

夏季代表性水果

鹿兒島的

蔬菜

西瓜

主要品種

夏太鼓2號/銀河/Natsunozeitaku/Madder ball

什麼時期最好吃？

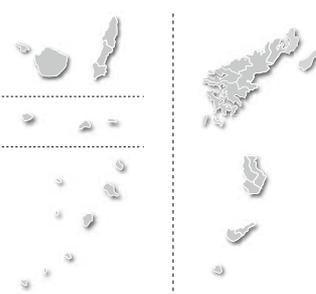
時令行事曆

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

果肉緊實，清爽多汁。
擁抱盛夏的時候，可於山間或海邊盡情享用。

諮詢窗口

- JA曾於鹿兒島 TEL0986-76-7706
- JA指宿 TEL0993-35-3414

相關網站

鹿兒島的美食
Kagoshima-shoku.com



表皮凹凸，具獨特苦味

鹿兒島的

蔬菜

苦瓜

主要品種

Kakou5號/Champion/Erabu

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

果肉厚實，苦味適中，簡單的烹調方式更能充分展現食材原味。雖然常被認為是夏季的蔬菜，但實際上從戶外到溫室都能種植，且栽種期長。

〈Kakou5號〉……產量高，果皮呈深綠色，色澤均勻無斑。

諮詢窗口

- JA鹿兒島未來 TEL099-239-9305
- JA鹿兒島出水 TEL0996-64-2600
- JA始良 TEL0995-55-7313
- JA曾於鹿兒島 TEL099-482-0005
- JA鹿兒島肝付 TEL0994-44-3115

相關網站

鹿兒島的美食
Kagoshima-shoku.com

鹿兒島美食圖鑑
pref.kagoshima.jp



鹿兒島的

蔬菜

果肉柔軟・甜味濃郁

甜豌豆

主要品種 Nimura Salad Snap

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

主要產地指宿位於開聞岳的山腳，礫質土壤，排水良好，是理想的種植地。
豆莢肥厚，可整莢食用。
莢質柔軟、甜味濃郁。
味道甘潤，口感爽脆。

諮詢窗口

- JA指宿
TEL0993-35-3414
- JA鹿兒島肝付
TEL0994-24-3131
- JA種子屋久
TEL0997-22-1212

相關網站

鹿兒島的美食
Kagoshima-shoku.com



鹿兒島的

蔬菜

嫩莢柔軟・甜味濃郁

菜豆

主要品種 Kiseraneo/Sakusaku ouji neo/New Bikkuri Jumbo/Best Green

什麼時期最好吃？

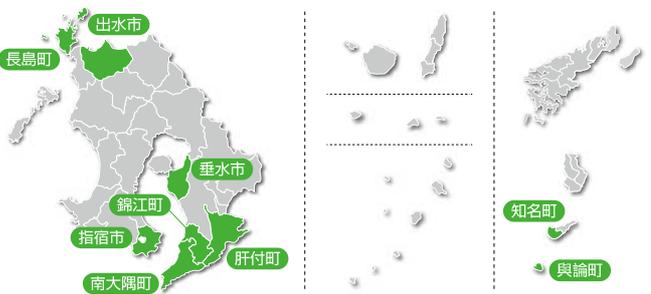
時令行事曆

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

- ・於嫩莢時採收，莢質柔軟，煮熟後甜味更濃。
- ・甜味濃郁、口感柔嫩。

諮詢窗口

- JA鹿兒島肝付
TEL0994-44-3115
- JA鹿兒島出水
TEL0996-64-2600
- JA奄美 知名事業本部
TEL0997-93-3708
- JA奄美 與論事業本部
TEL0997-84-3007

