

かごしまの野菜

日本一の収穫量。鹿児島を代表する野菜！

さつまいも

主な品種 紅さつま／紅はるか／シルクスweet

おいしい時期は？

旬カレンダー

春			夏			秋			冬		
3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月
通年											



どんな食材？

セールスポイント

- ・形、色味ともに美しいさつまいもです。
- ・紅さつまは、ほくほくした食感で、香り高く上品な甘さなので、様々なシーンで使用できます。
- ・紅はるかは、水分率が高くしっとりとしており、焼きいも用に人気があります。
- ・冬季は貯蔵しているため、年間を通じてご提供できます。

ココで穫れます！

生産地マップ

ココがスゴイ！

コラム

- ・日本一の生産量で鹿児島を代表する野菜の一つ
- ・年間を通じて多様な品種を生産

問合せ先

- JA南さつま南部営農センター TEL0993-78-3303 (かごしまブランド団体)
- JAいぶすき本所 農産部 販売課 TEL0993-35-3414 (かごしまブランド団体)
- JAそお鹿児島 TEL099-482-6832
- JA鹿児島さきもつき 園芸農産部 TEL0994-44-3115
- JA種子屋久 TEL0997-22-1212

関連webサイト

かごしまの食
Kagoshima-shoku.com

鹿児島県
かごしまのさつまいも
pref.Kagoshima.ip

かごしまの
野菜

ねっとりとした食感! 蜜が出るほどの甘さが特徴!

種子島安納いも

主な品種

安納紅 / 安納こがね

おいしい時期は? /

旬カレンダー

春			夏			秋			冬		
3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月
通年											



どんな食材? /

セールスポイント

加熱した時のねっとりとした食感と蜜がでるほどの甘さが特徴のさつまいもで、他産地の一般的な青果用さつまいもと比較して、加熱した際に果糖及びブドウ糖が多く、澱粉含有量が低いです。

ねっとりとした食感と甘さが評価され、需要者の引き合いも強く、他の一般的な青果用さつまいもと比較して2～5割程度高値で取引されています。

ココに注目! /

GI登録産品

【登録生産者団体：一般社団法人安納いもブランド推進本部】

種子島は、1698年に日本で最初にさつまいもの栽培が定着した地であり、鹿児島市の南方約115kmの海上に位置し、年平均気温19.6℃と、ほとんど霜の降りない温暖な亜熱帯性気候です。

また、さつまいもの生育適温が15℃～35℃で、貯蔵時の低温による障害が発生しにくい気象条件を有しています。

「種子島安納いも」は、1947年(昭和22年)頃から西之表市の安納地区で栽培したのが始まりであると伝えられています。



ココがバズグイ! /

コラム

一般社団法人安納いもブランド推進本部では、おいしさの目安のひとつである糖度(Brix)の審査を行っています。さつまいもでは全国初の取り組みです。

地元の種子島高校の生徒が安納いもの健全種苗であるバイオ苗を供給しています。

問合せ先

●一般社団法人安納いもブランド推進本部 TEL0997-27-3133

関連webサイト

かごしまの食

Kagoshima-shoku.com

地理的表示保護制度
登録商品

Kagoshima-shoku.com

一般社団法人
安納いもブランド推進本部

annouimo-brand.com

52 かごしまのうまかもん



かごしまの
野菜

みずみずしく、パリっとした食感

きゅうり

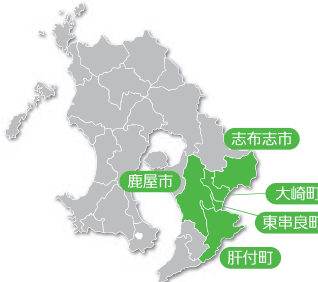
主な品種 ニーナZ／瑞帆／まりん

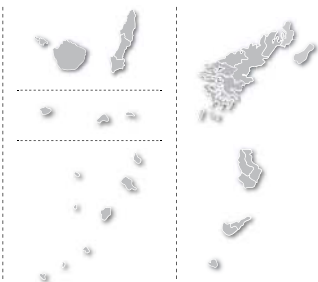


おいしい時期は？/ 旬カレンダー	春			夏			秋			冬		
	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月
	通 年											



