

生産量国内2位

実えんどう

かごしまブランド認定

指宿での収穫時期
12月下旬～4月下旬

1. 主な品種

まめこぞう、スーパーグリーン

2. 原産地

中央アジア、中近東地域。

3. 栽培面積・生産量

指宿市の栽培面積は36.3ha、生産量364.0 t/年(平成29年度)。生産量は、国内2位を誇る。

4. 栄養成分など

実えんどうには、でんぷん、ビタミンB1、ビタミンB2、ビタミンC、体内でビタミンAに変わるβ-カロテン、さらには必須アミノ酸であるリジンも豊富に含む。実えんどうの別名は「グリーンピース」。

めっちゃ甘い、 「まめこぞう」

まめこぞうは、鹿児島県が平成25年に育成した新品種。既存品種より食感が軟らかく、甘くて豆臭くないのが特徴です。名前は、平成25年から試験栽培を行った山川高校の生徒(指宿市)が考案。



大粒の豆が
ぎっしり。

ま ん ま る で

め っ ち ゃ あ ま い

こ ど も も 大 好 き

う ま い ぞ う !

塩を加えて炊いた白米に、刻んだ生の実えんどうを混ぜ込んだみじんピースご飯。簡単で絶品。



KAGOSHIMA
IBUSUKI
[2019.3月]

南国
指宿の陽射しを浴びて



お問い合わせ

指宿市役所 農政課

〒891-0403

鹿児島県指宿市十二町301番地

TEL 0993-22-2111

いぶすき観光ネット(特産品紹介)

<http://www.ibusuki.or.jp/buy/goods/>

指宿市公式サイト

<https://www.city.ibusuki.lg.jp/main/>



特産品
紹介ページ



指宿市
公式サイト



IBUSUKI

生産量日本一

そらまめ

かごしまブランド認定(共販)

指宿での収穫時期
12月上旬～4月下旬

1. 主な品種

陵西一寸(いぶすき陵西)、唐比の春

2. 原産地

地中海、西南アジアといわれる。

3. 栽培面積・生産量

指宿市の栽培面積は157.4ha、生産量2,166.3t/年(平成29年度)。生産量は日本一。

寒さで甘く。

指宿のソラマメは、冬の寒さで甘さが増すといわれている。早採りのものはクリーミー、熟したものはホクホクな食感が楽しめる。



さやの緑色が濃いものがよい



鮮度が命。

そらまめは、おいしい期間が3日間といわれるほど、鮮度が重要。さやから出すと一気に鮮度が落ちるので、なるべく調理する直前にさやから出しましょう。



さやの中は、白いふふわのベッドで守られています。



☞ さやが空に向かって実ることから「空豆」と呼ばれるようになった。

☞ 採りたてのソラマメをさやごと焼くと、ホクホクして味も格別。



鹿児島県 指宿市

生産量日本一

スナップえんどう

指宿での収穫時期
11月中旬～4月中旬

1. 主な品種

ニムラサラダスナップ

2. 原産地

アメリカ

3. 栽培面積・生産量

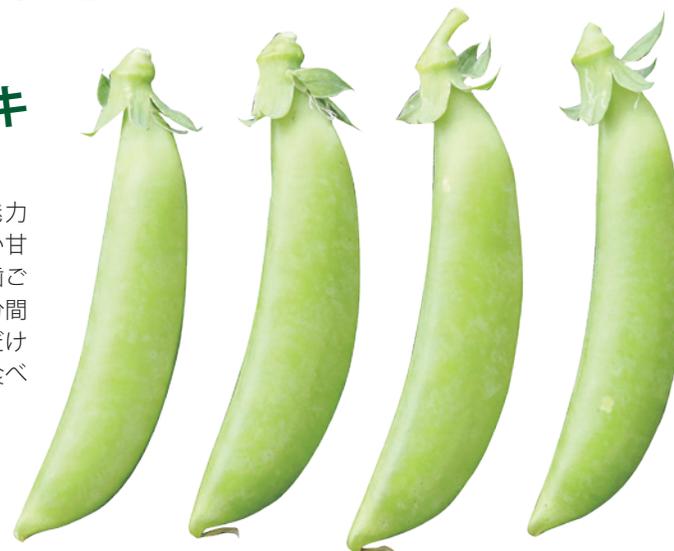
指宿市の栽培面積は256.1ha、生産量3,124.9t/年(平成29年度)。生産量は日本一。

シャキシャキ 歯ごたえ。

スナップえんどうの魅力は、なんといっても強い甘味とシャキシャキした歯ごたえ。すじを取って1分間ほどさっと塩ゆでするだけで、さやごとおいしく食べられます。



あま〜い♪



肉厚で張りがあるものがよい。鮮度がよいものは水分が多く、折ると「ポキッ」と音が鳴ります。

指宿の肥沃な土地で鈴なりに実をつける。

☞ スナップえんどうの食感とエビの旨みがよく合うバター炒め。



鹿児島県 指宿市