

鹿兒島的
林產物

日本最早的春之美食

竹筍

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

竹筍是春季的代表性食材，一般在4月左右開始採收，但在鹿兒島縣，從10月中旬便可開始採收，為全國最早。在翌年3月前採收的竹筍，被稱為「早採竹筍」，極為稀有。此乃採收芽尚未破土前的「孟宗竹」而得，長約15cm，呈金黃色，無需去除苦澀，只需水煮即可「刺身」食用，口感柔嫩、帶有天然甜味。

這裡很厲害！

專欄

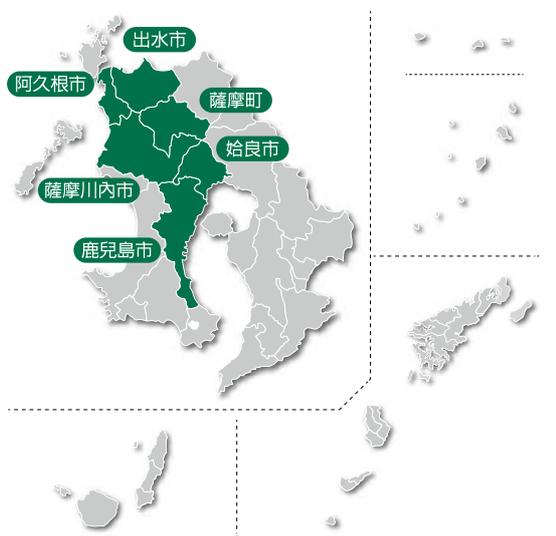
竹筍熱量低，富含蛋白質與膳食纖維，是春季的健康食材。富含不溶性膳食纖維纖維素，有助促進腸道蠕動，排出老廢物與有害物質，同時能抑制膽固醇吸收。

此外，竹筍含鉀量極高，即使水煮後鉀流失量也不多，有助預防高血壓。

在鹿兒島豐沃的土壤與溫暖氣候中生長的竹筍，質地柔嫩、風味濃郁，是用途廣泛的優質食材。

這裡可以採收

生產地地圖



諮詢窗口

● JA北薩摩
TEL0996-53-1121
● JA鹿兒島出水
TEL0996-64-2600

● JA始良
TEL0995-55-7313
● 鹿兒島縣竹產業振興會聯合會
(竹筍加工部會)

相關網站

JA 北薩摩
ja-kitasatsuma.or.jp



JA 始良
ja-aira.or.jp



JA 鹿兒島出水
ja-izumi.or.jp



鹿兒島縣竹產業振興會
聯合會
(竹筍加工部會)
pref.kagoshima.jp



森林的饋贈

鹿兒島的
林產物

原木香菇

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
生香菇	█											
乾香菇	█ 全年											



這是什麼樣的食材？

賣點

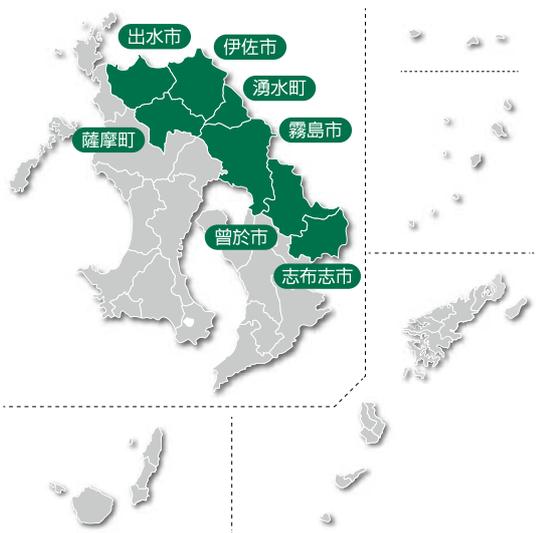
鹿兒島縣產的原木香菇，是在麻櫟、枹櫟等原木上接種菌絲，不使用任何肥料或農藥，僅依靠原木的養分，於森林中歷經一年半至兩年慢慢培育而成。