ココで穫れます／
生産地マップ





どんな食材？/
セールスポイント

- ・みずみずしく、パリっとした歯ごたえが良いきゅうりです。
- ・緑際立つ、最高級品です。
- ・徹底した環境保全対策と品質管理を実践しています。
- ・安心・安全を確保するため、様々な取り組みを展開しています。

問合せ先

● JA鹿児島きもつき
東串良支所
(かごしまブランド団体)
TEL0994-63-2525

関連webサイト

かごしまの食
Kagoshima-shoku.com



鹿児島県
かごしまのきゅうり
pref.Kagoshima.ip





かごしまの
野菜

夏の定番スタミナ野菜

オクラ

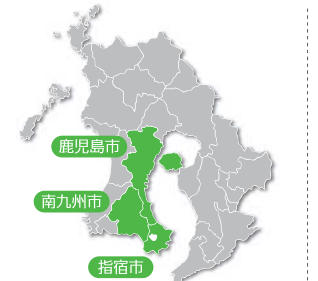
主な品種 ブルースカイ／ジュピター／ピークファイブ／ニュースカイ

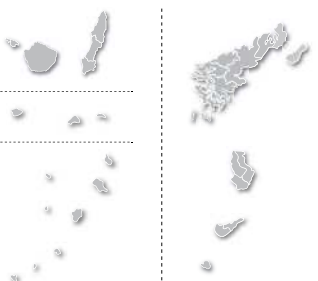


おいしい時期は？/ 旬カレンダー	春			夏			秋			冬		
	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月



ココで穫れます／
生産地マップ





どんな食材？/
セールスポイント

- ・夏の定番スタミナ野菜です。
- ・鹿児島県は収穫量全国1位のオクラの産地。
- ・お手軽調理に向かうえ、輪切りできれいな星形が料理に彩りを添えます。

問合せ先

● JAIいぶすき本所
農産部 販売課
(かごしまブランド団体)
TEL0993-35-3414

関連webサイト

かごしまの食
Kagoshima-shoku.com



鹿児島県
かごしまのオクラ
pref.Kagoshima.ip



代表的な春野菜、甘みとホクホクした食感

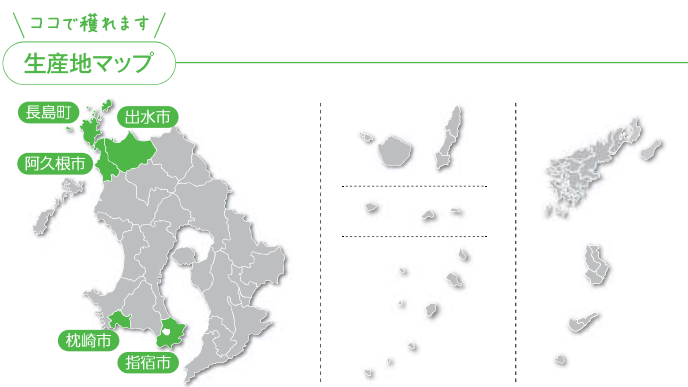
そらまめ 主な品種 陵西一寸／唐比の春

かごしまの野菜

おいしい時期は？

旬カレンダー

春			夏			秋			冬		
3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月
■									■		



- どんな食材？

セールスポイント

 - ・大粒で甘みが強く、ホクホクした食感が特長です。
 - ・ゆでても、さやごと焼いてもおいしくいただけます。

問合せ先

- JAIいぶすき本所 農産部 販売課
TEL0993-35-3414
- JA鹿児島いずみ 園芸農産事業部 販売営業課 (かごしまブランド団体)
TEL0996-64-2631

