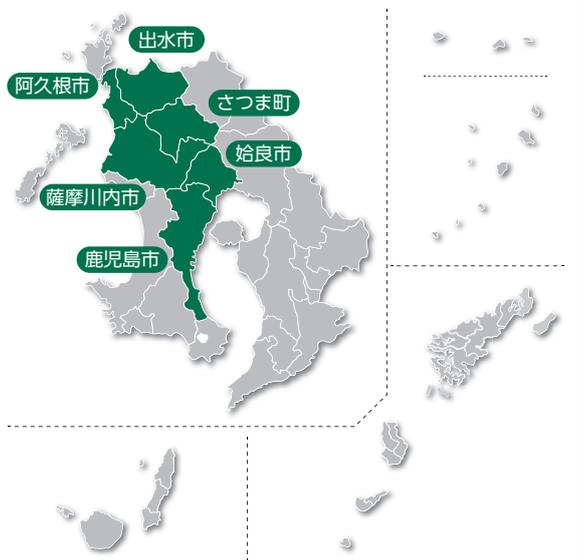
たけのこは、低カロリーで、たんぱく質と食物繊維が豊富な春の食材です。不溶性食物繊維のセルロースが豊富に含まれており、腸内の老廃物や有害物質を排出するとともに、コレステロールの吸収を抑える働きが期待できます。

また、カリウムを非常に多く含みますが、たけのこを茹でてもあまり量が減少しないため、高血圧の予防にも効果的です。

恵まれた土壌と気候で育った鹿児島のたけのこは、やわらかな食感と豊かな風味が特長で、幅広い料理に使える優れた食材です。

ココで種れます /

生産地マップ



問合せ先

- JA北さつま  
TEL0996-53-1121
- JAあいら  
TEL0995-55-7313
- JA鹿児島いずみ  
TEL0996-64-2600
- 鹿児島県竹産業振興会連合会  
(たけのこ加工部会)

関連webサイト

JA 北さつま  
ja-kitasatsuma.or.jp



JA あいら  
ja-aira.or.jp



JA 鹿児島いずみ  
ja-izumi.or.jp



鹿児島県竹産業振興会  
連合会  
(たけのこ加工部会)  
pref.kagoshima.jp





かごしまの

林産物

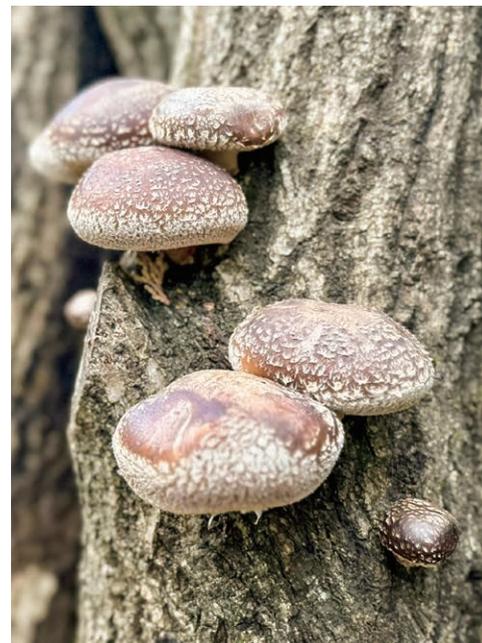
森のごちそう

## 原木しいたけ

おいしい時期は？

旬カレンダー

|       | 春    |    |    | 夏  |    |    | 秋  |     |     | 冬   |    |    |
|-------|------|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|----|----|
|       | 3月   | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 | 1月 | 2月 |
| 生しいたけ | ■    |    |    |    |    |    |    |     |     | ■   |    |    |
| 乾しいたけ | ■ 通年 |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |



