



芳醇な香りと甘みを  
味わえる南国の果物

# 食の太鼓判

安心・安全に  
こだわって生産しました！  
かがしまの農林水産物  
認証制度(K-GAP)

Kagoshima Good Agricultural Practice

第七回

# マンゴー



おすすめレシピ

## マンゴーサラダ

### <材料(2人分)>

- 冷やしたマンゴー(サイコロ状)／10～15個
- きゅうり／1本
- クリームチーズ／20g
- サラダ菜／適量
- ベビーリーフ／適量
- 冷凍むきエビ／8尾
- パプリカ(赤)／適量
- プレーンヨーグルト／大さじ1
- マヨネーズ／大さじ1

### <作り方>

- ① 冷凍むきエビを下ゆでしておく。
- ② 約1cm角に切ったきゅうりと同じくらいの大きさにクリームチーズも切っておく。
- ③ 洗って水気を切ったサラダ菜、ベビーリーフを皿に敷く。
- ④ ③の上に①と②をのせる。
- ⑤ ④にマンゴーをのせ、さらに小さなさいの目に切ったパプリカを散らす。ヨーグルトとマヨネーズを混ぜたソースをかける。



## かがしまの農林水産物 認証制度(K-GAP)とは

K-GAPは、安心・安全を考えて県が策定した基準に沿って生産者自らが行う記録・点検・評価・改善の農業生産工程管理(GAP)の取り組みを外部機関が審査・認証する鹿児島県独自の制度です。

芳醇な香りと濃厚な甘み  
が特徴のマンゴー。インドやマ  
レー半島が原産地とされてお  
り、インドやメキシコ、フィリ  
ピンなどが主要生産国です。  
鹿児島県は栽培面積、生  
産量ともに全国第3位。かこ  
しまブランド産地にも指定さ  
れているJAそお鹿児島や  
JAさつま日置、JA北さつ  
まを中心に、県内全域で栽培  
されています。

した最高級マンゴーが「夏  
姫」として販売され、全国で  
も高い評価を得ています。  
マンゴーは品種も非常に多  
く、果実の形や果皮の色もさ  
まざま。日本で広く栽培され  
ているアップルマンゴーは平た  
くて大きな種があるので、  
カットする際にはマンゴーを  
立てて切り分けるのがポイン  
トです。  
また、数ある果物の中でも  
ベータカロテンを多く含む、ビ  
タミンB1・Cやカルシウムな  
どミネラルもたっぷり。1〜2  
時間程度冷やして食べるのが  
おすすめです。

熟すほどに甘みが増す

リッチなトロピカルフルーツ

県内有数のマンゴーの産地として知られている大崎町。もうすぐ出荷の最盛期を迎える大崎町のマンゴーについて、JAそお鹿児島熱帯果樹部会の中水流孝司さんにお話を伺いました。

### 大崎町のマンゴー栽培について教えてください。

大崎町でマンゴー栽培が始まったのは平成6年です。当時はハウスみかんが主流でしたが、7・8月の収穫期に台風の影響をまともに受けることが多く、その前に収穫できる作物として栽培されたのがマンゴーでした。

当初は手探りで始まったマンゴー栽培でしたが、現在は16人の農家が栽培しており、栽培面積も255アールになりました。「アップルマンゴー」と呼ばれるアーウィンという品種を栽培しており、ハウスを使った加温栽培が主流です。樹上で完全に熟すと自然に枝から実が落ちるので、一つ一つにネットをかけています。

出荷時期は3月下旬から6月下旬までで、5月の中旬から中旬に出荷の

最盛期を迎えます。昨年の出荷量は約43トンで、約4割が県内出荷です。かごしまブランド産地にも指定されていますね。

大崎町や志布志市を中心としたJAそお鹿児島をはじめ、JAさつま日置、JA北さつまがかごしまブランド産地として指定されています。平成24年には、この3JAから出荷され一定の基準を満たした最高級のマンゴーを「夏姫」という愛称で販売を開始しました。お客さまからの

お問い合わせも多く、非常に好評をいただいております。

### K・GAP認証取得について教えてください。

初めて認証を取得したのは平成22年。それ以



JAそお鹿児島熱帯果樹部会

部会長 **中水流 孝司** さん

降は毎年認証を取得しています。マンゴーは、ハウス内の室温が24度以下になると果皮が粗くなるなど非常にデリケートな果物で、病気が何よりも大敵です。そのため、温度管理だけでなく園地内の清掃や栽培基準に基づいた適切な栽培管理など、安心・安全には徹底的にこだわっています。また、品質の平準化や生産履歴などの適正管理にも取り組み、お客さまに高品質なマンゴーをお届けできるように努めています。

### 今後の展望は。

今まで以上に県内の方にマンゴーを食べていただきたいですね。そのためには、まず何よりも品質が第一。特に今年は全体的に品質が高いので、ぜひ皆さんにこの芳醇な香りと、とろけるような甘さを味わっていただきたいと思えます。

## かごしまの農林水産物認証制度PR協力店

下記の店舗で取り扱われています。認証マークを目印にお買い求めください。

◆山形屋ストア(山形屋店)  
鹿児島市金生町3-1  
☎ 099-227-6812

◆山形屋ストア(さつま国分山形屋食品フロア)  
霧島市国分中央3-7-17  
☎ 0995-45-6637

◆山形屋ショッピングプラザ明和店  
鹿児島市明和1-25-1  
☎ 099-281-7511

◆山形屋ショッピングプラザ皇徳寺店  
鹿児島市皇徳寺台2-3-1  
☎ 099-275-0700

◆A・コープ国分店  
霧島市国分中央4-3004  
☎ 0995-45-6562

◆A・コープ国分西店  
霧島市国分福島3丁目45-15-4  
☎ 0995-49-8525

◆A・コープいしき店  
鹿児島市伊敷台2-27-2  
☎ 099-220-5800

◆A・コープ桜ヶ丘店  
鹿児島市桜ヶ丘4-1-13  
☎ 099-264-5151

### K-GAP認証取得状況(県全体)

59品目で230団体・個人が274件の認証を取得しています。(平成25年4月現在)

◆マックスバリュ(オプシアミスミ店)  
鹿児島市宇宿2-3-5  
☎ 099-812-7282

◆おいどん市場与次郎館  
鹿児島市与次郎2丁目2295-235  
☎ 099-253-3153

◆さつまいもの館(東京店)  
東京都千代田区有楽町1-6-4  
☎ 03-3580-8821

K-GAPはKagoshima(鹿児島)のGood(良い)Agricultural(農業)Practice(やり方)の頭文字を略しています。GAPは「農業生産工程管理」を表します。

県庁食の安全推進課

TEL 099-286-2888