

夏季的代表性水果

鹿儿岛的蔬菜 **西瓜** 主要品种 夏太鼓2号/银河/Natsunozeitaku/Madder ball

最鲜美的时期是? / 最佳品尝期时令指南

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
		▶									



在这里可以采摘。 / 产地地图

什么样的食材? / 核心卖点

您能品尝到果肉紧实、水润多汁的口感。可以带上它，在山间或海边尽情享受炎炎夏日吧。

咨询联系处

- JA曾于鹿儿岛 TEL0986-76-7706
- JA指宿 TEL0993-35-3414

相关网站

鹿儿岛的美食 Kagoshima-shoku.com

表皮凹凸，带有独特的苦味是其特点

鹿儿岛的蔬菜 **苦瓜** 主要品种 Kakou5号/Champion/Erabu

最鲜美的时期是? / 最佳品尝期时令指南

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
		▶									



在这里可以采摘。 / 产地地图

什么样的食材? / 核心卖点

该品种果肉厚实，苦味较淡，简单的烹饪方式就能凸显其原味。苦瓜虽是夏季的代表性蔬菜，却可从露地到温室实现长时间种植。

〈Kakou5号〉……该品种产量高，果皮呈现深绿色，色泽均匀无斑驳。

咨询联系处

- JA鹿儿岛未来 TEL099-239-9305
- JA鹿儿岛出水 TEL0996-64-2600
- JA始良 TEL0995-55-7313
- JA曾于鹿儿岛 TEL099-482-0005
- JA鹿儿岛肝付 TEL0994-44-3115

