

○早掘りたけのこ

鹿児島県は、全国一の竹林面積を有しており、たけのこの生産量は全国2位です*。

特に、南国の温暖な気候により、モウソウチクのなかで日本一早く、10月頃から収穫される「早掘りたけのこ」は、県外の消費地からも、味・品質の良さなどにおいて高い評価を得ています。

*森林・林業統計要覧2021（林野庁）



○第18回森のごちそうコンクール最優秀賞(県知事賞)

タケノコのびっくり爆弾～とろろタケノコに甜麺醤マヨネーズを添えて～



<材料（4人分）>

たけのこ(水煮)160g	マヨネーズ・・・40g
山芋・・・320g	黒こしょう・・・適量
米・・・170g	中華だし・・・5.5g
ごま・・・12g	すし酢・・・100ml
甜麺醤(テンメンジャン)40g	ごま油・・・適量

<作り方>

- ① ご飯を炊く。炊き上がったたら、すし酢と合わせて酢飯を作る。
- ② たけのこは2mm角に切り、水180mlと中華だし4gを入れ煮込み、下味をつける。
- ③ 甜麺醬にマヨネーズと黒こしょうを入れ、ソースを作る。
- ④ ②のたけのこ約3/4(120g)と③のソースと合わせる。
- ⑤ ②の残りのたけのこ40gは飾りで使用する。
- ⑥ 山芋をすりおろし、中華だし1.5gを入れ混ぜる。
- ⑦ 直径6cmのセルクル型にごま油を塗り、酢飯の1/8量を型に入れ、④のソースの一部をのせ、さらに酢飯の1/8量をのせて形を作る。同じように4つ(4人分)作る。
- ⑧ 皿の上で⑦のセルクル型を外し、⑥をかけ、④のソースの残りをかけ、上から⑤のたけのこを添えて完成。

担当課：森林経営課

「かごしまおいしいもの選手権」

県では、県民への農林水産物への理解促進を図るため、高校生等を対象に県産食材を活用したメニューコンテスト「かごしまおいしいもの選手権」を開催しています。

今年度は応募総数20校、225作品の中から書類審査、試食、プレゼンテーションを経て、9作品を表彰しました。



真剣な眼差しで試食を作成する高校生

試食とプレゼンテーションによる審査では、県内7校から13人の高校生の皆さんに参加いただき、県産食材を生かし、工夫を凝らした作品に込めた想いを披露していただきました。



作品への思いを伝えたプレゼンテーション



最優秀賞
 作品の
 霧島おもてなしビビンバ(上)
 プリン茶ん
 with
 あめんどろ(右)



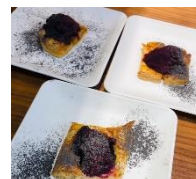
詳細は県HPをご覧ください

<https://www.pref.kagoshima.jp/ag01/sangyo-rodo/nogyo/syokuiku/oisimono/03kekka.html>

入賞作品のうち3作品は、JA県経済連おいどん市場谷山店の「農家レストランたわわ」で、2月末まで提供されました。



さば節ホットサンド



3層の鹿児島おいもパイ



(左)カンパチとさつま芋チップのカルパッチョ～カンパチソースがけ～

担当課
 :農政課

ばれいしょ

鹿児島県は全国第2位の産地

本県のばれいしょは、南北600kmの地の利を生かして、南は沖永良部・徳之島から北は長島までリレー出荷しています。

○主な品種：ニシユタカ、デジマ、マークイン、ホッカイコガネ

○主な産地：出水、肝属、熊毛、徳之島、沖永良部

○出荷時期：1～5月

○食べ方：新ばれいしょは皮が薄く、洗って皮ごと調理して食べるのがおすすめ。

○その他：保存は冷暗所で、日には当てないようにしましょう。

春を告げる鹿児島のやさい



そらまめ

鹿児島県は全国第1位の産地

本県のそらまめは、収穫量日本一を誇り、大粒で甘みがあり、ホクホクした食感が魅力です。

○主な品種：指宿陵西、陵西一寸

○主な産地：指宿、出水

○出荷時期：12～5月

○食べ方：塩ゆでの他、莢ごと焼いた焼きそらまめもおすすめ。

○その他：空に向かって莢が実ること等が名前の由来とされています。

ばれいしょ収穫量（令和2年）

都道府県	収穫量 (千トン)
1 北海道	1,733
2 鹿児島県	85
3 長崎県	85
全国	2,205

そらまめ収穫量（令和2年）

都道府県	収穫量 (トン)
1 鹿児島県	3,530
2 千葉県	2,540
3 茨城県	1,350
全国	15,300