

鹿兒島的

蔬菜

日本產量第一，鹿兒島代表性的蔬菜！

番薯

主要品種

紅薩摩/紅春香/Silk Sweet



什麼時期最好吃？

時令行事曆

春			夏			秋			冬		
3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月
全年											



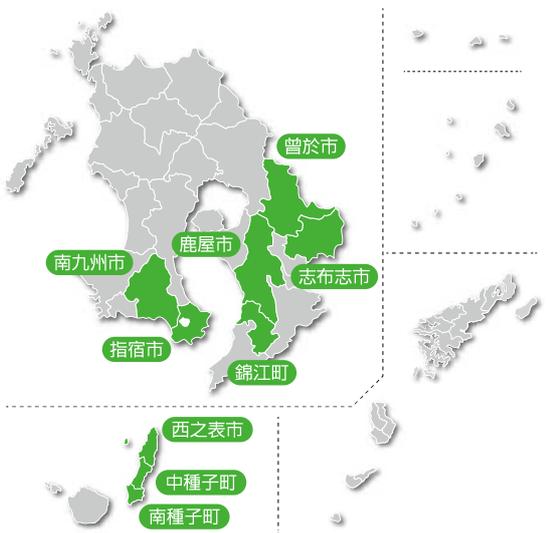
這是什麼樣的食材？

賣點

- 外形與色澤俱佳的高品質番薯。
- 紅薩摩口感鬆軟綿密，香甜可口，適合做多種菜餚。
- 紅晴香水分多、質地濕潤，非常適合做烤番薯。
- 由於冬季可貯藏，全年皆可供應。

這裡可以採收

生產地地圖



這裡很厲害！

專欄

- 以全日本最高的產量，成為鹿兒島代表性的蔬菜之一。
- 品種多樣，全年供應穩定。

諮詢窗口

- JA南薩摩南部營農中心 TEL0993-78-3303 (鹿兒島品牌團體)
- JA指宿本所 農產部 販售課 TEL0993-35-3414 (鹿兒島品牌團體)
- JA曾於鹿兒島 TEL099-482-6832
- JA鹿兒島肝付 園藝農產部 TEL0994-44-3115
- JA種子屋久 TEL0997-22-1212

相關網站

鹿兒島的美食
Kagoshima-shoku.com

鹿兒島縣
鹿兒島的番薯
pref.kagoshima.ip



鹿兒島的日本第一

鹿兒島的「黑」

鹿兒島的畜產

鹿兒島的水產

鹿兒島的農產

鹿兒島的農林水產品
時令日曆

鹿兒島的加工品

農林水產品目錄

鹿兒島的

蔬菜

口感黏糯，高甜度宛如流蜜！

種子島安納芋

主要品種 安納紅/安納黃金



什麼時期最好吃？

時令行事曆

春			夏			秋			冬		
3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月
全年											



這是什麼樣的食材？

賣點

此番薯的最大特色是煮熟後口感黏糯，甜度高宛如要滲出蜜汁。與其他地區一般鮮食用番薯相比，安納芋煮熟後果糖與葡萄糖含量高、澱粉含量低。其細緻口感與天然甜味深受好評，需求量大，買賣價比一般鮮食用番薯高出約二至五成。

重點在這裡！

GI登錄產品

【登錄生產者團體：一般社團法人安納芋品牌推進本部】

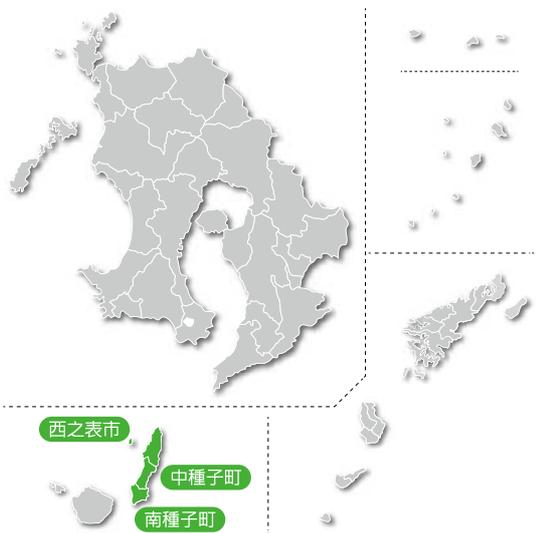
種子島位於鹿兒島市南方約115公里海上，是日本最早成功栽種番薯的地區（1698年），年平均氣溫19.6℃，氣候溫暖屬亞熱帶型，極少降霜。

