

かごしまブランド

県内各地から

KAGOSHIMA BRAND

# えい 颯 娃 の さ つ ま い も

南九州市

南国の輝く太陽のもと、  
鮮やかな紅色に染められたさつまいも。  
その甘い味と香りでみんなを笑顔にします。

# 南九州市 の 景



鹿児島県薩摩半島の南部に位置し、南には広大な東シナ海を臨む温暖な気候の南九州市。

その東部にあり、薩摩富士と呼ばれる開聞岳を望む南九州市穎娃町には、青々とした葉が茂るさつまいも畑が一面に広がっている。

「穎娃のさつまいも」は、同市の「知覧のさつまいも」とともに、平成5年4月にかごしまブランド産地に指定されている。新鮮なさつまいもをほぼ周年届けることができるようになり、平成11年5月には、年間を通した指定となっている。

品種は「ベニサツマ」。県の青果用の80%以上の栽培面積を占め、表面は紅色で甘味がつよく、やさいもにすると本当においしい。

収穫は、5月の超早掘りを皮切りに、11月中旬まで続き、その後は貯蔵して、

よりいつそう甘くなったさつまいもを名古屋・大阪などに出荷している。

「今年は、色合いも形もよいものがたくさん穫れていますよ」と語るのはさつまいも栽培農家の福留 繁美さん。福留さんは、15年前からさつまいも栽培に取り組んでいる。土づくりに特に力をいれ、えい紅さつまいも専用の有機質肥料を主に使用するなど、環境にやさしい農業を行っている。かごしまの農林水産物認証も取得しており、「安心・安全でおいしいさつまいもを責任をもって提供できるように心がけています」とのこと。

「きめ細かな管理や土づくりにさらに力を入れ消費者から信頼されるようさつまいもを作っていくたい。さつまいもと言えど、えいの紅さつまいもとなるようにしたい」と今後の抱負を笑顔で語る。

今この旬のお薦めの食べ方を伺うと、「新

鮮なさつまいもは、自然なあつさりとした甘さがあるので、シンプルに素揚げや天ぷら・蒸かし芋などでその素材を味わっていただけたい」とのこと。

お薦めの素揚げに塩をまぶして、食べてみた。まろやかな甘みと香りが口いっぱいになり、幸せな気分。これならいくらでも食べられそう。

カロリーは米や小麦の3分の1程度で繊維質に富み、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むなど、健康美容食としても注目されているさつまいも。

秋のおいしい食べ物のイメージが強いが、年中食さないともったいない。それぞれの季節にあったお好みの食べ方を追求してみてはいかがだろうか。



知覧特攻平和会館／太平洋戦争末期の沖縄決戦で、人類史上類のない爆装した飛行機もるとも肉弾となり敵艦に体当たりした陸軍特別攻撃隊員の遺影、遺品、記録など貴重な資料を収集・保存・展示して当時の心情を後世に正しく伝え世界恒久の平和に寄与するものです。



番所鼻自然公園／江戸時代、日本地図作成のため全国津々浦々を歩いて測量した伊能忠敬をして「蓋し天下の絶景」と言わしめた景勝の地です。複雑な奇岩で成り立つ入り江と、海面を挟んですっきりたたずむ開聞岳のコントラストはまさに「図画の及ぶ所にあらず」の美しさです。



清水磨崖仏群／岩屋公園を流れる清水川右岸の屏風のように切り立った長さ約400mの岸壁に、平安時代から明治時代までの間に彫られた梵字や五輪塔・宝珠塔の供養塔、仏像などが、全部で193体残っています。

●問い合わせ先  
南九州市 商工観光課 0993(83)2511