

かごしまの野菜

夏を代表する果物 すいか

主な品種 夏太鼓2号／銀河／夏のぜいたく／マダーボール

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

果肉の絞まりが良く、みずみずしい食感をお楽しみ頂けます。
暑い夏を楽しみながら、山や海でお召し上がりください。

ココで穫れます！
生産地マップ



問合せ先

- JAそお鹿児島 TEL0986-76-7706
- JAいぶすき TEL0993-35-3414

関連webサイト

かごしまの食
Kagoshima-shoku.com



かごしまの野菜

にがうり

主な品種 か交5号／チャンピオン／えらぶ

おいしい時期は？旬カレンダー

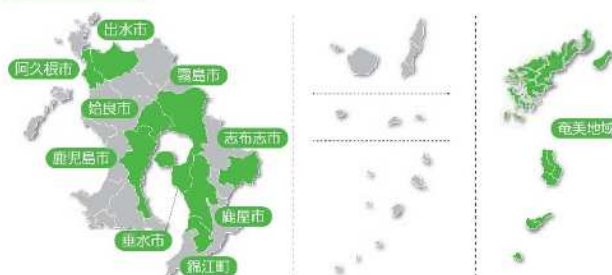
春	夏	秋	冬
3月	4月	5月	6月
7月	8月	9月	10月
11月	12月	1月	2月



どんな食材？
セールスポイント

肉厚で苦さは控えめなのでシンプルな調理が素材をいかしてくれます。夏野菜の代名詞的な野菜ですが、露地からハウスまで栽培期間が長いです。
〈か交5号〉…収量性は高く、果皮色は濃緑。色むらが少ないです。

ココで穫れます！
生産地マップ



問合せ先

- JA鹿児島みらい TEL099-239-9305
- JA鹿児島いずみ TEL0996-64-2600
- JAあいら TEL0995-55-7313
- JAそお鹿児島 TEL099-482-0005
- JA鹿児島きもつき TEL0994-44-3115

関連webサイト

かごしまの食
Kagoshima-shoku.com

かごしまぐるめ図鑑
pref.kagoshima.jp



かごしまの
野菜

1玉1玉丁寧に育てられたメロン

メロン
主な品種 アンデス／マリオネット／南国グリーン／パパイヤメロン

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
●						●					

ココで穫れます！
生産地マップ

問合せ先

- JAそお鹿児島
TEL099-482-0005
- JA鹿児島いずみ
TEL0996-68-1310

関連webサイト
JA 鹿児島いずみ
ja-izumi.or.jp

どんな食材？
セールスポイント

肉厚でジューシーな果肉と、とろける様な口当たり。エメラルドとも翡翠色とも形容される果肉は非常に厚くジューシーで、キメが細かいのが特徴です。

かごしまの
野菜

甘みとコクがありフルーティ

ミニトマト
主な品種 千果／小鈴

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

問合せ先

- JA鹿児島いずみ
TEL0996-64-2600
- JA鹿児島きもつき
TEL0994-24-3131

関連webサイト
JAかごしまいずみ
ja-izumi.or.jp
JA鹿児島きもつき
ja-kagoshimakimotsuki.or.jp

どんな食材？
セールスポイント

昼夜の温度格差のある2～4月は実が充実し、さらに美味しくなる時期です。
甘みとコクがあり、フルーティな味わいです。
濃赤色で光沢があります。水っぽさがなく糖度が高い。

かごしまの野菜 **なす** 主な品種 PC築陽/黒船

小ぶりながら重量感あり

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											



- どんな食材? / セールスポイント
- ・実が締まっているので果肉が煮崩れしにくいなすです。
 - ・小ぶりながら重量感があります。
 - ・曲がり数が少なく光沢に優れています。



問合せ先

- JAさつま日置 TEL099-273-2124
- JAそお鹿児島 TEL099-482-0005
- JAあおぞら TEL099-474-1211

関連webサイト
かごしまの食
Kagoshima-shoku.com

かごしまの野菜 **スイートコーン** 主な品種 ゴールドラッシュ/サニーショコラ

生でもおいしいみずみずしさ!

