

野菜

肥沃な大地が育む
栄養豊富な山の幸

長島
じゃがいもまつり
例年
4月下旬

赤土ばれいしょ 1~2月/4~5月

長島特有の「赤土」で育てられたミネラル分が豊富で
ほっくりとした食感のばれいしょ。煮崩れしにくく、肉
じゃがや煮物に最適です。

新ごぼう 12~3月

鹿児島県内でも有数の産地
となっている北薩の新ごぼ
うは、香りが良く、色白で食
物繊維たっぷりです。

早掘りたけのこ 10~3月

アクが少なく、風味豊かでシャキシャ
キとした食感の早掘りたけのこ。
旬の時期には、さつま町
でたけのこ掘りも楽し
めます。

泊野観光
たけのこ園
例年
3月下旬

新米 10~11月

食味が良く、ふっくらつやつやでみずみ
ずしく、香り、甘み、旨みがひろがります。

茶 4~10月

香りが高く、何でも飲みたくなるよ
うなさっぱりとした飲み口が持ち味。

シクラメン 11~12月

花と葉のコントラストが
美しく、花の色や形の
バリエーションが
豊富。花つきの
花持ちがよく、
長く楽しめます。

そらまめ 4~5月

北薩は霜が降りにくく豆類の栽
培に適しています。北薩のそら
まめは大粒で甘味があり、ほく
ほくした食感です。

実えんどう 4~5月

豆の香りが強く、生食でもできるほど甘
い北薩の実えんどう、「まめこぞう」。
茹でて皮ごと食べるのが
オススメです。

ミニトマト 11~5月

フルーツのような甘さで
そのままパクパクと食べ
られ、プチっとはじける
食感が楽しめます。

らっきょう 5~6月

砂丘地で栽培された
唐浜らっきょうは、
「白いダイヤ」と呼ば
れ、白くシャキシャキ
とした食感が特徴。

果物

四季を通じて獲れる
多彩な果物を楽しむ

かんきつ王国 北さつま



大将季 12~4月

鹿児島県オリジナル品種。糖度が高
く、酸味もほど良い濃厚な味わいが特
徴で、甘味が際立つ極上品。贈答用と
しても人気です。



ぼんたん 1~3月

阿久根市名産のとても大きな柑橘。果肉
は実の粒が大きく、白やピンク色で
様々。甘さだけでなく独特の風味と食感
があります。果実の約半分を占める分厚
い果皮は砂糖漬けにして味わえます。



紅甘夏 2月~5月

「かごしまブランド」産地指定。普通の甘
夏に比べ濃い紅色の果皮と果肉が特徴。
さわやかな酸味とほどよい甘さのバラ
ンスがとれた味わいで果肉は柔らかく
ジューシー。

島みかん 10月~12月

温州みかんの発祥の地、長島
町。島に地生する島みかんは
爽やかな味と香りが特徴。
甘すぎない大人な酸味が魅力です。



きんかん 12~3月

北薩のきんかんは、甘み抜群。
生で皮ごとまるかじりがおす
めです。爽やかな甘さが
お口いっぱいに広がります。



マンゴー 5~7月

樹上で完熟し、自然落果した果実
を収穫。芳醇な香りととろけ
るような甘い味わいが自
慢の逸品です。



いちご 12~5月

スイーツの主役で甘さ抜群。
主に「さがほのか」、「さつまお
とめ」、「べにほっぺ」をハウス
栽培で一粒一粒丁寧に育てて
います。



ぶどう 7~9月

ジューシーな「巨峰」や、皮ごと食べることができ、
甘くぷりぷりした「シャインマスカット(緑色)」、
糖度が高くしっとりとした果肉の「クイーンニ
ーナ(赤色)」など、多数の品種があります。



フルーツ狩りが
楽しめる！

北薩地域の
観光農園





職人技が光る 北さつまの工芸品

薩摩切子「かぐや」



薩摩切子「かぐや」

竹をモチーフにしたフォルムの切子で、「2021かごしまの新特産品コンクール」鹿児島県知事賞を受賞しました。ガラス本来の色を最大限に活用する「古式色」となっており、酒器、器、小物入れとして幅広く活用できます。薩摩びーどろ工芸では、薩摩切子の製造・販売、ガラス工芸体験や工房の見学ができます。



薩摩びーどろ工芸

△さつま町永野5665-5

☎ 0996-58-0141

🕒 9:00～16:30

📅 12/31、1/1～2

※入館料無料

竹製品

竹林面積日本一の鹿児島県の中で、竹材やタケノコ生産が盛んなさつま町では、しっとり手になじむ安心安全の竹製品を制作しています。宮之城伝統工芸センターでは竹製品を購入できるほか、1日竹クラフト体験も人気。



宮之城伝統工芸センター

△さつま町虎居2638-1 ☎ 0996-52-1313

🕒 8:30～17:00 📅 月曜日(祝日の場合は翌日)



鶴田手漉和紙

手揉み茶を作る際の茶取り紙として漉かれ始めた鶴田和紙。現在では和紙作りを受け継ぐ数名の職人が、材料にこだわり11月～3月の寒い時期だけ漉いています。紙漉き体験では、ランチョンマット、ミニつい立て、照明などが作れます。



鶴田手漉和紙工房

△薩摩郡さつま町神子4587

※要事前連絡

(☎ 090-8224-2365)

甲冑

実際に武将達が戦で着用した本物の鎧兜の設計どおりに熟練の職人により、丹精込めて細部に至るまで忠実に再現。甲冑工房丸武では、着付け撮影や射的などの体験や甲冑等50種の展示が楽しめます。