相关网站

鹿儿岛的美食 Kagoshima-shoku.com

鹿儿岛美食图鉴 pref.kagoshima.jp

鹿儿岛的 蔬菜 **颗颗精养 优质甜瓜**

甜瓜 主要品种 Andesu/Marionetto/南国Green/Papayamelon

最鲜美的时期是? / 最佳品尝期时令指南

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
▶						▶					



在这里可以采摘。 / 产地地图

什么样的食材? / 核心卖点

果肉丰厚，汁水充沛，入口即化，口感细腻。果肉呈祖母绿（翡翠色），肥厚多汁、果肉细腻是其特色。

咨询联系处

- JA曾于鹿儿岛 TEL099-482-0005
- JA鹿儿岛出水 TEL0996-68-1310

相关网站

JA 鹿儿岛出水 ja-izumi.or.jp

鹿儿岛的 蔬菜 **清甜醇厚 果香浓郁**

小番茄 主要品种 千果/小铃

最鲜美的时期是? / 最佳品尝期时令指南

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											



在这里可以采摘。 / 产地地图

什么样的食材? / 核心卖点

昼夜温差大的2月~4月，是果实充分积累养分，更加美味的时节。果味浓郁，口感清甜醇厚。果实深红透亮、汁水饱满不寡淡，糖度出众。

咨询联系处

- JA鹿儿岛出水 TEL0996-64-2600
- JA鹿儿岛肝付 TEL0994-24-3131

相关网站

JA鹿儿岛出水 ja-izumi.or.jp

JA鹿儿岛肝付 ja-kagoshimakimotsuki.or.jp

鹿儿岛的蔬菜
个头小巧却有分量
茄子 主要品种 PC筑阳/黑船

最鲜美的时期是? / 最佳品尝期时令指南

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											



在这里可以采摘。 / 产地地图

什么样的食材? / 核心卖点

- 果实紧实，炖煮不易散烂。
- 个头小巧却分量十足。
- 果身顺直少弯曲，表皮光泽鲜亮。

咨询联系处

- JA萨摩日置 TEL099-273-2124
- JA曾于鹿儿岛 TEL099-482-0005
- JA青空 TEL099-474-1211

相关网站
鹿儿岛的美食
Kagoshima-shoku.com

鹿儿岛的蔬菜
生食也美味，多汁鲜爽!
甜玉米 主要品种 Gold Rush/Sunny Chocolat

最鲜美的时期是? / 最佳品尝期时令指南

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
5月 - 6月											



在这里可以采摘。 / 产地地图

什么样的食材? / 核心卖点

果香清甜，果肉爆汁脆嫩是其特色。
清甜爽口，口感柔软多汁，风味绝佳。
挑选甜玉米以苞叶浓绿、籽粒通身饱满紧实、颗粒圆润鼓胀者为佳。

咨询联系处

- JA鹿儿岛经济联合 TEL0120-722-188
- JA指宿 TEL099-345-2233
- JA始良 TEL0995-55-7313

相关网站
JA 鹿儿岛经济联合
www.karen-ja.or.jp

鹿儿岛的

蔬菜

肉质绵软，甜味浓郁

甜豌豆

主要品种 Nimura Salad Snap

最鲜美的时期是？

最佳品尝期时令指南

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
▶									▶		



在这里可以采摘。

产地地图



什么样的食材？

核心卖点

核心产区指宿位于开闻岳山麓，土壤为砾质，排水性极佳，是极为理想的种植地。
豆粒饱满，可带荚食用。
豆荚肉质绵软，甜度浓郁。
具有温和的甜味和爽脆的口感。

咨询联系处

- JA指宿
TEL0993-35-3414
- JA鹿儿岛肝付
TEL0994-24-3131
- JA种子屋久
TEL0997-22-1212

相关网站

鹿儿岛的美食
Kagoshima-shoku.com



鹿儿岛的

蔬菜

嫩荚鲜嫩柔软，甜味浓郁

四季豆

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

最鲜美的时期是？

最佳品尝期时令指南

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	
▶			▶							▶		



在这里可以采摘。

产地地图



什么样的食材？

核心卖点

- 选取嫩荚采收，豆荚也十分柔软，经加热烹煮后甜味会更加浓郁。
- 口感清甜浓郁，肉质绵软。

咨询联系处

- JA鹿儿岛肝付
TEL0994-44-3115
- JA鹿儿岛出水
TEL0996-64-2600
- JA奄美 知名事业总部
TEL0997-93-3708
- JA奄美 与论事业总部
TEL0997-84-3007

相关网站

鹿儿岛的美食
Kagoshima-shoku.com

鹿儿岛美食图鉴
pref.kagoshima.jp



鹿儿岛的蔬菜 **翠绿鲜亮、口感粉糯**
毛豆 主要品种 Sayamusume/Hatsudaruma

最鲜美的时期是? / 最佳品尝期时令指南

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
	▶							▶			



在这里可以采摘。 / 产地地图

什么样的食材? / **核心卖点**
豆粒饱满，让人百吃不厌。大豆尚青时采收的即是毛豆，果实翠绿鲜亮，口感粉糯。其所含的“鸟氨酸”是一种已知有助于缓解疲劳、改善肤质的氨基酸，据称含量是蚬子的数倍之多。