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
- フルーティーな甘みで、ジューシーな食感が特徴。すっきりとした甘みや、柔らかくてみずみずしい食感をしており、食味も大変良いとうもろこしです。スイートコーンは、皮の緑色が濃く、実が先までぎっしりと詰まっており、粒がふっくらしているものがよいです。



問合せ先

- JA鹿児島経済連 TEL0120-722-188
- JAいぶすき TEL099-345-2233
- JAあいり TEL0995-55-7313

関連webサイト
JA 鹿児島経済連
www.karen-ja.or.jp



かごしまの野菜

肉質が柔らかく甘みが強い

スナップえんどう

主な品種 ニムラサラダスナップ

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

主な産地である指宿は、開聞岳の麓でレキ質土壌であり、水はけの良い土質で非常に栽培に適した産地です。豆を十分太らせて莢ごと食べられます。さやの肉質は柔らかく、甘みが強いです。まろやかな甘みとシャキシャキとした歯ごたえがあります。

問合せ先

- JAいぶすき
TEL0993-35-3414
- JA鹿児島きもつき
TEL0994-24-3131
- JA種子屋久
TEL0997-22-1212

関連webサイト

かごしまの食
Kagoshima-shoku.com





かごしまの野菜

若莢で柔らかく、甘みが強い

いんげん

主な品種 キセラネオ／サクサク王子ネオ／ニューピクリジャンボ／ベストグリーン

おいしい時期は？

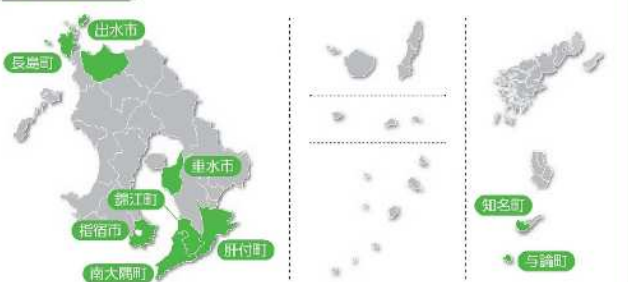
旬カレンダー

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
			■						■		



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

- ・若さやで収穫することで、さやも柔らかく、火を通すことでさらに甘味も増します。
- ・甘味が強く柔らかいです。

問合せ先

- JA鹿児島きもつき
TEL0994-44-3115
- JA鹿児島いずみ
TEL0996-64-2600
- JAあまみ 知多事業本部
TEL0997-93-3708
- JAあまみ 与論事業本部
TEL0997-84-3007

関連webサイト

かごしまの食
Kagoshima-shoku.com

かごしまぐるめ図鑑
pref.kagoshima.jp




かごしまの野菜

鮮やかなグリーン、ホクホクな食感

えだまめ

主な品種 サヤムスメ／初だるま

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

実入りが良く、いくらでも食べられてしまうおいしさ。大豆を青いうちに収穫したのが枝豆で、鮮やかなグリーンで、ホクホクな食感があります。
疲労回復や美肌効果で知られるアミノ酸の一種「オルニチン」は、シジミの数倍含まれているといえます。

ココで穫れます！
生産地マップ



問合せ先

- JA鹿児島きもつき TEL0994-65-2531
- JAいぶすき TEL099-345-2233
- JAあまみ知名事業本部 TEL0997-93-3708

関連webサイト

JA 鹿児島きもつき
ja-kagoshimakimotsuki.or.jp



かごしまの野菜

みずみずしくサクサクと歯ごたえの良い肉質

キャベツ

主な品種 夢舞台／夢ごろも／おきな

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

温暖な気候を利用した出荷時期に応じたキャベツ。球色は鮮緑で、内部まで黄緑色を帯びています。加熱しても崩れにくく、良質感がありサクサクと歯ごたえの良い肉質でみずみずしいです。巻きが固く、形は扁平です。

ココで穫れます！
生産地マップ



問合せ先

- JAお鹿児島 TEL0994-82-0005
- JAいぶすき TEL0993-35-3414
- JA南さつま TEL0993-58-7111

関連webサイト

かごしまの食
Kagoshima-shoku.com



見栄えが鮮やかで特に漬物には最適

かごしまの野菜 **はくさい** 主な品種 黄糸／晴黄／きらぼし

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

「黄糸はくさい」と呼ばれ、芯の黄色がはくさいに彩りを添えてくれます。
漬物として使用すると、コントラストがあるので見栄えが鮮やかです。
重量感があり歩留まりが良いと好評です。

