

鹿児島県北さつまの自慢の逸品大集合！



阿久根市

出水市

薩摩
川内市

さつま町

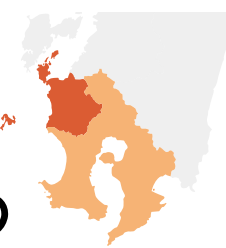
長島町



紫尾山(さつま町)

鹿児島県 北さつまの うんまかもん 大集合!

北さつま 阿久根市・出水市・薩摩川内市・さつま町・長島町



INDEX

- 畜産物・畜産加工品 ————— 4P
- 水産物・水産加工品 ————— 5P
- 野菜 ————— 6P
- 果物 ————— 7P
- 工芸品 ————— 8P
- お土産・特産品 ————— 9~11P
- お買い物スポット ————— 12・13P
- 広域マップ・旬カレンダー — 14・15P



梅
(さつま町)
鹿児島県 **1**位
(2020年度出荷量)

ぶどう
(薩摩川内市)
鹿児島県 **1**位
(2020年度出荷量)

みかん
(出水市)
鹿児島県 **1**位
(2020年度出荷量)

**早掘り
たけのこ**
(さつま町)
日本一早い

伊勢えび
(阿久根市)
鹿児島県 **1**位
(2020年度水産統計)

養殖ブリ
(長島町)
全国 **1**位
(2018年度生産量)

鶏卵
(出水市)
全国 **1**位
(2019年度産出額)



甌大橋(薩摩川内市・甌島)

鹿児島県北部の“北さつま”は、薩摩半島の西海岸に面した豊かな漁場と、紫尾山のすそ野に広がる肥沃な大地に囲まれ、様々な種類の海の幸や野菜、果実が獲れる「食の楽園」。そんな北さつまの“うんまかもん”の中から特に推薦したい逸品の数々をご紹介します！



針尾公園からの景色(長島町)

畜産物
畜産加工品



広い平野を生かした
県内有数の食肉の生産拠点



鶏肉・鶏卵

北薩は県内有数の鶏肉の生産地。クセがなくジューシーで柔らかな食感です。また、鶏卵の生産も盛んで、県内シェアNo.1。新鮮でおいしい産みたてたまごです。

鶏加工品

養鶏が盛んな北薩ならではの特産品として、卵や鶏肉を使用した冷凍食品などの加工品が広く県内外へ出荷されています。



出水でしか味わえない！ご当地グルメ「いずみ親子ステーキごはん」

出水で生産された、新鮮で安心・安全な鶏肉および鶏卵を美味しく食べるために開発されました。鶏肉(親)は焼いて、卵(子)は卵かけご飯で食べるというシンプルな親子の組み合わせに、親サラダ(チキンサラダ)と子スー

プ(たまごスープ)をつけた、これまでになかった新しい親子メニューです。産地ならではの鮮度の高い鶏肉と鶏卵を存分に堪能できる「いずみ親子ステーキごはん」が味わえるのは出水だけ！現在、出水市内4店舗で提供中です。



鹿児島黒牛

第11回全国和牛能力共進会宮城大会で日本一に輝いた鹿児島黒牛は、美しい霜降り肉質のきめが細かく、とろけるような口当たりと黒毛和牛本来の旨みが特徴。

かごしま黒豚

品質、生産量共に日本一を誇るかごしま黒豚。筋繊維が細かく、歯切れの良さやうまみ成分の豊富さ、さっぱりとした味わいが魅力です。



水産物
水産加工品



北さつまの豊かな漁場で獲れる
多種多様な海の恵み



マダイ

北薩は県内で最も水揚量の多いマダイの主産地です。旬の冬から春にかけて、天然マダイが味わえ、長島町の養殖マダイ「鯛王」は周年出荷されています。

ブリ

養殖ブリ生産量日本一を誇る長島町の「鯛王」は引き締まった高品質なブリ。「大陸市場食堂」や「だんだん市場」等で販売しています。川内とれたて市場で開催される「桜祭り」では、天然ブリを特売しており、いつもよりお得に味わうことができます。



薩摩川内
桜祭り
例年
3月末頃

タカエビ

ヒゲナガエビは、食感が良く甘みと旨みがある甘エビ。阿久根や下甑島の小型底引網で漁獲され、タカエビの名称で鹿児島県民に親しまれています。



阿久根
伊勢えび祭り
例年
9～10月末頃

伊勢えび

10～1月

阿久根の伊勢えびは、甘味が強く、身がぎっしり詰まっていてプリプリの食感が楽しめます。秋の漁期にあわせて「阿久根伊勢えび祭り」が開催されます。

キビナゴ 通年

甑島では、年間を通して新鮮なキビナゴを食べることができ、刺身、塩焼き、唐揚げ、天ぷらの他、醤油ダレに漬けたどんぶりやピザなどのアレンジ料理もおススメです。



ムラサキウニ 3～5月

「ムラサキウニ」は、トロツとした食感と深い味わいと甘みがあります。阿久根市では毎年4～5月にうに丼祭りを開催しています。

阿久根
うに丼祭り
例年
4～5月頃



丸干しいわし

阿久根のウルメイワシの丸干しは、朝どれでお腹の中のエサが少ないものを使用するため、苦みの少ない美味しい仕上がりになっています。頭から尻尾まで丸ごと食べられます。



ちりめん

薩摩川内市では、チリメンの原料となるシラスを漁獲し加工まで一貫して行っています。噛めば噛むほど旨味が溢れてくる薩摩川内市産のチリメンを是非ご賞味ください。