種子島的氣候條件符合最適合番薯生長的溫度（15℃~35℃），並在貯藏時不易因低溫受損。

據說，「種子島安納芋」於1947年左右在西之表市的安納地區開始種植。

這裡可以採收！

生產地地圖



這裡很厲害！

專欄

（一般社團法人）安納芋品牌推進本部會以糖度（Brix）進行美味程度的檢測，這是日本全國首創的制度。

此外，種子島的高中生也負責培育並提供健康的安納芋生物種苗。

諮詢窗口

●一般社團法人安納芋品牌推進本部 TEL0997-27-3133

相關網站

鹿兒島的美食
Kagoshima-shoku.com

地理標示保護制度
登錄商品
Kagoshima-shoku.com

一般社團法人
安納芋品牌推進本部
annouimo-brand.com



鹿兒島的蔬菜 **清爽水潤、口感爽脆** **小黃瓜** 主要品種 Nina Z/瑞帆/Marin



什麼時期最好吃？ / 時令行事曆

春			夏				秋			冬	
3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月
全年											



這裡可以採收 / 生產地地圖

- 這是什麼樣的食材？ / 賣點
- 清新多汁，口感爽脆的小黃瓜。
 - 翠綠鮮亮，品質上乘。
 - 嚴格執行環境保護與品質管理。
 - 為確保安心與安全，積極推行多項管理措施。