ココで穫れます！生産地マップ



問合せ先

●JAそお鹿児島
TEL099-482-0005

関連webサイト

かごしまの食
Kagoshima-shoku.com



シャキシャキとした歯切れが良くやわらかい

かごしまの野菜 **レタス** 主な品種 ツララ／Vレタス／レガシー

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

甘くシャキシャキと歯切れのよいやわらかなレタスです。
苦みも少なく食べやすいです。
一般的な球レタスで、パリッとした歯触りが特徴です。

ココで穫れます！生産地マップ



問合せ先

●JAいぶすき
TEL0993-35-3414
●JA南さつま
TEL0993-58-7111

関連webサイト

かごしまの食
Kagoshima-shoku.com



かごしまの野菜

根深ねぎ

主な品種 夏の宝山／春扇／夏扇／関羽一本太

繊維が細かく、甘さがギュッとしまった食味

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

冬場は厳しい寒さで味もギュッとしまり、甘さも増します。水田で作られる根深ねぎは、繊維も細くなるので口当たりも優しいです。首の締りが良く肉厚。刻んでも切り口がつぶれにくいです。

ココで穫れます！生産地マップ



問合せ先

- JA北さつま
TEL0996-53-1121
- JA南さつま
TEL0993-58-7111
- JAさつま日置
TEL099-273-2124
- JAあいり
TEL0995-55-7313

関連webサイト

かごしまの食
Kagoshima-shoku.com

かごしまぐるめ図鑑
pref.kagoshima.jp



かごしまの野菜

葉ねぎ

主な品種 ダークスリム／若殿／鴨頭

ハウスで周年、安定出荷を目指す

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

桜島の降灰被害を防止するために整備された硬質プラスチックハウスなどの施設の中で、野菜生産が難しい夏場も含め、周年安定供給を目指しています。しまりがよく、刻んでも切り口がつぶれにくいです。

ココで穫れます！生産地マップ



問合せ先

- JAそお鹿児島
TEL099-482-6832

関連webサイト

かごしまの食
Kagoshima-shoku.com



かごしまの野菜

苦みが少なく、みずみずしい

たまねぎ

主な品種 スーパーアップ／貴錦

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

苦みが少なく、みずみずしいのが特徴です。サラダ用のたまねぎとして人気があります。たまねぎの辛みと香りの主な成分は硫化アリル。非常に揮発性が高く肉や魚のおいを消す働きがあります。

ココで穫れます！生産地マップ



問合せ先

●JA鹿児島きもつき TEL0994-32-1121

かごしまの野菜

青くさがなく、サラダが一番

みずな

主な品種 はかた千緑

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

「アグリタウン小山田」では、組織的な生産体制の中で、完熟堆肥を活用した野菜作りを行っています。野菜くさがや青くさがほとんどない水菜はサラダで食するのが一番です。歯切れがよく、香りもあります。

ココで穫れます！生産地マップ



問合せ先

●JA鹿児島みらい
TEL099-239-9305

関連webサイト

かごしまの食
Kagoshima-shoku.com



かごしまの野菜

チンゲンサイ

一夜漬けにも最適

主な品種 夏賞味2号／艶帝

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

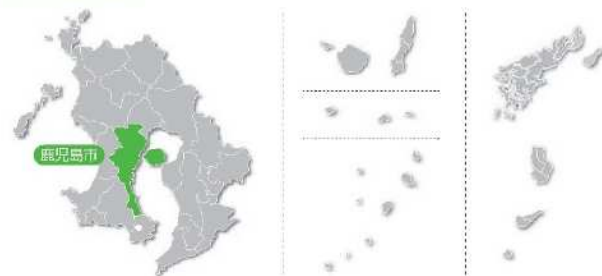
通年



どんな食材？
セールスポイント

「アグリタウン小山田」では、組織的な生産体制の中で、完熟堆肥を活用した野菜作りを行っています。一夜漬けなど、はくさいのような感覚で使うと料理の幅が広がります。葉柄部分は緑で肉厚で、葉は光沢があります。