咨询联系处

- JA鹿儿岛肝付 TEL0994-65-2531
- JA指宿 TEL099-345-2233
- JA奄美知名事业总部 TEL0997-93-3708

相关网站
JA 鹿儿岛肝付
ja-kagoshimakimotsuki.or.jp

鹿儿岛的蔬菜 **口感水润脆爽**
卷心菜 主要品种 梦舞台/Yumegoromo/Okina

最鲜美的时期是? / 最佳品尝期时令指南

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
	▶							▶			



在这里可以采摘。 / 产地地图

什么样的食材? / **核心卖点**
依托温暖气候，按需错峰上市的卷心菜。外叶鲜绿，内芯嫩黄。加热烹饪不易散烂，品质上乘，口感水润脆爽。结球紧实，形状偏扁。

咨询联系处

- JA曾于鹿儿岛 TEL0994-82-0005
- JA指宿 TEL0993-35-3414
- JANA萨摩 TEL0993-58-7111

相关网站
鹿儿岛的美食
Kagoshima-shoku.com

鹿儿岛的

蔬菜

色泽鲜亮，是制作腌菜的不二之选

白菜

主要品种

黄乐/晴黄/Kiraboshi

最鲜美的时期是？

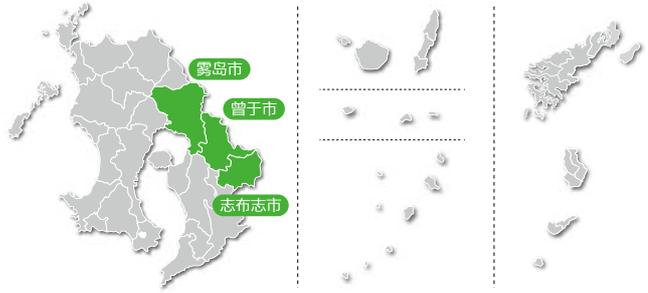
最佳品尝期时令指南

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
▶									◀		



在这里可以采摘。

产地地图



什么样的食材？

核心卖点

又称“黄芯白菜”，嫩黄的菜芯为其增添了别样色彩。用于制作腌菜时色彩对比鲜明，成品色泽鲜亮。其分量扎实，出菜率高，因此在市场上备受青睐。

咨询联系处

● JA曾于鹿儿岛
TEL099-482-0005

相关网站

鹿儿岛的美食
Kagoshima-shoku.com



鹿儿岛的

蔬菜

爽脆可口，口感柔软

生菜

主要品种

Tsurara/V Lettuce/Legacy

最鲜美的时期是？

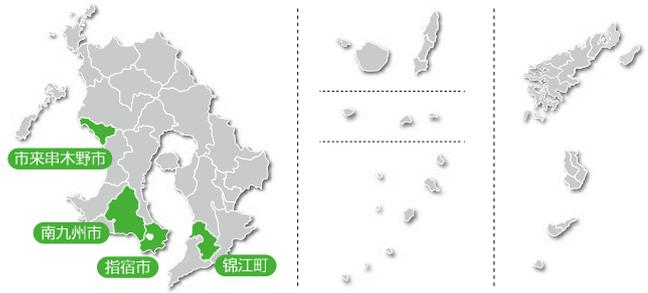
最佳品尝期时令指南

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
▶									◀		



在这里可以采摘。

产地地图



什么样的食材？

核心卖点

清甜脆嫩、口感柔软。苦味清淡，食用性佳。属于常见的球形生菜，特点是口感清脆。

咨询联系处

● JA指宿
TEL0993-35-3414
● JANSAMU
TEL0993-58-7111

相关网站

鹿儿岛的美食
Kagoshima-shoku.com



鹿儿岛的

蔬菜

苦味清淡，口感水润

洋葱

主要品种 Super Up/贵锦

最鲜美的时期是？

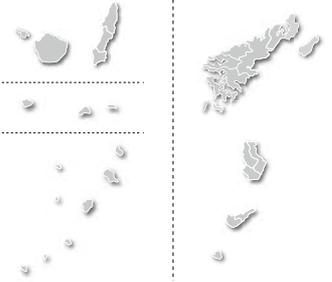
最佳品尝期时令指南

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
■										■	



在这里可以采摘。/

产地地图



什么样的食材？/

核心卖点

苦味清淡、水润新鲜是其特色。作为沙拉用洋葱广受欢迎。

洋葱的辛辣味与香气主要来自二烯丙基硫醚成分，该成分挥发性很高，具有去除肉、鱼腥味的的作用。

咨询联系处

●JA鹿儿岛肝付 TEL0994-32-1121

鹿儿岛的

蔬菜

无生青草味，堪称沙拉首选

水菜

主要品种 Hakata千绿

最鲜美的时期是？

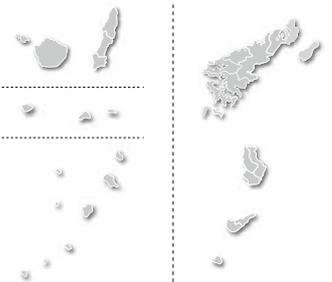
最佳品尝期时令指南

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											



在这里可以采摘。/

产地地图



什么样的食材？/

核心卖点

“Agri Town 小山田”农场采用组织化生产体系，利用完全腐熟的堆肥进行蔬菜种植。

几乎毫无蔬菜生青草味的水菜最适合做成沙拉食用，口感爽脆，香气宜人。

咨询联系处

●JA鹿儿岛未来
TEL099-239-9305

相关网站

鹿儿岛的美食
Kagoshima-shoku.com



鹿儿岛的蔬菜 **菠菜** 主要品种 Justice/黑虎

耐储存，口感清甜

最鲜美的时期是? / 最佳品尝期时令指南

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											



在这里可以采摘。 / 产地地图

什么样的食材? / 核心卖点

位于鹿儿岛市近郊高地的吉野地区，拥有凉爽的气候和肥沃的土壤。
该品种叶片紧实，耐储存，且带有甜味。
因富含维生素 A 与叶酸而为人所知。

咨询联系处

- JA鹿儿岛未来 TEL099-239-9305
- JA曾于鹿儿岛 TEL099-482-0005

相关网站
鹿儿岛的美食
Kagoshima-shoku.com

鹿儿岛的蔬菜 **茼蒿** 主要品种 Kiwame中叶

无苦涩味道的口感

最鲜美的时期是? / 最佳品尝期时令指南

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
▶											



在这里可以采摘。 / 产地地图

什么样的食材? / 核心卖点

“Agri Town 小山田”农场采用组织化生产体系，利用完全腐熟的堆肥进行蔬菜种植。
颠覆传统茼蒿印象，入口“无苦涩味道”。
无特殊的生青草味，可生食。

咨询联系处

- JA鹿儿岛未来 TEL099-239-9305

相关网站
鹿儿岛的美食
Kagoshima-shoku.com

营养丰富的蒜苗

鹿儿岛的蔬菜 **蒜苗** 主要品种 四川

最鲜美的时期是? / 最佳品尝期时令指南

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
▶										▶	

※JA 始良 (Aira) 的出库日程表



在这里可以采摘。 / 产地地图

什么样的食材? / 核心卖点

JA 始良的农户均在各自获得有机 JAS 认证的农场中进行种植。采用以堆肥、鸡粪和油渣等为主的有机种植方式。蒜苗虽带有大蒜的香气，但不必担心食用后残留口气。蒜苗为大蒜成熟采收前的嫩苗。

