

南薩地域振興局かわら版

vol.11 平成28年3月発行

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。是非ご賞味ください！



かぼちゃ
 (時季：5月中旬～7月中旬，11月下旬～12月下旬)
 【産地：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)
 【産地：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。酸味が少なく果肉たっぷり。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) 【産地：南九州市，指宿市】
 1993年に「顔娃・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)
 【産地：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。そのまま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)
 【産地：南九州市，枕崎市，南さつま市】
 南九州市の生産量は全国一(市町村単位)で、知覧茶・えい茶など全国茶品評会で毎年上位入賞。味・色・香りとともに上質の優良茶。



そらめ
 (時季：11月～4月)
 【産地：指宿市，南九州市】
 指宿地区のそらめは、全国1位の生産量を誇る。1998年に「かごしまブランド」産地指定。



タカエビ
 (時季：春～秋)
 【産地：南さつま市，枕崎市，指宿市】
 刺身ではプリプリとした食感，天ぷらでは旨味が増し，口いっぱいにはエビの風味がひろがる。



マダコ
 (時季：夏)
 【産地：指宿市】
 沿岸で獲れる「地ダコ」は，栄養があって味いに富み，おいしさ抜群。



サバ
 (時季：秋)
 【産地：南さつま市，枕崎市，指宿市】
 一本釣りで漁獲され，1尾ずつ丁寧に鮮度保持されたサバの刺身は絶品。サバはDHAやEPAにも富んだ健康食品。