由鹿兒島豐富的大自然孕育出來的原木香菇，風味、香氣與口感皆屬上乘，堪稱「森林的饋贈」。



這裡可以採收

生產地地圖



這裡很厲害！

專欄

原木香菇熱量低，富含營養素與膳食纖維。

除了使用生香菇之外，經晾乾後營養價值更高，能提升可促進鈣吸收的維他命D含量；在泡發過程中，還會大量產生三大鮮味成分之一的「鳥苷酸」。

鹿兒島的原木香菇兼具美味與營養，是極為優質的食材。

諮詢窗口

●鹿兒島縣香菇農業協同組合 TEL0995-42-5779

鹿兒島的

林產物

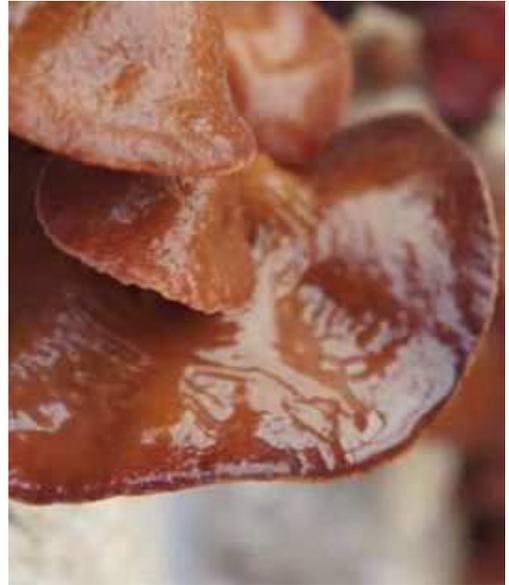
厚實! 口感彈牙!!

木耳

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? /

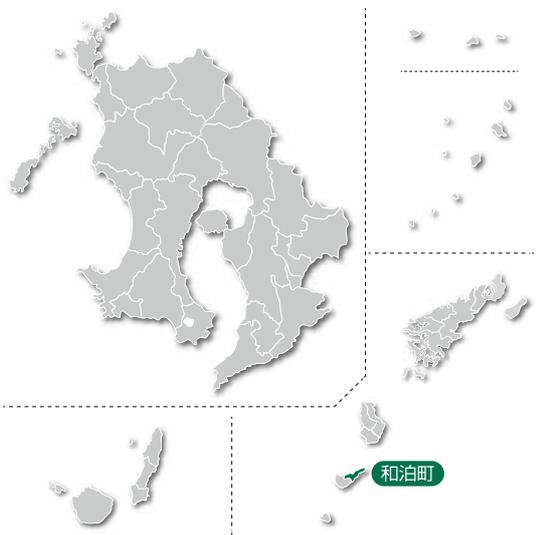
賣點

沖永良部出產的木耳，使用島內野生的「毛木耳」菌種，培養於以蔗渣（富含礦物質的甘蔗被榨汁後所剩的殘渣）自然發酵而成的菌床上。蔗渣菌床營養價值極高，在其長出的木耳營養豐富、肉質厚實。



這裡可以採收 /

生產地地圖



這裡很厲害! /

專欄

木耳主要分為「木耳」、「白木耳」、「毛木耳」三種。其中木耳與白木耳大多仰賴進口，而毛木耳則有在日本國內栽種。毛木耳在木耳中含有最多的膳食纖維與維他命D，且比一般木耳更為厚實，口感彈牙。木耳不會影響其他食材的香氣與味道，能充分吸收鮮味，並自然融入各式菜餚，是極為優異的食材。

諮詢窗口

- (株)南國磨菇苑
TEL0997-92-3537
- 沖永良部磨菇(株)
TEL0997-92-3165

相關網站

南國磨菇苑
nangokukinoko.co.jp