相關網站

鹿兒島的美食
Kagoshima-shoku.com

鹿兒島美食圖鑑
pref.kagoshima.jp



鹿兒島的

蔬菜

外觀鮮豔，特別適合醃漬

白菜

主要品種

黃樂/晴黃/Kiraboshi

什麼時期最好吃？

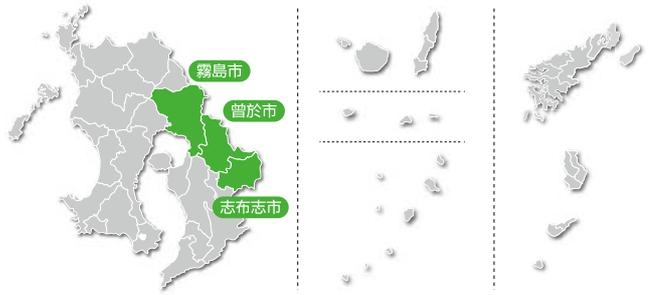
時令行事曆

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

又被稱為「黃芯白菜」，金黃色的芯部為白菜增添色彩。用作醃菜時，明顯的色差令賣相更亮麗。有份量感，產量高，廣受好評。

諮詢窗口

● JA曾於鹿兒島
TEL099-482-0005

相關網站

鹿兒島的美食
Kagoshima-shoku.com



鹿兒島的

蔬菜

口感爽脆柔嫩

生菜

主要品種

Tsurara/V Lettuce/Legacy

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

甜味清爽、口感脆嫩柔和的生菜。苦味少，容易入口。屬常見的包心生菜，特色是口感爽脆。

諮詢窗口

● JA指宿
TEL0993-35-3414
● JA南薩摩
TEL0993-58-7111

相關網站

鹿兒島的美食
Kagoshima-shoku.com



鹿兒島的

蔬菜

纖維細緻，風味甘甜濃縮

大蔥

主要品種

夏之寶山/春扇/夏扇/關羽一本太

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

冬季的嚴寒，令味道更加濃郁凝縮，甜味提升。
在水田栽種的大蔥，纖維細緻，口感柔和。
莖部緊實肉厚，切段時切口也不易塌散。

這裡可以採收 /

生產地地圖



諮詢窗口

- JA北薩摩
TEL0996-53-1121
- JAN薩摩
TEL0993-58-7111
- JAS薩摩日置
TEL099-273-2124
- JA始良
TEL0995-55-7313