ココで穫れます！
生産地マップ



問合せ先

●JA鹿児島みらい
TEL099-239-9305

関連webサイト

かごしまの食
Kagoshima-shoku.com



かごしまの野菜

山東菜

ボラ土壤で生産し、柔らかくまろやかな食感

主な品種 新山東菜

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

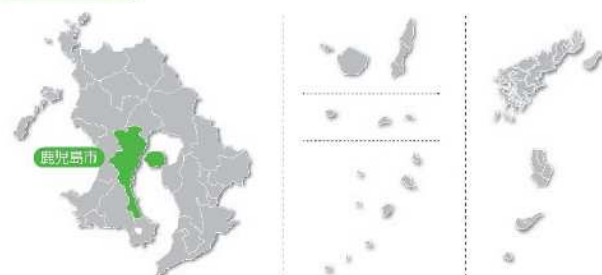
通年



どんな食材？
セールスポイント

水はけが良い桜島エリアで栽培され、茎部分が細く、柔らかい食感です。和洋中を問わず利用でき、料理の幅が広がります。白菜の一種で葉が結球しないのが特徴。

ココで穫れます！
生産地マップ



問合せ先

●桜島農林事務所
TEL099-293-2349

関連webサイト

かごしまの食
Kagoshima-shoku.com



かごしまの野菜

日持ちが良く、甘みがある

ほうれんそう

主な品種 ジャスティス／黒虎

おいしい時期は？

旬カレンダー

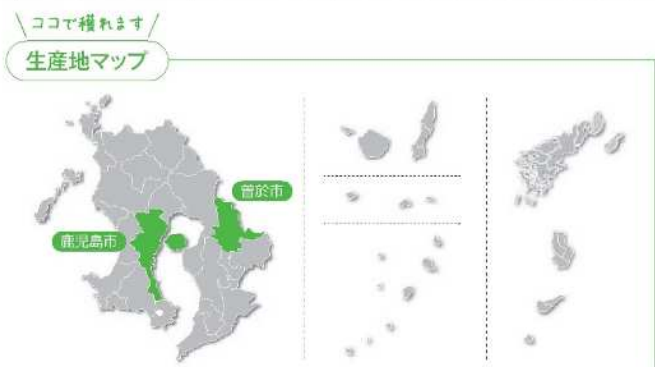
春			夏			秋			冬		
3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月
通年											



どんな食材？

セールスポイント

鹿児島市近郊の高台に位置する吉野エリアは、冷涼な気候と土壌に恵まれています。葉がしっかりしているので日持ちが良く、甘みもあります。ビタミンAや葉酸が豊富なことで知られています。



問合せ先

- JA鹿児島みらい
TEL099-239-9305
- JAそお鹿児島
TEL099-482-0005

関連webサイト

かごしまの食
Kagoshima-shoku.com

かごしまの野菜

えぐみのない味

しゅんぎく

主な品種 きわめ中葉

おいしい時期は？

旬カレンダー

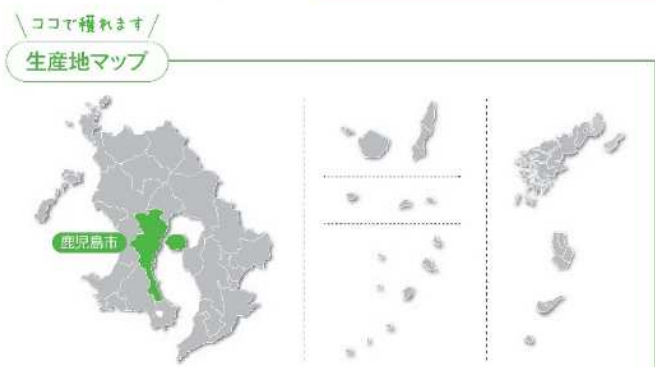
春			夏			秋			冬		
3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月
→									←		



どんな食材？

セールスポイント

「アグリタウン小山田」では、組織的な生産体制の中で、完熟堆肥を活用した野菜作りを行っています。従来のしゅんぎくのイメージを覆す「えぐみのない味」は、口に入れた瞬間に感じられます。独特の青くさがなく、生でも食べられます。



問合せ先

- JA鹿児島みらい
TEL099-239-9305

関連webサイト

かごしまの食
Kagoshima-shoku.com

かごしまの野菜 栄養たっぷり、葉にんにく **葉にんにく** 主な品種 四川

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

※ JA あいらでの出荷カレンダー



どんな食材? セールスポイント

JA あいらでは、生産者が各自有機 JAS 認証を受けた圃場で生産。堆肥または鶏ふん、油かすなどを中心にした有機栽培です。葉にんにくは、にんにくの香りはしますが、食後のにおいは気になりません。にんにくとして収穫する前の成長途中の葉です。