咨询联系处

- 鹿儿岛市 农政总务科 吉田农林事务所 TEL099-294-1217
- JA始良 TEL0995-55-7313

相关网站

鹿儿岛的传统蔬菜 pref.kagoshima.jp

色泽鲜绿，口感微苦

鹿儿岛的蔬菜 **菜花** 主要品种 花饰

最鲜美的时期是? / 最佳品尝期时令指南

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
▶										▶	

※鹿儿岛市农政总务科吉田农林事务所管内的出库日程表



在这里可以采摘。 / 产地地图

什么样的食材? / 核心卖点

菜花是春日的信使，是女儿节及毕业入学典礼等喜庆宴席中不可或缺的蔬菜。快速焯水后更显翠绿，淡淡的苦味恰好成为点睛之笔。菜花属十字花科的黄绿色蔬菜，其花苞、嫩叶与茎杆皆可食用。

咨询联系处

- 鹿儿岛市 农政总务科 吉田农林事务所 TEL099-294-1217

相关网站

鹿儿岛的美食 Kagoshima-shoku.com

鹿儿岛的

蔬菜

凉拌、沙拉、天妇罗或腌菜!

红凤菜

主要品种 红凤菜

最鲜美的时期是?

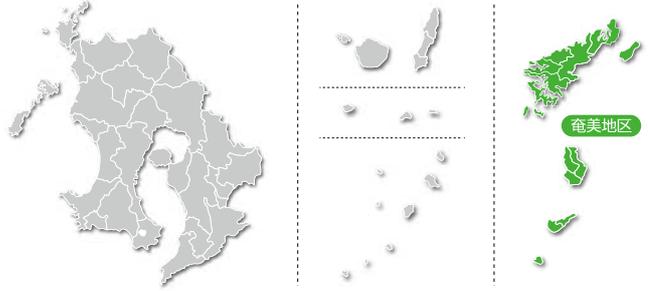
最佳品尝期时令指南

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



在这里可以采摘。/

产地地图



什么样的食材? /

核心卖点

日本名叫做“水前寺菜”、“金时草”、“春玉”。
叶片与菜茎切开会带有黏液。
叶面翠绿、叶背呈紫红色。

咨询联系处

● JA奄美
TEL0997-53-3000

相关网站

鹿儿岛的传统蔬菜
pref.kagoshima.jp



鹿儿岛的

蔬菜

炖煮不烂、“软糯”可口的芋头

芋头

主要品种 大和/大吉/石川早生丸

最鲜美的时期是?

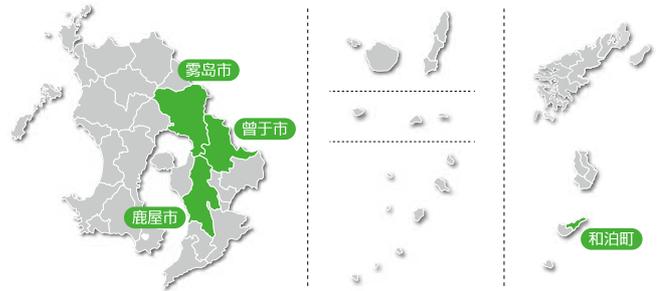
最佳品尝期时令指南

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



在这里可以采摘。/

产地地图



什么样的食材? /

核心卖点

以早收芋头为主，获得很高的市场评价。
带皮水煮后轻轻挤出芋肉食用的“衣被芋头（带皮煮）”
吃法最是美味。
其芋头特有的粘液较少，肉质紧实饱满。

咨询联系处

● JA曾于鹿儿岛
TEL099-482-0005

● JA奄美
TEL0997-84-3007

相关网站

鹿儿岛的美食
Kagoshima-shoku.com

鹿儿岛美食图鉴
pref.kagoshima.jp



鹿儿岛的蔬菜
用地下涌泉培育
田芋 (水田中种植的芋头) 主要品种 田芋

最鲜美的时期是? / 最佳品尝期时令指南

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
▶									▶		

※ 知名町的出库日程表



在这里可以采摘。 / 产地地图

冲永良部岛

什么样的食材? / 核心卖点

知名町利用亚热带海洋性气候的温暖条件，以丰沛清冽的地下水灌溉，依托富含矿物质的土壤与南国充沛的阳光进行种植，孕育出具有独特黏度与风味的芋头。加热后其黏性更胜普通芋头。