関連webサイト

かごしまの食
Kagoshima-shoku.com



鹿児島県
かごしまのそらまめ
pref.Kagoshima.jp



鮮やかな緑とやわらかな食感

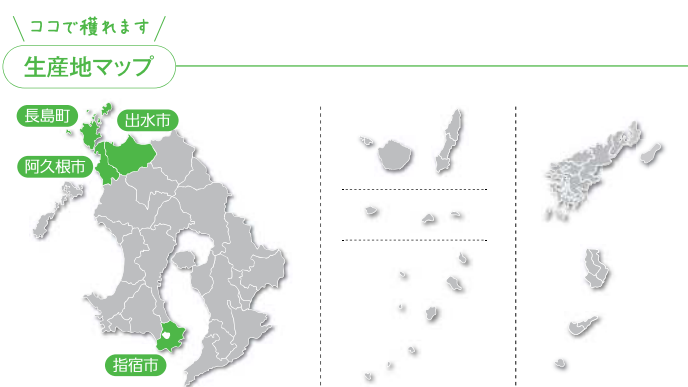
実えんどう 主な品種 まめこぞう／スーパーグリーン／南海緑

かごしまの野菜

おいしい時期は？

旬カレンダー

春			夏			秋			冬		
3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月
■									■		



- どんな食材？

セールスポイント

 - ・鮮やかな緑色をしていて、甘みがあります。
 - ・12月～5月と長期間出荷でき、お客様に多くの商品をお届けできます。
 - ・90%以上が露地栽培です。
 - ・豆特有の臭みがありません。

問合せ先

- JAIいぶすき本所 農産部 販売課
TEL0993-35-3414
- JA鹿児島いずみ 園芸農産事業部 販売営業課 (かごしまブランド団体)
TEL0996-64-2631

関連webサイト

かごしまの食
Kagoshima-shoku.com



鹿児島県
かごしまの実えんどう
pref.Kagoshima.jp





かごしまの野菜

春を呼ぶ野菜

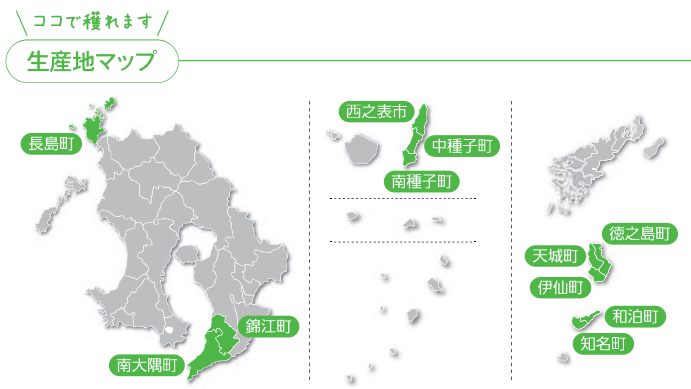
ばれいしょ(じゃがいも)

主な品種 ニシユタカ／ホッカイコガネ／トヨシロ／メークイン

おいしい時期は？

旬カレンダー

春			夏			秋			冬		
3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月
→						←					



- どんな食材？

セールスポイント

 - ・鹿児島県は全国に先駆けて新ばれいしょを出荷しております。
 - ・新ばれいしょは、皮が薄く、洗って皮ごとお召し上がりいただけます。
 - ・煮崩れしにくく、色々なお料理にお使いいただけます。

問合せ先 (全てかごしまブランド団体)

- JA鹿児島きもつき根占支所園芸農産課
TEL0994-24-3131
- JAあまみ徳之島事業本部
TEL0997-83-2761
- JAあまみ天城事業本部
TEL0997-85-6005
- JAあまみ泊事業本部
TEL0997-92-0403
- JAあまみ知名事業本部
TEL0997-92-4123
- JA鹿児島いずみ園芸農産事業部
販売営業課 TEL0996-64-2631
- JA種子屋久 TEL0997-27-1211

