



江口浜海浜公園

江口浜海浜公園は、東シナ海に面し、海や夕日もきれいです。吹上浜初の人工ビーチをはじめ、トイレ・シャワー棟、イベント広場、地元の魚介類や農産物を販売する江口蓬萊館などの施設も充実している。また、国際サンドアートフェスティバルや、はだしのコンサートなどのイベントも開催されています。

問 日置市東市来支所地域振興課 ☎099-274-2111



くにの松原

日南海岸国定公園内に位置し、白砂青松の7kmに及ぶ海岸線のほか、プール、キャンプ場が整備され、潮干狩りを楽しむこともできます。また、5世紀半ばに築かれたという横瀬古墳は、完全な前方後円の形態を残していることで有名です。

日置市・大崎町

マンゴーのふるさとを訪ねて

問 大崎町役場まちづくり推進室 ☎099-476-1111

日置市

「かごしまブランド販売協力店」



◆生活協同組合コープかごしま城西店

〒890-0026 鹿児島市原良1-2-3

☎099-253-6166

営業時間 午前10時～午後11時



◆ジャスコ鹿児島店

〒891-0115 鹿児島市東開町7

☎099-263-1800

営業時間 午前10時～午後11時

◆さつまいもの館

〒892-0842 鹿児島市東千石町6-28

☎099-239-4865

営業時間 午前10時～午後7時30分

◆姶良サティ

〒899-5421 姶良市東餅田336

☎0995-65-1120

営業時間 午前9時30分～午後9時

◆隼人国分サティ

〒899-5117 霧島市隼人町見次1229

☎0995-43-8100

営業時間 午前10時～午後10時

(火曜日のみ午前9時30分～午後10時)

※時季により入荷していない場合がありますので、お買い求めいただく場合は、事前にお問い合わせください。また、県のホームページでは、「かごしまブランド販売協力店」を詳しく紹介しています（トップ>産業・労働>食・農業>農産物>かごしまブランド）。

薩摩半島の中西部に位置し、日本三大砂丘の一つ吹上浜が南北に広がる温暖な町。本年5月に県内で初めて、大崎町と共に「かごしまマンゴー」を生産するかごしまブランド産地に指定された。

「マンゴーの実に一つ一つ丁寧にネット掛けをし、自然に落ちるのを待って収穫します。ほかの果実にはないとろけるような食感と濃厚な甘みが特徴です」と語るのは、日置市の生産者でさつま日置農協果樹部会マンゴー部会長を務める片平勇作さん。「平成15年度からマンゴーの栽培をはじめましたが、最初のころは、試行錯誤の連続でした」と話す。平成20年度以降、かごしまの農林水産物認証を取

得し、消費者に対する安心・安全のPRにも努めている。

5月中旬から6月まで収穫され、主に県内や九州各地へ出荷されている。冷蔵庫で十分に冷やしてから食べるのがお薦め。見た目からも、とろける食感が伝わってきて、口に含

むと、甘い果肉と果汁が絡みあって、驚くほどおいしい。

消費者の方々へのメッセー
ジを伺うと「土づくりや苗木の選別などからこだわって育てた品質の良いマンゴーを、ぜひ食べてほしいです」と語ってくれた。

南国の香り漂うトロピカルフルーツはまるでスイーツの味わい

大崎町

大隅半島の東部に位置し、志布志湾を臨み、約7kmに及ぶ白砂青松「くにの松原」などの自然に恵まれた美しい町。「かごしまマンゴー」の栽培が盛んなほか、メロンやハウスミカンなどの特産品もある。

「例年に比べ曇天が続き、生育に若干遅れはあつたものの、徹底した管理の結果、味は

五感をくすぐるおいしさです」と自信をもって話すのは、大崎町の生産者でJAそお鹿児島果樹部会熱帯果樹専門部会会長の中崎増雄さん。案内されたビニールハウスの戸を開けた瞬間、熱気とともに甘い香りが広がる。真っ赤に完熟したマンゴーは収穫を待っている様子。十分に養分を行き渡らせるため、一本の枝にわずか1果しか実らせないようにしているそうだ。そのため、ほどよく酸味がのったジューシーなマンゴーができるとか。3月中旬から収穫され、主に関東や関西方面、県内へ出荷されている。出荷直前のマンゴーは、コクのある甘みが口の中一杯に広がり、思わず笑みがこぼれる。

「さらにおいしさを追求して、かごしまブランドとして恥ずかしくないものを作っています」と話す。平成20年度以降、かごしまの農林水産物認証を取

と自信をもって話すのは、大崎町の生産者でJAそお鹿児島果樹部会熱帯果樹専門部会会長の中崎増雄さん。案内されたビニールハウスの戸を開けた瞬間、熱気とともに甘い香りが広がる。真っ赤に完熟したマンゴーは収穫を待っている様子。十分に養分を行き渡らせるため、一本の枝にわずか1果しか実らせないようにしているそうだ。そのため、ほどよく酸味がのったジューシーなマンゴーができるとか。3月中旬から収穫され、主に関東や関西方面、県内へ出荷されている。出荷直前のマンゴーは、コクのある甘みが口の中一杯に広がり、思わず笑みがこぼれる。

「さつまいもの館」と今後の抱負を語ってくれた。



マンゴーには、ビタミン類や葉酸、Bカロチンなどが豊富に含まれ、美肌や老化防止に効果的といわれている。「かごしまブランド」に指定された「かごしまマンゴー」を、ぜひ今年の夏は味わってほしい。