どんな食材？

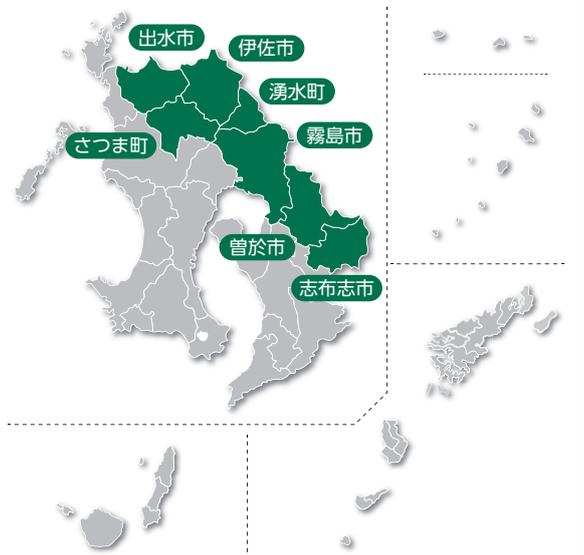
セールスポイント

鹿児島県産原木しいたけは、クヌギ、コナラなどの原木に種菌を植え、肥料や農薬を一切使用せず、原木の養分だけを元に1年半～2年、森の中でじっくり育てられます。

鹿児島島の自然がはぐくんだ鹿児島県産原木しいたけは、味、香り、歯ごたえともに格別。まさに森のごちそうです。

ココで穫れます！

生産地マップ



ココがスゴイ！

コラム

原木しいたけは、低カロリーで栄養素や食物繊維が豊富な食材です。生しいたけとして食するほか、乾燥させることにより、カルシウムの吸収を促進する「ビタミンD」などの栄養素が増え、水戻しの過程で三大旨味成分のひとつである「グアニル酸」が豊富に生成されます。鹿児島県の原木しいたけは、美味しさと栄養の両方を兼ね備えた、素晴らしい食材です。

問合せ先

● 鹿児島県椎茸農業協同組合 TEL0995-42-5779

かごしまの

林産物

肉厚!プリプリ食感!!

# きくらげ

おいしい時期は? /

旬カレンダー

| 春  |    |    | 夏  |    |    | 秋  |     |     | 冬   |    |    |
|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|----|----|
| 3月 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 | 1月 | 2月 |
| 通年 |    |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |



どんな食材? /

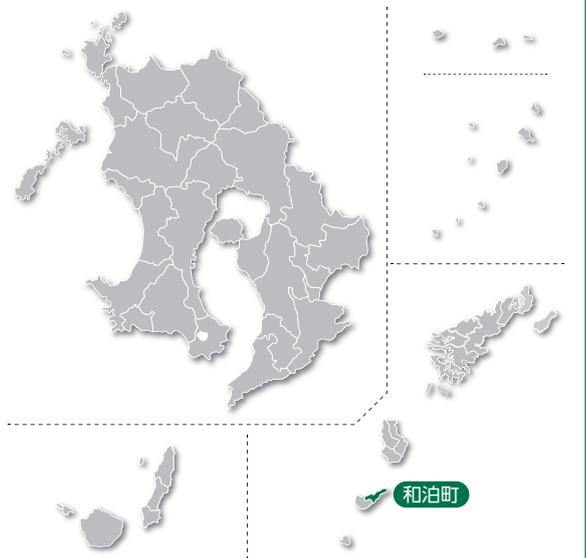
## セールスポイント

沖永良部産のきくらげは、島内に自生する「アラゲキクラゲ（荒毛木耳）」の菌種を使用し、ミネラル豊富なサトウキビを絞った後に残る「バガス」を天然発酵させた菌床で栽培されているのが特長です。バガス菌床の栄養価は高く、その恩恵を受けたきくらげは栄養豊富で肉厚に育ちます。



ココで穫れます /

## 生産地マップ



ココがスゴイ! /

## コラム

きくらげには、主に「キクラゲ」「シロキクラゲ」「アラゲキクラゲ」の3種があります。このうち、キクラゲとシロキクラゲは、ほとんどが海外から輸入されていますが、アラゲキクラゲは、国内でも栽培されています。アラゲキクラゲは、きくらげの中で、食物繊維とビタミンDを最も多く含み、キクラゲよりも肉厚でプリプリした歯ごたえが特長です。

他の食材の味や香りを邪魔することなく旨味をしっかり吸収するため、様々な料理に自然になじむ優れた食材です。

## 問合せ先

- (株)南国きのこ苑  
TEL0997-92-3537
- 沖永良部きのこ(株)  
TEL0997-92-3165

## 関連webサイト

南国きのこ苑  
nangokukinoko.com







KAGOSHIMA



データ版はこちら



かご食データブック  
かごしまのうまかもん

かごしまブランドをはじめとする  
県産農畜水産物や加工品を紹介



かごしまの食ウェブサイト

鹿児島県商工労働水産部 販路拡大・輸出促進課

890-8577 鹿児島市鴨池新町10番1号 TEL 099-286-3048



南の宝箱 鹿児島