相關網站

鹿兒島的美食
Kagoshima-shoku.com鹿兒島美食圖鑑
pref.kagoshima.jp

鹿兒島的

蔬菜

溫室栽種，力求全年穩定出貨

青蔥

主要品種

Dark Slim/若殿/鴨頭

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

為免受櫻島火山灰的影響，我們建造了堅固的塑膠溫室等設施。即使在蔬菜生產困難的夏季，也能確保全年穩定供應。
蔥體緊實，切段時切口也不易塌散。

這裡可以採收 /

生產地地圖



諮詢窗口

- JA曾於鹿兒島
TEL099-482-6832

相關網站

鹿兒島的美食
Kagoshima-shoku.com

鹿兒島的

蔬菜

苦味少，清爽多汁

洋蔥

主要品種 Super Up/貴錦

什麼時期最好吃？

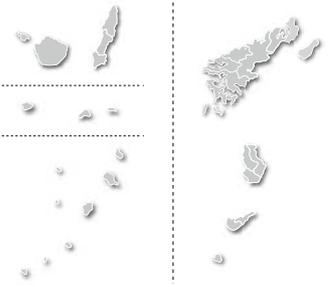
時令行事曆

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

特色是苦味少、清爽多汁。作為沙律洋蔥使用，深受歡迎。洋蔥的辛味與香氣的主要成分為硫化烯丙基，其揮發性強，能有效去除肉類與魚類的腥味。

諮詢窗口

●JA鹿兒島肝付 TEL0994-32-1121

鹿兒島的

蔬菜

無青澀氣味，最適合做沙律

水菜

主要品種 Hakata千綠

什麼時期最好吃？

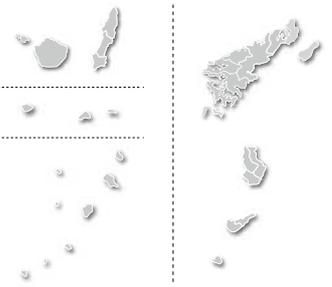
時令行事曆

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
■ 全年											



這裡可以採收

生產地地圖



這是什麼樣的食材？

賣點

「Agri Town小山田」以完善的生產體系及熟成的堆肥來栽種蔬菜。水菜幾乎沒有菜腥味或青澀味，非常適合做沙律。口感爽脆、香氣宜人。

諮詢窗口

●JA鹿兒島未來 TEL099-239-9305

相關網站

鹿兒島的美食 Kagoshima-shoku.com



鹿兒島的

蔬菜

耐放・甜味足

菠菜

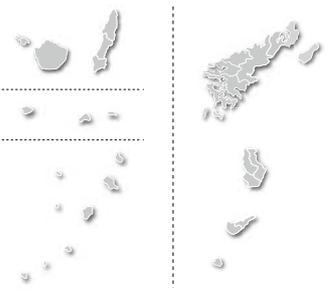
主要品種 Justice/黑虎

什麼時期最好吃？

時令行事曆



這裡可以採收 / 生產地地圖



這是什麼樣的食材？

賣點

吉野地區位於鹿兒島市近郊的高地，氣候涼爽、土壤肥沃。

葉片厚實，耐放性佳，味道甘甜。以富含維他命A與葉酸而聞名。

諮詢窗口

- JA鹿兒島未來 TEL099-239-9305
- JA曾於鹿兒島 TEL099-482-0005

相關網站

鹿兒島的美食 Kagoshima-shoku.com



鹿兒島的

蔬菜

無澀味

春菊

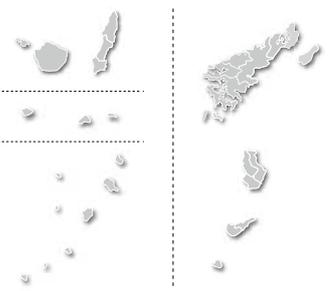
主要品種 Kiwame中葉

什麼時期最好吃？

時令行事曆



這裡可以採收 / 生產地地圖



這是什麼樣的食材？

賣點

「Agri Town小山田」以完善的生產體系及熟成的堆肥來栽種蔬菜。

這種春菊的「無澀味」，顛覆了人們對傳統春菊的印象，入口的瞬間即可感受到。

沒有獨特的青澀味，可生食。

諮詢窗口

- JA鹿兒島未來 TEL099-239-9305

相關網站

鹿兒島的美食 Kagoshima-shoku.com



鹿兒島的

蔬菜

可用來做涼拌、沙律、天婦羅或醃菜！

紅鳳菜

主要品種 紅鳳菜

什麼時期最好吃？

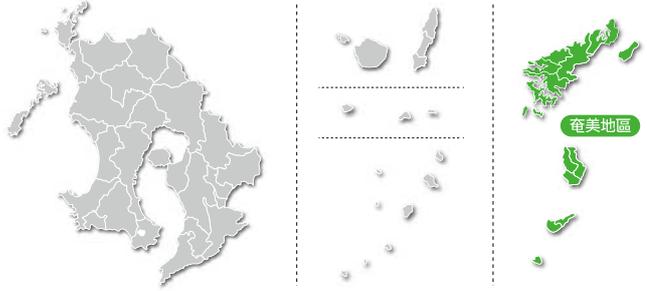
時令行事曆

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

日文別名有「水前寺菜」「金時草」「春玉」。
 葉和莖切開後會有滑潤的質感。
 葉面為綠色，葉底則呈紫紅色。

諮詢窗口

● JA奄美
 TEL0997-53-3000

相關網站

鹿兒島的傳統蔬菜
 pref.kagoshima.jp



鹿兒島的

蔬菜

不易煮爛，鬆軟綿密的芋頭

芋頭

主要品種 大和/大吉/石川早生丸

什麼時期最好吃？

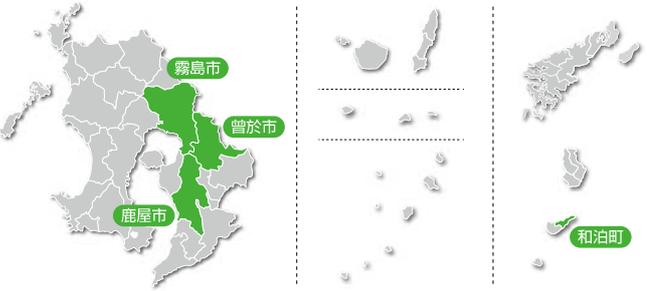
時令行事曆

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

以早收品為主，市場評價極高。
 連皮煮熟後可輕鬆將內部推壓食用的稱為「衣掛芋」的吃法，口感最佳。
 芋頭特有的黏滑感較少，質地結實。

諮詢窗口

● JA曾於鹿兒島
 TEL099-482-0005
 ● JA奄美
 TEL0997-84-3007

相關網站

鹿兒島的美食
 Kagoshima-shoku.com

鹿兒島美食圖鑑
 pref.kagoshima.jp



用地下湧泉水灌溉的芋頭

鹿兒島的

蔬菜

田芋

主要品種 田芋

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
■								■			

※ 知名町的出貨行事曆



這是什麼樣的食材？

賣點

知名町位於亞熱帶海洋性氣候區，氣候溫暖。芋頭以清澈的地下湧泉水灌溉，沐浴在南國充足的陽光下，在富含礦物質的土壤中茁壯成長。其風味獨特，富有黏性。煮熟後比一般芋頭更黏糯。

這裡可以採收

生產地地圖



沖永良部島

諮詢窗口

● 知名町役場 農政課 TEL0997-93-3111

特徵是黏性強，菜餚應用多元

鹿兒島的

蔬菜

山藥

主要品種 自然薯（日本野生山藥）/Soloyam

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
■								■			



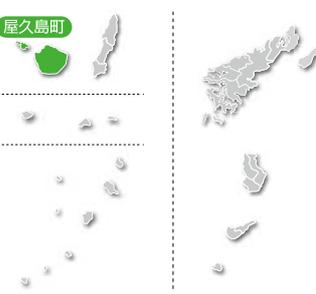
這是什麼樣的食材？

賣點

- 適用於製作大阪燒麵糊或天婦羅，煮熟後口感和風味與生食截然不同。
- 自然薯（日本野生山藥）的黏性強，廣泛用於日式或西式甜點，也有作為蕎麥麵的原材料。
- 自然薯原生於日本山區，與其他山藥類相比，黏性更強。