諮詢窗口

- JA鹿兒島肝付 東串良支所 (鹿兒島品牌團體) TEL0994-63-2525

相關網站

- 鹿兒島的美食 Kagoshima-shoku.com
- 鹿兒島縣 鹿兒島的小黃瓜 pref.kagoshima.ip

鹿兒島的蔬菜 **夏日必食的超級蔬菜** **秋葵** 主要品種 Blue Sky/Jupiter/Peak Five/New Sky



什麼時期最好吃？ / 時令行事曆

春			夏				秋			冬	
3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月
全年											



這裡可以採收 / 生產地地圖

- 這是什麼樣的食材？ / 賣點
- 夏季必食的超級蔬菜。
 - 鹿兒島縣的秋葵產量為日本第一。
 - 適合做簡易菜餚，切片後星形斷面為菜餚增添色彩。

諮詢窗口

- JA指宿本所 農產部 販售課 (鹿兒島品牌團體) TEL0993-35-3414

相關網站

- 鹿兒島的美食 Kagoshima-shoku.com
- 鹿兒島縣 鹿兒島的秋葵 pref.kagoshima.ip

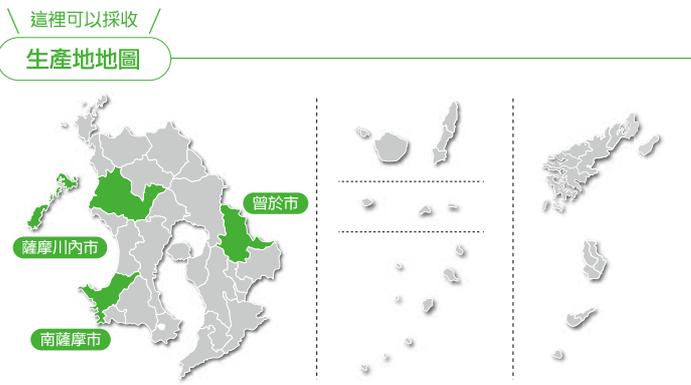
爽脆口感是最大特色！

鹿兒島的蔬菜 **落蕎 (蕎頭)** 主要品種 Rakuda



什麼時期最好吃？ / 時令行事曆

春			夏			秋			冬		
3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月
	▶										



這是什麼樣的食材？ /

賣點

- 精心栽種於排水良好的砂質土壤中。
- 鹿兒島縣的採收量為全國第二位（截至2024年）。
- 請享用新鮮採摘的風味與爽脆口感。
- 推薦做成沙律或生食。

諮詢窗口

- JA南薩摩 西部營農中心（鹿兒島品牌團體） TEL0993-53-3123

相關網站

鹿兒島的美食
Kagoshima-shoku.com鹿兒島縣 鹿兒島的落蕎
pref.kagoshima.ip

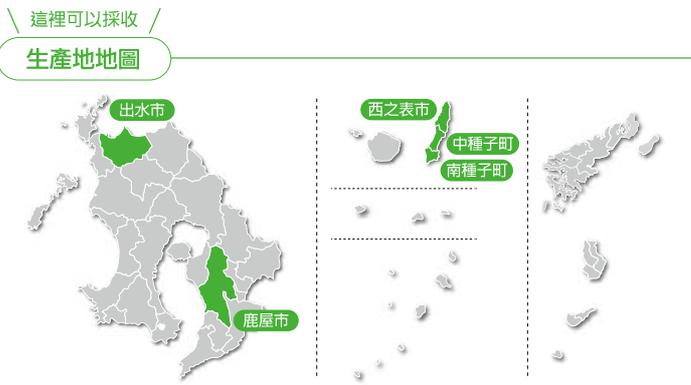
以冰封與冷藏運輸，以確保新鮮度

鹿兒島的蔬菜 **西蘭花** 主要品種 Ohayou/Grandome/Kaisei113號/快綠



什麼時期最好吃？ / 時令行事曆

春			夏			秋			冬		
3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月
	▶						▶				



這是什麼樣的食材？ /

賣點

- 表面凹凸少，外形呈美麗的圓頂狀。
- 為避免出貨期重疊，我們把播種期錯開，並以嚴格管理方式精心栽種。

諮詢窗口

- JA種子屋久（鹿兒島品牌團體） TEL0997-27-1211
- JA鹿兒島出水 TEL0996-64-2600

相關網站

鹿兒島的美食
Kagoshima-shoku.com鹿兒島縣 鹿兒島的花椰菜
pref.kagoshima.ip

鹿兒島的蔬菜 **易於烹飪，冬季風味更濃** **小松菜** 主要品種 夏蒼天/Harunosenbatsu/Sakuragi/Satomatsuri



什麼時期最好吃？ / 時令行事曆

春			夏				秋			冬	
3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月
全年											



這裡可以採收 / 生產地地圖

這是什麼樣的食材？ / **賣點**

- 無苦澀味，口感清爽。
- 只需用滾水白灼片刻即可食用。
- 特別是在冬季，滋味更為濃郁可口。

諮詢窗口

- JA鹿兒島未來 (鹿兒島品牌團體) TEL099-239-9305

相關網站

- 鹿兒島的美食 Kagoshima-shoku.com
- 鹿兒島縣 鹿兒島的小松菜 pref.kagoshima.ip

鹿兒島的蔬菜 **擁有甜中帶酸的迷人風味** **士多啤梨** 主要品種 Sagahonoka/Koiminori/豐之香/Satsumaotome/Pikaichigo



什麼時期最好吃？ / 時令行事曆

春			夏				秋			冬	
3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月
>						<					



這裡可以採收 / 生產地地圖

這是什麼樣的食材？ / **賣點**

果形端正，色澤鮮豔、風味絕佳。

(Sagahonoka) 全縣各栽種區皆依據土壤分析進行適當管理，並利用天敵防治葉蟬等自然方式，減少使用化學農藥。此品種酸味較少、色澤鮮麗、風味濃郁。

(Satsumaotome) 「Satsumaotome」是鹿兒島縣育成的品種，果肉飽滿、口感扎實。尤其是在二月上旬第二批開始成熟時，風味最佳。

諮詢窗口

- JA薩摩日置 (鹿兒島品牌團體) TEL099-273-2124

相關網站

- 鹿兒島的美食 Kagoshima-shoku.com
- 鹿兒島縣 鹿兒島的草莓 pref.kagoshima.jp