

北薩摩の特産品・お土産



Kagoshima
kuro Ushi

鹿児島黒牛

和牛日本一に輝く。美しい霜降りで旨味とコクが溢れ出すしほけるような食感。

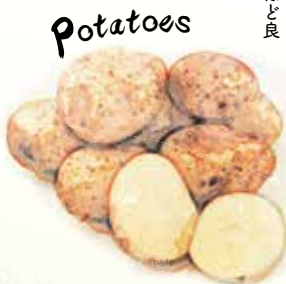
【1年中】



大将季

【12月~4月】

鹿児島県オリジナル品種。糖度が高く、酸味もほど良い濃厚な味わい。



Potatoes

ばれいしょ

【4月~5月】

ミネラル分が豊富でほっくりとした食感。煮崩れしにくく、肉じゃがや煮物に最適。



農林産物

北薩摩は、平成29年に開催された第11回全国和牛能力共進会において、日本一を獲得した鹿児島黒毛和牛の主要産地の一つであり、養鶏業も盛んです。

また、温暖な気候や水捌けの良い土壌等を生かしたばれいしょや豆類、大将季や紅甘夏等のかんきつ類の栽培が盛んで、市場から高い評価を受けています。

他にも、さつまいもや日本一早いタケノコ、原木椎茸なども自慢です。



Takenoko

早掘りタケノコ

【10月~3月】

アクが少なく風味豊かでシャキシャキとした食感が楽しめる。



Buri

鯷

【1年中】

世界に認められた日本一の生産量を誇る養殖ぶり。

うに

【4月~5月】

トロツとした食感で、深い味わいと甘味があります。

伊勢エビ
身がぎゅっと詰まり、甘みが強く、弾力のある食感。

伊勢エビ

【9月~10月】



Ise ebi

うに

水産物



北薩摩の西方に広がる東シナ海は、多くの島々が浮かぶ地形や対馬海流等により、豊かな漁場を形成しています。

伊勢エビやタカエビ、ウニ、アジ、イワシ、キナゴ、イカ、アオサなど多種多様な魚介類が水揚げされ、また、ブリやマグロ、鯛などの養殖も盛んです。

道の駅や漁協直営店などでは、これらを販売したり、新鮮・美味な魚料理として提供しています。



きびなご

【1年中】

夏の子持ち、秋の旨味など、四季折々の変化を楽しめる。

Kibinago

焼酎・工芸品・加工品

焼酎

地元産のさつまいもを原料にした「芋焼酎」、北薩摩の新鮮な海産物を原料にした「さつま揚げ」、伝統の「竹細工」や「手漉き和紙」などが自慢です。

特に、北薩摩には芋焼酎の蔵元が17あり、各蔵が伝統を守りながら特色ある芋焼酎を生産しており、その中には見学施設を設けている酒造会社もあります。

Shochu



Satsumaage

さつまあげ



竹細工

Takezaiiku

