



志布志のピーマン

太陽の恵みがもたらす鮮やかな緑色 栄養満点の万能野菜

鹿 児島県大隅半島の東部に位置する志布志市。志布志湾に面し、温暖な気候に恵まれた志布志市では、ピーマンの栽培が盛んだ。太陽の光をふんだんに浴びて育った志布志のピーマン。鮮やかな緑色が特に目を引く。

志布志市のピーマンは、主に関東地域や中京地域などに向け出荷されている。平成20年10月にかごしまの農林水産物認証を取得し、平成21年5月にはかごしまブランド産地に指定された。

現在、志布志のピーマン農家は、半数以上がUターンによる地区外からの新規就農。平均年齢も46歳と若く、活気に満ちた産地だ。

「志布志は土が豊かで微生物が多いんですよ。この特性を生かすため、ほとんど土壌の消毒は行われていません。その分管理が大変ですが」と語るのは、JAそお鹿児島ピーマン専



門部会長で志布志市の栽培農家 広岡慎吾ひろおかしんごさん。

栽培で特に力を入れている事を伺うと、「害虫対策として天敵を利用する方法を導入し、農薬の散布量を減らす取り組みを行っています。今は3分の1程度の普及率ですが、今後はより多くの農家に普及させ、安全性の高い高品質なピーマンを作っていきたいですね」と熱心に語ってくれた。

ピーマンはビタミンCやカロテンが豊富で、かぜの予防にも効果的。また、特に多く含まれるビタミンCには、コラーゲンの生成を促進する効果があり、美肌効果の高い美容野菜としての一面も。

広岡さんおすすめはピーマンの丸焼き。「ピーマンを切らずにそのまま焼くと、みずみずしさが残っておいしいですよ。切っちゃうと、切り口から水分が逃げてしまいますので。あとはしょうゆなどでシンプルに味付けして、素材本来の味を味わってもらえれば」とのこと。

言われたとおり丸ごと焼いたピーマンに、しょうゆを少しかけて食べてみた。みずみずしく、しゃきしゃきした歯触りで、シンプルな味付けがよりピーマン本来の味を引き立て、とてもおいしい。

彩りがよく、さまざまな料理で脇役として活躍するピーマン。口にする機会が多い食材だからこそ、こだわりのピーマンを選んでみてはいかが。

ピーマンのふるさとを訪ねて



ふげんどうゆうすいげん
普現堂湧水源

「平成の名水百選」に選ばれた湧水。透水性の高いシラス台地に湧き出ており、目の前には3つの池がある親水公園も広がり、日本最小のハッチョウトンボが生息する豊かな自然環境が保たれています。すぐ近くに温浴施設「蓬の郷」もあり、ゆっくりしたひとときを過ごすことができます。

📍蓬の郷
099-475-2626



ダグリ岬公園

日南海岸国定公園にも指定されているダグリ岬には、志布志湾の絶景を楽しむながら、温泉や食事ができる国民宿舎、鹿児島県唯一の遊園地があり、夏期にはレジャープールや海水浴も楽しむことができる総合レジャーランドです。ぜひ一度足を運びください。

📍国民宿舎ボルベリアダグリ
099-472-1478



ほうまんじあと
宝満寺跡

奈良時代、聖武天皇が皇国鎮護のために創建した勅願寺。以後、廃仏毀釈によって廢寺になっていますが、旧庭園がそのまま残り、岩窟や背後の自然林は往時をしのばせます。現在は観音堂が建てられ、安産にご利益があるとして、年間通じて多くの人々が訪れます。

📍志布志市総合観光案内所
099-472-2224



志布志市