咨询联系处

●知名町公所 农政科 TEL0997-93-3111

鹿儿岛的蔬菜
以黏液浓稠为特色，吃法多样
山药 主要品种 自然薯 (日本野生山药) / Solo Yam

最鲜美的时期是? / 最佳品尝期时令指南

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
▶									▶		



在这里可以采摘。 / 产地地图

屋久岛町
萨摩川内市
曾于市

什么样的食材? / 核心卖点

- 可用于制作御好烧的面糊或天妇罗等，加热后的口感与风味与生食截然不同。
- 以黏液浓稠为特色的自然薯 (日本野生山药)，是制作西点、日式点心、荞麦面等的优质原料。
- 自然薯本是日本原生的山药品种，相较其他山药，黏性更粘稠是其核心特色。

咨询联系处

●JA北萨摩 TEL0996-53-1121

富含胡萝卜素、黄绿色蔬菜!

鹿儿岛的蔬菜 **胡萝卜** 主要品种 敬红

最鲜美的时期是? / 最佳品尝期时令指南

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
▶						▶					



在这里可以采摘。 / 产地地图

什么样的食材? / 核心卖点

即使在冬季也能供应露地栽培胡萝卜的产地，这里的胡萝卜经南国阳光的充分滋养，清甜浓郁、营养丰富。

咨询联系处

- JA南萨摩 TEL0993-58-7111
- JA青空 TEL099-474-2207

相关网站

鹿儿岛美食图鉴 pref.kagoshima.jp

滋味清甜、口感扎实!

鹿儿岛的蔬菜 **白萝卜** 主要品种 干理想/秋神乐

最鲜美的时期是? / 最佳品尝期时令指南

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
▶						▶					



在这里可以采摘。 / 产地地图

什么样的食材? / 核心卖点

产量在全国范围亦属领先，冬季的低温让白萝卜肉质紧实，品质上乘。可根据不同部位选择不同烹饪方式，解锁多样风味。从炖煮、腌菜等经典料理到萝卜泥、刺身的配菜等，吃法多样，实为一种应用广泛的万能食材。

咨询联系处

- JA鹿儿岛经济联合 TEL0120-722-188
- JA曾于鹿儿岛 TEL099-482-6832

相关网站

鹿儿岛的美食 Kagoshima-shoku.com

鹿儿岛的

蔬菜

世界最大的白萝卜。鹿儿岛的代表性蔬菜之一。

樱岛白萝卜

主要品种 樱岛Ogojyo/本地品种

最鲜美的时期是？

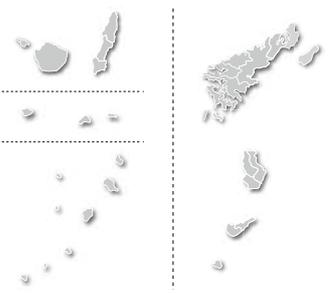
最佳品尝期时令指南

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
									▶		



在这里可以采摘。/

产地地图



什么样的食材？/

核心卖点

以世界最大的体型为傲，在火山灰土壤中培育，展现出强大的生命力。通常个体重量约达10公斤左右，大者可达20~30公斤。其特点为口感爽脆清甜，久煮不烂。外形酷似芜菁，蜷曲的叶片呈深绿色。

咨询联系处

● JA鹿儿岛未来
TEL099-239-9305

相关网站

鹿儿岛的美食
Kagoshima-shoku.com

鹿儿岛的传统蔬菜
pref.kagoshima.jp



鹿儿岛的

水果

清爽的酸甜香气

柚子

主要品种 柚子

最鲜美的时期是？

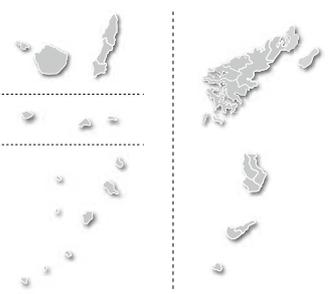
最佳品尝期时令指南

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
						▶					



在这里可以采摘。/

产地地图



什么样的食材？/

核心卖点

以清爽的酸甜香气为特色。主要产地曾于市的柚子种植面积与产量均居鹿儿岛县首位。柚子果实富含维生素C。在柑橘类中耐寒性表现突出。

咨询联系处

● 曾于市 农政科
TEL0986-76-1111

相关网站

鹿儿岛的美食
Kagoshima-shoku.com