甲冑工房丸武

△薩摩川内市湯島町3535-7

☎ 0996-26-3113

🕒 9:00～17:00

※入館見学無料



赤巻き

スポンジ生地に餡を塗って巻き、その上から赤く着色した求肥餅で巻いた長島町の郷土菓子。地元では縁起物として愛されてきたお菓子です。



お土産・特産品

北さつまの産品を使用した商品から、地元で昔から愛されるソウルフードまで、色んなお土産・特産品が大集合！ぜひご賞味ください。



ちんこだんご

昔から愛される薩摩川内市のソウルフードでご当地グルメ。香ばしく焼き上げた甘い醤油タレがたまらないお団子です。



エーエフ株式会社

農協牛乳クッキー

県協農協牛乳とコラボした農協牛乳クッキーは、ほんのり甘く、やさしいミルク味。本物の牛乳とお間違いない！

「いずみさん」推進協議会

出水いもクッキー

主に出水で生産されたさつま芋を使用し、添加物を一切使用せず、見た目もさつま芋、味もさつま芋になっています。添加物不使用の出水の新しいスイーツは、お土産に最適です。



「いずみさん」推進協議会

出水ようかん

主に出水で生産されたさつま芋を使用し、添加物を一切使用せず、食材の甘みや風味を活かしたようかんです。



是枝商店

いちごまんじゅう

100年以上続く老舗和菓子店で昔から続く看板スイーツ。「その日菓子」と言われ賞味期限がその日1日だけ。来店した人のみが味わえるいちごの花が咲いて赤い実になるまでを表したかわいらしいお饅頭。

△さつま町宮之城屋地1147 ☎ 0996-53-3939
🕒 8:30～18:00 📅 日曜日

宮之城竹林乃郷 湯気院

なまっちゃん

生茶だいふく

たっぷりの生クリームを抹茶館で包んだ大福餅。地元和菓子屋の人気No.1商品で、その美味しさはふるさと納税返礼品としても人気の逸品です。

△さつま町

宮之城屋地1458-1

☎ 0996-53-2122

🕒 8:30～19:30

📅 年末年始など



お土産
特産品



下園薩男商店

旅する丸干し

阿久根市で獲れる「ウルメイワシ」を干物(丸干し)にし、世界の味付けにしてオイル漬にした苦みの少なく食べやすい新しい形の干物です。

取扱店舗 イワシビル



阿久根を中心とした特産品と工芸品が集まるお土産屋さん。1Fはカフェ・ショップ、2Fは特産品加工場、3Fはホテルになっています。

港町らしい塩クリームでいただく焼き



△阿久根市鶴見町76
☎ 0996-73-3104
◎平日11:00~17:00
土日祝11:00~18:00
Ⓜ 元日

出水のり

海の農業といわれる酸処理を一切しない、無酸処理の出水の海苔は甘さと旨みがたっぷりです。



夢一水産

長島シャトンのとっておき

新鮮な海の幸をこだわりの製法で一つ一つ丁寧に仕上げています。県産のサバと米酢から作る上品な味の「しめ鯖」シリーズは、多くのファンをうならせる逸品。マリネやあぶりスモーク等が入ったギフトセットもあります。通販でお買い求めいただけます。



獅子島 島のごちそう

百年漁師ご飯のお供

百年漁師ご飯のお供シリーズ、「魚味噌/鯛」、「あおさのり佃煮」、「ひじき佃煮」の3種類が入った詰め合せは贈答品に最適。一つ一つの作業を全て手作業で行うこだわりの逸品は、どこか懐かしく、温かさを感じる甘めの味付けで、熱々の白ご飯にぴったりです。



焼酎

北薩には焼酎の蔵元が17あり、各蔵が伝統を守りながら特色ある芋焼酎を生産しています。中には見学ができる酒造会社も。

出水さくらファーム

出水六白黒豚生サルシッチャ

出水さくらファームの六白黒豚をたっぷり使った生サルシッチャ(ソーセージ)です。レストランで人気のメニューを詰め合わせになっています。



県立 鶴翔高等学校 食品技術科

鶴翔高校「3年A組の®」ブランド商品

地元の高校生たちが作った大人気の手作り商品！豚味噌をはじめジャムなど、ブランドとして確立されています。



ボンタンプロジェクト

ボンタンサイダー

子どもでも飲みやすい微炭酸で、ボンタンそのものの香り、スッキリとした後味と甘み特徴。焼酎割りもオススメです。



一般社団法人さつま町観光特産品協会

320(さつま)の肉まん

さつま町の地域おこし協力隊と地元の事業者で協力して開発したご当地肉まん。さつま町産の黒毛和牛、たけのこを使用し、優しい甘みのあるふんわりとした食感の生地で包み、黒毛和牛の肉感とたけのこなどの食感が楽しめます。



Hello さつま

たけんこ・芋焼酎カレー

さつま町の三大特産品(黒毛和牛、たけのこ、芋焼酎)と隠し味の手作り味噌を使ったコクのあるレトルトカレー。さつま町の美味しいがぎゅっと詰まった逸品です。



薩摩西郷梅生産組合

梅シロップ(のむ梅)

薩摩西郷梅の完熟梅の果汁を使った梅シロップ。砂糖で仕上げたすっきり味の白と、島砂糖で仕上げたコクのある赤の2種類あります。



みかん畑

みかん畑からこんにちは
ドレッシング&ジャムギフトセット

出水市のみかん農家が生産から加工まで手がける自然の味と香りをそのままに活かしたドレッシングとジャムのギフトセット。