ココで穫れます! 生産地マップ



問合せ先

- 鹿児島市農政総務課
吉田農林事務所
TEL099-294-1217
- JAあいら
TEL0995-55-7313

関連webサイト

かごしまの伝統野菜
pref.kagoshima.jp



かごしまの野菜 鮮やかなグリーンとほのかな苦み **ナバナ** 主な品種 花飾り

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

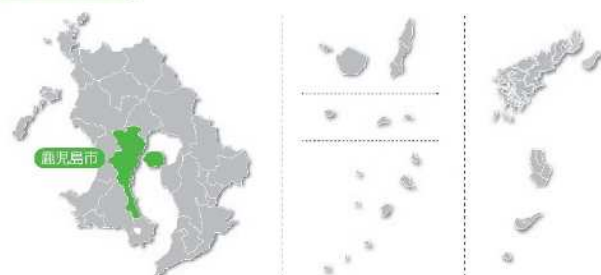
※ 鹿児島市農政総務課吉田農林事務所管内の出荷カレンダー



どんな食材? セールスポイント

春の訪れを告げるナバナは、桃の節句や卒入学など、お祝いの席に並ぶ御膳に取り入れたい野菜。さっと茹でるといっそう鮮やかなグリーンになり、ほのかな苦味が味のアクセントになります。アブラナ科の緑黄色野菜で、つぼみ・葉・茎を食用とすることができます。

ココで穫れます! 生産地マップ



問合せ先

- 鹿児島市農政総務課
吉田農林事務所
TEL099-294-1217

関連webサイト

かごしまの食
Kagoshima-shoku.com





おひたしやサラダ、天ぷらや漬物に！

野菜

はんだま

主な品種 はんだま

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



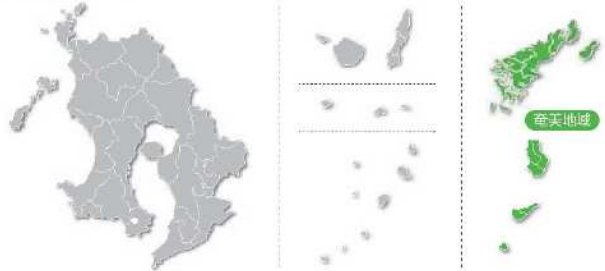
どんな食材？

セールスポイント

和名は、「水前寺菜」「金時草」「春玉」。
はんだまの葉や茎を切るとめめり感があります。
葉の表は緑色で、裏側が赤紫色です。

ココで穫れます！

生産地マップ



奄美地域

問合せ先

- JAあまみ
TEL0997-53-3000

関連webサイト

かごしまの伝統野菜
pref.kagoshima.jp





煮崩れしにくい「ホクホク」さといも

野菜

さといも

主な品種 大和／大吉／石川早生丸

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

早出しを中心に高い市場評価を得ています。
皮ごと茹でて中身をツルンと押し出して食べる「衣かつぎ」の食感が最高です。
さといも独特のヌメリが少なく、肉質がしっかりしています。

ココで穫れます！

生産地マップ



霧島市
曾於市
鹿屋市
和泊町

問合せ先

- JAおお鹿兒島
TEL099-482-0005
- JAあまみ
TEL0997-84-3007

関連webサイト

かごしまの食
Kagoshima-shoku.com

かごしまぐるめ図鑑
pref.kagoshima.jp




かごしまの野菜 **田芋** 主な品種 田芋

おいしい時期は？旬カレンダー

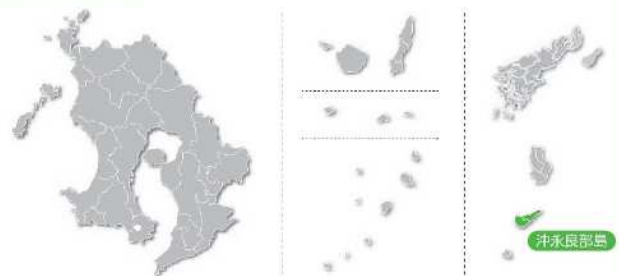
春	夏	秋	冬
3月 4月 5月	6月 7月 8月	9月 10月 11月	12月 1月 2月