這裡可以採收

生產地地圖



屋久島町

曾於市

薩摩川內市

諮詢窗口

● JA北薩摩 TEL0996-53-1121

鹿兒島的

蔬菜

富含胡蘿蔔素的綠黃色蔬菜！

紅蘿蔔

主要品種 敬紅

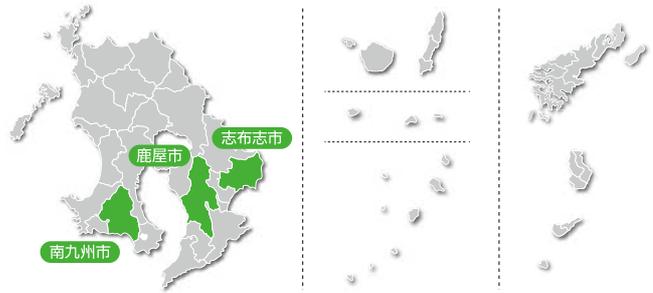
什麼時期最好吃？

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

這個產區即使在冬季仍能供應戶外栽種的紅蘿蔔，在充足的南國陽光下生長的紅蘿蔔，富含甜味與營養。

諮詢窗口

- JA南薩摩 TEL0993-58-7111
- JA青空 TEL099-474-2207

相關網站

鹿兒島美食圖鑑
pref.kagoshima.jp



鹿兒島的

蔬菜

甘甜、口感爽脆！

白蘿蔔

主要品種 干理想/秋神樂

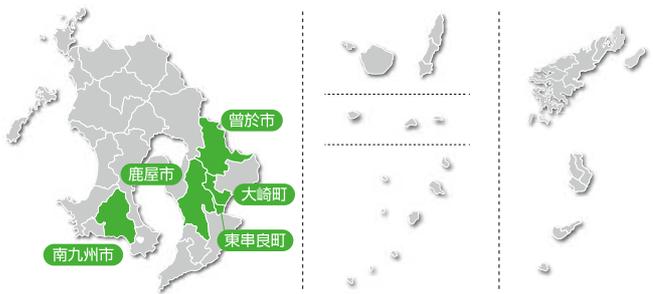
什麼時期最好吃？

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

產量在全國名列前茅。冬日的嚴寒令白蘿蔔肉質更緊實，品質更卓越。依不同部位採用不同的烹調方式，享受不同的風味。白蘿蔔可說是用途廣泛的萬能食材，如燉煮、做醃菜的經典烹調方式，及磨成蘿蔔泥或生食佐刺身等。

諮詢窗口

- JA鹿兒島經濟連 TEL0120-722-188
- JA曾於鹿兒島 TEL099-482-6832

相關網站

鹿兒島的美食
Kagoshima-shoku.com



鹿兒島的
蔬菜

世界最大級的白蘿蔔。鹿兒島最具代表性的蔬菜之一

櫻島蘿蔔

主要品種 櫻島Ogojyo/本地品種

什麼時期最好吃？

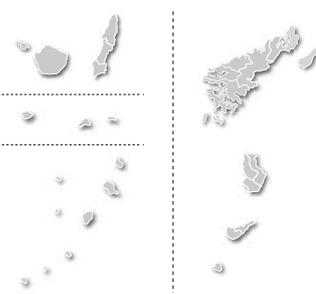
時令行事曆

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

生長於火山灰土壤的健碩蘿蔔，以世界最大著稱。一般重量約10公斤，特大型的可達20~30公斤。口感脆爽、甜味濃郁，即使長時間燉煮也不易崩散。外形似蕪菁，捲曲的葉片呈深綠色。

諮詢窗口

● JA鹿兒島未來
TEL099-239-9305

相關網站

鹿兒島的美食
Kagoshima-shoku.com

鹿兒島的傳統蔬菜
pref.kagoshima.jp

鹿兒島的
水果

清爽的酸甜香氣

柚子

主要品種 柚子

什麼時期最好吃？

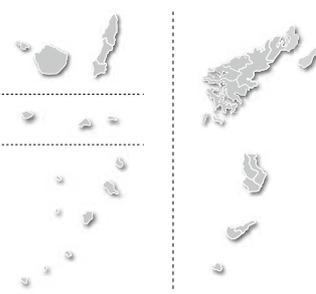
時令行事曆

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

特點是其清爽的酸甜香氣。主要產地曾於市，擁有全縣最大的栽種面積和產量。柚子富含維他命C。在柑橘類中，其耐寒性尤為優異。

諮詢窗口

● 曾於市農政課
TEL0986-76-1111

相關網站

鹿兒島的美食
Kagoshima-shoku.com

