

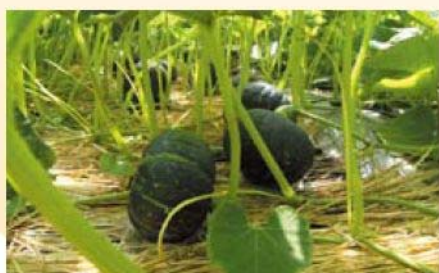
# 鹿児島県

# 南薩地域振興局かわら版

—— みんなで築こう日本—暮らしやすい南薩へ——

## 南薩の旬を求めて

南薩地域には、温暖な気候や立地条件を生かした高品質で美味しい特産品がたくさんあります。今回は、自慢の特産品の一部をご紹介します。ぜひ御賞味ください！



**かぼちゃ**(時季:5月中旬~7月中旬、11月下旬~12月下旬)  
【場所:南さつま市、枕崎市、南九州市、指宿市】  
「かごしまブランド」産地指定第1号に輝いた「加世田のかぼちゃ」は甘みがあり美味。



**たんかん**(時季:2月上旬~3月下旬)  
【場所:枕崎市、南さつま市、南九州市】  
2009年に「かごしまブランド」産地指定。酸味が少なく果汁たっぷり。その上ビタミンCはみかんの約2倍！



**さつまいも**(時季:9月中旬~11月)  
【場所:南九州市、指宿市】  
1993年に「穎娃・知覧のさつまいも」は「かごしまブランド」産地指定。温暖な気候で育った鮮やかな紅色のさつまいもは、ホクホクして甘みたっぷり。



**きんかん**(時季:12月上旬~3月中旬)  
【場所:南さつま市、南九州市、枕崎市】  
2005年に「かごしまブランド」産地指定。生で食べられる甘くて美味しい大玉のきんかん。



**茶(新茶)**(時季:4月上旬~5月上旬)  
【場所:南九州市、枕崎市、南さつま市】  
南九州市の生産量は全国一で、知覧茶・えい茶など全国茶品評会で毎年上位入賞しています。味・色・香りとも上質の優良茶。



**かつお**(時季:3月~5月)  
【場所:枕崎市、指宿市】  
たたき、ピンク料理や腹皮などなじみの深い魚です。たんぱく質が多く、脂肪が少なく、ビタミンB群、D群が豊富。



**マダコ**(時季:6月~8月)  
【場所:指宿市】  
沿岸で獲れる「地ダコ」は、滋味に富みおいしさ抜群です。



**そらまめ**(時季:11月~4月)  
【場所:指宿市、南九州市】  
指宿地区のそらまめは、全国1位の生産量を誇るかごしまブランド産品です。



**しらす**(時季:3月~5月、10月~11月)  
【場所:南さつま市】  
美しい吹上浜を漁場に、漁師が加工まで一貫生産。鮮度最高です。

vol.3 平成24年3月発行 編集・発行:鹿児島県南薩地域振興局  
〒897-0031 南さつま市加世田東本町8番地13 電話0993-52-1307 FAX 0993-52-1311  
南薩地域振興局ホームページアドレス <http://www.pref.kagoshima.jp/al01/chiiki/nansatsu/>



# 南薩の旬の食材が購入できる直売所紹介

南薩を旅するなら、ここの直売所に行けば美味しい旬のイチオシ食材が購入できます！  
地元のお得な情報なども気軽に聞いたり、美味しいものを頂いたり...さあ南薩を満喫しよう！

1

## さかな 道の駅いぶすき「彩花菜館」



地元指宿の毎朝採れたての新鮮な野菜や鮮魚を毎日販売しています。  
錦江湾を眺めながらのお食事処や種類豊富な芋焼酎も好評です。ぜひ、ご来館ください。



**うみサク君・いもサク君**  
指宿産海ぶどうを使用した「うみサク君」お土産に大人気。  
また、種子島産安納芋を使用した「いもサク君」も好評！（各380円）

### アツヒメチキンラップ

あの人気の篤姫バーガーが、さらにグレードUP!! 特性の赤みそダレがおいしいくせになるうまさ!! レタス&キャベツ&マスタード&ケチャップ&アーモンド!! まるやかチーズ!! もっちりトルティーヤで包みあげた、第2弾の「アツヒメチキンラップ」!! (580円)



**連絡先情報**  
【所在地】指宿市小牧5 2番地4  
【電話】0993-27-9022  
【営業時間】店舗 冬期(10月~3月) 8:30~18:00  
夏期(4月~9月) 8:30~18:30  
小牧茶屋(レストラン) 11:30~15:00  
【定休日】年中無休  
URL: <http://www.minc.ne.jp/~fain-s/>

2

## 南さつま交流センター「いになまる」



加世田と枕崎をつなぐ国道270号線沿い、ミカンの産地として有名な加世田津貫にあります。種類豊富なミカンや地域の食材を活かしたバイキング料理、生産者直売の丈夫で育てやすい野菜や花の苗、ミカンの加工品やきんかんカレー・きんかんソフトクリームなど、地域の農林水産物満載の直売所です。



### バイキング

新鮮な地域の野菜や笠沙漁協からの魚、第二回ガネコンテストin関之尾で準優勝したガネが評判です。

### きんかん春姫

地元で作られる鹿児島ブランド品きんかん春姫はおすすめてです。



**連絡先情報**  
【所在地】南さつま市加世田津貫13041番地  
【電話】0993-55-2700  
【営業時間】施設・売店 8:30~18:00  
いそま亭(食堂) 11:30~14:00  
【定休日】年中無休

4

## 道の駅「川辺やすらぎの郷」



物産館にレストラン、食品加工施設を併設した道の駅で、南九州市の生産者が丹精込めて育てた新鮮野菜、果物、花、川辺地鶏や川辺牛など地産を用いた加工品や特産品を数多く取り揃えています。



### 寄せ豆腐

川辺産丸大豆(フクユタカ)と川辺の自然豊かな水を使用し、独特の豆乳のコクと甘みをそのままに手造りしています。

### かわなベヨーグルト

寒天等を使わずに鹿児島県産牛乳のみで造ったヨーグルト。プレーン、チーズ、豆乳の3種類があります。



**連絡先情報**  
【所在地】南九州市川辺町清水6910  
【電話】0993-58-3131  
【営業時間】店舗 4月~11月 8:00~19:00  
12月~3月 9:00~18:00  
レストラン 11:00~18:00  
(17:00オーダーストップ)  
【定休日】1月1日、1月2日  
<http://yasuraginatosato.com/>

5

## 枕崎お魚センター



館内には枕崎漁港の魚市場から直送の鮮魚や、枕崎の名産品を多数取り揃えたお店が市場の活気そのままに皆様をお待ち致しております。



### ぶえん鯉の「かつお丼」

枕崎のブランド「ぶえん鯉」がたっぷり乗ったどんぶりです。

### かつおのわら焼き

新鮮なかつおを丸ごと一匹さばき、わらの強い火力で豪快に焼きタタキにします。わら焼き体験も出来ます。



**連絡先情報**  
【所在地】枕崎市松之尾町33番地1  
【電話】0993-73-2311  
【営業時間】店舗 9:00~17:00  
レストラン 11:00~15:00  
【定休日】年中無休  
URL: <http://makurazaki-osakana.com>

うれじゆ、たのじゆ、おれじゆがらじゆばりー!

峠の麓、森と水に囲まれた豊かな自然の中の物産館

毎日、新しい発見がある直売所

「枕崎漁港」すぐ隣の枕崎お魚センター

