かごしまの農林水産物認証制度
〈令和3年11月の認証取得品目〉

品目名「にがうり」　認証登録番号：１１４０２５

団　体　等　名　：「ＪＡあまみ知名事業本部園芸振興会」
所　　在　　地　：鹿児島県大島郡知名町知名１６６２
今年の出荷時期　：１１月下旬～７月下旬
主 な 出 荷 先　：県外　関東６割，中京４割
出荷予定数量　：12.9ｔ
販　　売　　店　：アピタ，イオン他
連　　絡　　先　：ＪＡあまみ知名事業本部営農販売課
　　TEL ０９９７（９３）４１２３

・南の灼熱の太陽を浴び，豊かな土壌で栽培された沖永良部のニガウリを，生産者一人ひとりが誇りに持ち，消費者から信頼される産地づくりに努めます。

かごしまの農林水産物認証制度
〈令和4年1月の認証取得品目〉

品目名「かぼちゃ」 認証登録番号：113172

団　体　等　名 ：「　上村ファーム　」
所　　在　　地 ：鹿児島県大島郡知名町上平川644-2
今年の出荷時期 ：２月下旬～３月上旬
主 な 出 荷 先 ：県外　関東７割　関西３割
出荷予定数量 ：4.02ｔ
連　　絡　　先 ：上村ファーム　　TEL　0997(93)2693
担当　上村　大介　　（カンムラ　ダイスケ）

生産者の写真

認証取得品目の写真

＜認証取得品目の特徴・ＰＲ＞
食の安心安全に取り組みまごころこめてつくりました。
ぜひ、ご賞味ください。

＜おすすめの料理法＞　かぼちゃのそぼろ煮

☆材料（2～3 人分）
かぼちゃ … 500g
鶏ひき肉 … 150g
酒 大さじ … ２
水、みりん、醤油、砂糖、塩 … お好み
片栗粉 大さじ … ２

・かぼちゃは種とワタを除き、一口大に切る。
・鍋にひき肉と酒を入れて混ぜ、弱めの中火にかけ、菜箸 3～4 本で炒りつける。
・肉の色が変わってそぼろ状になったら、煮汁の分量の水を加え、中火にする。
・煮立ったらかぼちゃを加え、煮汁の残りの材料を加え、落としぶたをし、かぼちゃがやわらかくなるまで弱めの中火で 10 分程煮る。
・水溶き片栗粉を加えてとろみをつけ、火を止める。