

大隅地域の特産品

鹿屋市

旧鹿屋市

大隅和牛・黒豚・焼酎・カンパチ・うなぎ
さつまいも・落花生・つけあげ・お茶



旧輝北町

さといも・大根・椎茸・漬け物・焼酎

旧吾平町

焼酎・かるかん・いのしし肉・みかん
吾平かぼちゃ

旧串良町

大隅うなぎ・みかん



東串良町

稲作・甘露・大根・
キュウリ・ピーマン・スイカなどの施設野菜
魚介類（チリメン、いわし）
お菓子（ルーピン最中、松露まんじゅう）
からいも飴・なたね油・椿油

垂水市

飲む温泉水
（豊富なミネラル分をバランスよく含んでいます）
施設園芸
（ピワ、キヌサヤ、ポンカン、インゲン、メロン）
魚の養殖
（ハマチ、ブリ、カンパチ）
竹の皮だんご・焼酎

肝付町

かまぼこ・みかん・ぶどう・パッションフルーツ
伊勢えび



南大隅町

ねじめびわ茶・きびなご・たんかん・自然薯
馬鈴薯・スナップエンドウ・キヌサヤエンドウ
デコポン・龍眼・レイシ・アップルマンゴー
パッションフルーツ・ほおずき

錦江町

お茶・たばこ・おおふじみそ
しょうゆ漬（花瀬のかおり）みそ漬（花瀬漬）



ふるさと認証食品

「ふるさと認証食品」とは、国が平成2年度に、地域特産品の生産振興と利用拡大を目的として、地域食品に一定の基準を設け、認証を行う仕組みを整備したものです。

県では、県内に古くからある伝統製法食品や、県産農林水産物の良さを生かした製品、独自の技術により生産された特色のある製品について、製造方法や使用原材料等の認証基準を定め、これに適合するものを「ふるさと認証食品」として認証しています。

鹿児島県の認証対象品目は以下のとおり15品目です。

天然つぼづくり米酢，山川漬，からいも飴，
黒糖，かつお節，削りぶし，かつお味付け節，
さつま揚げ，地酒，いもかりんとう，梅干し，
調味梅干し，いも焼酎，黒豚みそ，海水塩

参考資料：<http://www.maff.go.jp/chisanchisyo/pamphlet.pdf>
鹿児島県ホームページ

健康だより

Vol.29

12月号



地産地消

医療法人青仁会 池田病院
健康管理センター
〒893-0024 鹿児島県鹿屋市下祓川町 1830
電話 0994-40-8782 直通

地産地消

地産地消とは

地域生産地域消費(ちいきせいさん・ちいきしょうひ)の略語で、「地域で生産された農産物や水産物をその地域で消費すること」を基本とした活動です。

農産物に対する安全・安心志向の高まりや生産者の販売の多様化の取り組みが進む中で、消費者と生産者を結び付ける「地産地消」への期待が高まっています。



どのような活動があるの？

直売所

地場農産物を提供する直販所

学校給食

地場農産物を活用した学校給食

量販店

地場農産物コーナーの設置

交流活動

消費者と生産者の意見交換会や
試食会の実施

この他にも、観光での取り組み、地場農産物の加工、情報提供活動など多様な活動が行われています。

地産地消のよい点

消費者と生産者の「顔が見え、話ができる」
関係をつくる

地域の食材や食文化への理解が深まる
地域経済の活性化につながる
食料自給率の上昇につながる



消費者にとって

とにかく新鮮！

身近な場所で作られた新鮮な農産物を食べられる。



安心感がある

直接見て、聞いて、話して生産状況を確認される。

面白い

地場の多様な産品について、コミュニケーションしながら購入できる。

地域の食材や食生活への理解が深まる

生産者にとって

消費者が何を求めているか即座にわかる

収益アップ

輸送費用が抑えられて、流通コストの削減につながる。

多様な販売方法

少量や多品目で販売できる。



郷土の食材を使った献立

さつまい



材料(4人分)

鶏もも肉60g, 干し椎茸10g, きくらげ5g, こんにゃく50g,
ごぼう50g, 大根50g, かぼちゃ100g, 人参30g, 里芋50g,
揚げ豆腐50g, ねぎ10g, 油適量, みそ60g, 砂糖少々,
だし汁(椎茸のもとし汁+水)4カップ, 酒少々

作り方

1. 鶏もも肉は適当な大きさに切る。
2. 干し椎茸は水でもどして、せん切りにし、汁はだし汁に使う。
3. 鍋に油を熱し、鶏もも肉、きくらげ、椎茸を炒め、こんにゃく、ごぼう、大根、かぼちゃと固い野菜の順に炒める。
4. 3にだし汁を入れ、煮る。
5. 煮えたらみそを入れ、味を整え最後にねぎを入れる。

肉と野菜の具たくさんの汁は、栄養価が高く、減塩にもよいです。
現在では、豚肉も使われるようになっています。

出典: 鹿児島県食生活改善推進員連絡協議会発行「郷土の味」

こんにちは 健康管理センターです

今月号の健康だよりのテーマは、地産地消です。
地域のスーパーの野菜コーナー、肉コーナーなどで、商品の近くに生産者の顔写真が貼ってあるのを目にしますが、それも地産地消活動の一環です。

地域でとれた食材を地域でいただくことによって、安心でおいしい食事を口にできるとともに、自分が住んでいる地域への関心も深まると思います。

地産地消活動を実践し、広めていきましょう。