どんな食材？セールスポイント

知名町では亜熱帯海洋性気候の温暖な気象条件を活かし、豊富に湧き出る清らかな地下水を利用し、南国の太陽とミネラルを含んだ土壌で作られていて、独特の粘りや風味があります。加熱すると一般的なサトイモより粘り気があります。

ココで穫れます！生産地マップ



問合せ先

●知名町役場 農政課 TEL0997-93-3111

かごしまの野菜 **やまのいも** 主な品種 自然薯／ソロヤム

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

- ・お好み焼きの生地や天ぷらなど、火を通すことで生食とは違った食感や味の変化があります。
- ・しっかりとした粘りが特徴の自然薯は、洋菓子や和菓子、蕎麦などの原料としても需要があります。
- ・自然薯は、もともと日本に自生している山芋で、他の山芋類に比べ粘りが強いのが特徴です。

ココで穫れます！生産地マップ



問合せ先

●JA北さつま TEL0996-53-1121

かごしまの野菜

にんじん

主な品種 敬紅

カロテン豊富・緑黄色野菜!

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

冬場でも露地ものを供給できる産地となっており、南国の太陽をたっぷり浴びて育ったにんじんは、甘みと栄養が詰まっています。

ココで穫れます / 生産地マップ



問合せ先

- JA南さつま
TEL0993-58-7111
- JAあおぞら
TEL099-474-2207

関連webサイト

かごしまぐるめ図鑑
prcf.kagoshima.jp



かごしまの野菜

だいこん

主な品種 干し理想 / 秋神楽

甘く、歯ごたえあり!

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
●			●			●			●		



どんな食材? / セールスポイント

全国の中でも生産量が多く、冬の寒さで身が引き締まり高品質。
部位によって調理法を変えることで、様々な味が楽しめる。
煮物や漬物といった定番料理から大根おろしや刺身のつまなど、多岐にわたり利用できる万能食材です。

ココで穫れます / 生産地マップ



問合せ先

- JA鹿児島経済連
TEL0120-722-188
- JAそお鹿児島
TEL099-482-6832

関連webサイト

かごしまの食
Kagoshima-shoku.com



かごしまの野菜

世界最大級の大根。鹿児島をイメージする野菜の代表の一つ

桜島だいこん

主な品種 桜島おごじょ／在来種

おいしい時期は？旬カレンダー

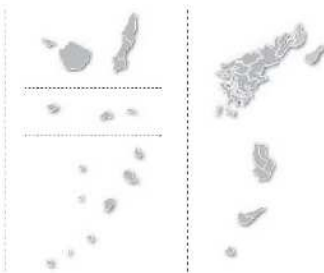
春	夏	秋	冬
3月	4月	5月	6月
7月	8月	9月	10月
11月	12月	1月	2月



どんな食材？
セールスポイント

世界最大級の大きさを誇り、火山灰土壌で育ったたくましい大根です。通常は重さ10kg程ですが、大きいものになると20～30kgにもなります。歯ごたえがあり、甘いんです。長く煮込んでも崩れないのが特長です。形はかぶに似て、縮れた葉は濃い緑色です。

ココで穫れます！
生産地マップ



問合せ先

●JA鹿児島みらい
TEL099-239-9305

関連webサイト

かごしまの食
Kagoshima-shoku.com

かごしまの伝統野菜
prof.kagoshima.jp



かごしまの果物

さわやかな甘酢っぱい香り

ゆず

主な品種 ゆず

おいしい時期は？旬カレンダー

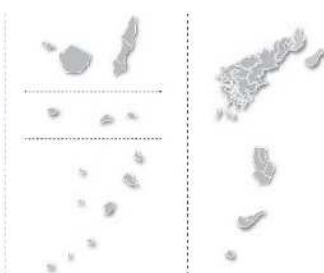
春	夏	秋	冬
3月	4月	5月	6月
7月	8月	9月	10月
11月	12月	1月	2月



どんな食材？
セールスポイント

さわやかな甘酸っぱい香りが特長です。主な産地の曽於市はゆずの栽培において県内一の面積・生産量を誇っています。ゆずの果実はビタミンCを豊富に含んでいます。柑橘類の中では耐寒性が強いんです。

ココで穫れます！
生産地マップ



問合せ先

●曽於市農政課
TEL0986-76-1111

関連webサイト

かごしまの食
Kagoshima-shoku.com

