

# 地産地消推進サポーター通信 令和3年11月号

発行予定：月1回程度（毎月20日頃）  
 サポーターの皆様からの情報もお待ちしております。  
 連絡先：鹿児島県農政部農政課企画調整係  
 電話：099-286-3194 メール：syokuiku-tisan@pref.kagoshima.lg.jp

## かごしまのかんきつ紅シリーズの紹介

本県では、大将季(だいまさき)をはじめとする果皮の紅が濃い特長を持つ魅力的な品種等が、多く育成されています。

また、国が開発した津之輝(つのかがやき)等も産地が形成されています。これらの品種は、市場性が高く、県内各地で生産されており、11月から5月まで、次々と出荷されますので、皆様も味わっていただき、贈答用にも是非ご利用ください。

- ①北原早生(出荷時期：11月)  
 ・産地：日置地域



北原早生

- ②紅さくら(出荷時期：11月～12月)  
 ・産地：鹿児島地域



紅さくら(左) 桜島小みかん(右)

- ③大将季(出荷時期：11月～4月)  
 ・産地：出水地域、日置地域等



不知火(左) 大将季(右)

- ④津之輝(出荷時期：11月～1月)  
 ・産地：奄美地域



津之輝

- ⑥紅さわ香(出荷時期：2月～5月)  
 ・産地：出水地域



川野夏が'イイ 大野紅 紅さわ香

- ⑤平井RED(出荷時期：1月下旬)  
 ・産地：奄美地域



平井RED(左) たんかん垂水1号(右)

担当課：農産園芸課

お茶一杯の日・かごしま2021  
 日時：令和3年11月23日 9:30～16:30  
 場所：鹿児島中央駅アミュ広場

県内のお茶屋さんが勢揃いして自慢のお茶を販売!

かごしま2021 一杯のお茶の日

11/23 火・祝 9:30～16:30 鹿児島中央駅アミュプラザ

かごしまのお茶屋さん(株) (株)みのお茶園 (株)お茶の沢田園 (株)知賢茶園 (株)お茶の美老園 (株)下室園 (株)お茶の特香園 (株)池田製茶 (株)新原製茶 (株)JAかごしま茶業 (株)JAいぶすき(期経)

かごしまのお茶屋さんが勢揃い。各店自慢を飲み比べてあなたの一杯を見つけてください!

ガラポンお楽しみ抽選会  
 会場内で1,000円お買上ごとにガラポン抽選チャレンジ1券1枚を差し上げます。3枚でガラポン抽選ができます。

お茶の試飲・宣伝販売  
 お茶の購入で、ゲームにチャレンジ! 1,000円お買い上げごとに1枚チャレンジ券を贈呈!

茶ガールとじゃんけん大会  
 チャレンジ券1枚でじゃんけん大会に参加できます。

お客様へのお願い  
 万全の感染対策でお客様をお迎えいたします!

ソーシャルディスタンス マスク着用 検温実施 消毒実施

チェックガール  
 会場内ではお客様が安心してイベントを楽しんで頂けるように「チェックガール」が常に見守り、お声がけさせていただく場合がございます。

スタッフ実施項目  
 ①検温は2週間前から実施し、チェック項目に記入  
 ②フェイスガード・マスクを着用  
 ③手袋の着用  
 ④大きな声を避ける  
 ⑤使用器具の消毒

主催：公益財団法人 鹿児島県茶業会議所・南日本新聞  
 (公社)鹿児島県茶業会議所ホームページ http://www.ocha-kagoshima.jp/

担当課：農産園芸課

## ～農村集落から”食”をお届け～

県では、農村集落の活性化に向け、地域の自主的な話し合い活動を基本に、NPOなどの多様な主体と協働で取り組む「共生・協働の農村(むら)づくり運動」を展開しています。

今回は、「食」で地域を盛り上げている2事例を紹介します。

### であえーる どんどん亭～農事組合法人どんどんファーム古殿(南九州市)～

農事組合法人どんどんファーム古殿が経営する「であえーる どんどん亭」では、ランチタイムに地元産のそばを使用した野菜たっぷりの手打ちそばなどを提供しています。

また、店内では地元産の米や野菜を使用した弁当や加工品(甘酒、焼酎、味噌、ドレッシング)も販売しており、Facebookを活用して当日の弁当の写真などの情報を発信しています。

連絡先: であえーる どんどん亭  
☎0993-78-4161



どんどん亭



手打ちそば

### 黄金北山筍～北山校区コミュニティ協議会(始良市)～

昔から地域の保存食として親しまれてきた地元産の筍を使用した筍の水煮を「黄金北山筍」として販売しており、始良市のふるさと納税返礼品としても取り扱われています。

アクが少なく、風味、歯ごたえともに良い季節の味を楽しめます。

連絡先: 北山校区コミュニティ協議会  
☎0995-68-0511



黄金北山筍

担当課: 農村振興課

# 11月24日は和食の日

一人ひとりが和食文化への理解を深め、大切さを再認識するきっかけとなるよう、(一社)和食文化国民会議(農林水産省後援)によって、11月24日が(いいにほんしょく)「和食」の日に制定されています。

平成25年ユネスコの無形文化遺産に登録された「和食：日本人の伝統的な食文化」は、「自然を尊重する」という日本人のこころに基づいた日本人の食習慣です。

## 多様で新鮮な食材と その持ち味の尊重

地域に根ざした多様な食材が用いられ、素材の味わいを生かす調理技術等が発達しています。

## 健康的な食生活を 支える栄養バランス

一汁三菜を基本とする食生活でバランスをとり、出汁のうまみや発酵食品を利用しています。

## 和食の特徴

### 自然の美しさや 季節のうつろいの表現

季節の花や葉など自然の美しさや四季の移ろいを表現しています。

### 正月など年中行事との 密接なかかわり

自然の恵みである「食」を分け合い、食の時間を共にし、家族や地域の絆を深めています。

農林水産省HPより抜粋: <https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/culture/>

和食の日に合わせて県庁1階食堂では、県産米「あきほなみ」の新米を使った「和食の日特別メニュー」(税込540円)をお楽しみいただけます。期間は11/22から12/3まで(土日祝日除く)是非ご賞味ください。



この機会に、県産食材や郷土料理を味わい、米を中心とした日本型食生活について考えてみませんか。

担当課: 農政課