関連webサイト

かごしまの食
Kagoshima-shoku.com



鹿児島県
かごしまのばれいしょ
pref.kagoshima.jp





かごしまの野菜

しゃきしゃきとした食感と甘い香り

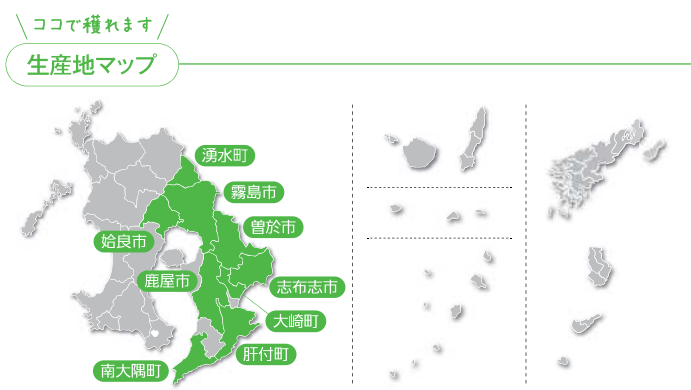
ごぼう

主な品種 山田早生／柳川理想／あずま早太り白肌

おいしい時期は？

旬カレンダー

春			夏			秋			冬		
3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月
→ 通 年 ←											



- どんな食材？

セールスポイント

 - ・通常のごぼうよりも生育期間が短いのでとても柔らかく、皮の色が白いのが特長です。
 - ・ごぼう特有のアクが少なく、香りややさしい食感を活かしてサラダ感覚でお召し上がりいただくと一層おいしさを実感できます。

問合せ先

- JAあいら 経済部
TEL0995-43-7310
- JA鹿児島経済連
大隅野菜事業所
(大隅ごぼう団地)
TEL099-472-4511
(全てかごしまブランド団体)

関連webサイト

かごしまの食
Kagoshima-shoku.com



鹿児島県
かごしまのごぼう
pref.Kagoshima.jp





かごしまの
野菜

手軽に料理でき、冬場はさらに味がのる

こまつな

主な品種 夏蒼天／春のセンバツ／さくらぎ／里まつり



おいしい時期は？ 旬カレンダー	春			夏			秋			冬		
	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月
	通 年											



ココで穫れます／
生産地マップ



どんな食材？
セールスポイント

- ・アクがなく、あっさりとした味わいです。
- ・さっと湯がくだけでお召し上がりいただけます。
- ・特に冬場は味がのっていておいしさが増します。

問合せ先

●JA鹿児島みらい
(かごしまブランド団体)
TEL099-239-9305

関連webサイト

かごしまの食
Kagoshima-shoku.com



鹿児島県
かごしまのこまつな
pref.Kagoshima.jp





かごしまの
野菜

甘酸っぱい風味が特徴

いちご

主な品種 さがほのか／恋みのり／とよのか／さつまおとめ／びかいちご



おいしい時期は？ 旬カレンダー	春			夏			秋			冬		
	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月



ココで穫れます／
生産地マップ



どんな食材？
セールスポイント

形が整っていて、味や色つやが良いいちごです。

(さがほのか)

全圃場において土壌分析に基づく適正管理を徹底するとともに、ハダニ天敵を利用するなど化学合成農薬の使用を慣行より低減した栽培に取り組んでいます。味や色つやが良い酸味の少ないいちごです。

(さつまおとめ)

鹿児島県で育成された品種「さつまおとめ」は、果実がしっかりと歯ごたえがあります。二番目が出始める2月上旬頃が、さらに美味しくなる時期です。

問合せ先

●JAさつま日置(かごしまブランド団体)
TEL099-273-2124

関連webサイト

かごしまの食
Kagoshima-shoku.com



鹿児島県
かごしまのいちご
pref.kagoshima.jp

