

(別紙様式2)

かごしまの農林水産物認証制度

〈令和3年5月の認証取得品目〉

品目名「パッションフルーツ」

認証登録番号：225013

団体等名：「10FARM 藤本将喜」

所在地：鹿児島県大島郡天城町瀬滝 793-1

今年の出荷時期：6月～ 2月

主な出荷先：県内 6割

県外 4割

出荷予定数量：1.8 t

販売店：10FARM (HP)、直売所百菜(徳之島)、
ナナ・ファーム須磨(神戸)、類農園直売所(大阪)



〈認証取得品目の特徴・PR〉

- K-GAP認証を取得し、安心安全なパッションフルーツ栽培と商品提供に取り組んでいます。
- 南国徳之島の温暖な気候で育ったパッションフルーツの酸味と甘みをご賞味下さい。

かごしまの農林水産物認証制度

〈令和3年5月の認証取得品目〉

品目名「 すもも 」 認証登録番号：235001

団体等名：大和村果樹振興会

所在地：鹿児島県大島郡大和村

今年の出荷時期：5月下旬 ～ 7月上旬

主な出荷先：県内 2 割
県外 8 割

出荷予定数量：56.2 t

販売店：JAあまみ大島事業本部

連絡先：大和村役場産業振興課

TEL 0997-(57)-2153 担当(重田)



〈認証取得品目の特徴・PR〉

奄美大島の強い太陽の光に育まれたすももです。

「安心・安全」をモットーに栽培されたすももを是非ご賞味ください。

〈おすすめの料理法〉

① 皮ごと大胆にまるかじり。またはナイフでカットして食べます(生食)

② すももジャム 材料：すもも 1kg 砂糖 600g (3回に分けて使います)

【1】 すももはきざんで種を除き鍋に入れる(水はいりません)

【2】 鍋にすももと砂糖 200g を入れ火にかけ、砂糖がとけてきたら次の砂糖 200g を入れます。同じ順序で残り一回繰り返し、とろとろになるとジャムのできあがり。