

特集

Kagoshima
brand
products

かごしま ブランド

かごしまの
推しです

全国2位の農産物出荷を誇る、日本有数の農業県・鹿児島。中でも、生産量や品質などが高く評価された農産物は、「かごしまブランド」産品として指定されています。あわせて、一定の基準を満たして生産・出荷する団体は、「かごしまブランド」団体として認定されています。今回の特集では、かごしまブランドの一つ一つの魅力を生産者の想いとともにお届けします。

大将季

だいまさき

Episode1.大将季農家
/JA鹿児島いずみ果樹部会 西田 学さん(阿久根市)



阿久根で、不知火(デコポン)の枝変わりとして発見されたかんきつ・大将季。

手間暇と想いをかけた、至高の果実

艶やかな赤みを帯びて、むぎやすい果皮に包まれた、甘味と酸味のバランスが抜群のジューシーな赤い果肉。鹿児島県オリジナル品種のかんきつ類で、見た目の美しさと美味しさから、主に贈答用として人気が高まっています。

そんな大将季を栽培する「西田果樹園」の西田さんは、2013年に県職員から転身して父の果樹園を継ぎ、大将季の生産を拡大してきました。

「糖度13度以上など、厳しい基準をクリアしたもののだけが大将季として出荷されます。合格率を上げて、少しでも多くの果実をみなさんにお届けするために、栽培方法を試行錯誤しながら、日々、果樹と向き合っています」と、赤く日に焼けた顔でほほ笑みます。

産地の明日をつくり、拡がる未来

西田さんは県職員時代、果樹の技術指導などに取り組み中で、就農者が減少していく状況に直面しました。

「誰かがやらないと農業は衰退する。自分が大将季の生産拡大に取り組んでみよう」と就農を決意。西田さんが栽培に取り組んで13年、今では全国的に大将季の人氣が高まって、価格自体も上昇。近隣の果樹農家には「学兄ちゃんのように大将季をつくりたい」と跡継ぎ達が帰ってきました。



同じ大将季農家の後輩達に慕われる西田さん。県の指導農業者として、栽培方法を指導することも。

*県が認定した、優れた農業経営を実践し、青年農業者等の育成に対する熱意と指導力のある農家。

本物の味を求めて
向き合う日々

「かごしま黒豚」「鹿児島黒牛」に続き、鹿児島県の新しい「黒」として注目を集めている「黒さつま鶏」。旨味成分であるイノシン酸が多く含まれ、他の地鶏に比べて脂の乗りが良く、柔らかな食感と程よい歯ごたえが特徴です。

そんな黒さつま鶏の生産から加工、販売まで手がけているのが、「真栄ファーム」の和田さん。本物の地鶏を育ててみたい、と約10年前に飼育を始めました。その飼育・加工方法にはさまざまなこだわりがあります。「餌に黒麹菌を混ぜることで、臭みが無くなり、格段に味が良くなりました。多すぎず、少なすぎない日光量も大事なポイント。一番良い状態の飼育日数を見極めて出荷し、すべての加工を自社内で行っています」と話します。

さらなる可能性を
信じて

「真栄ファーム」では敷地内に自動販売機の直売所を設け、鶏刺しや炭火焼きなどの

商品を販売しています。24時間営業なので、お客様が好きなタイミングで購入できます。

また、県内外の複数の飲食店にも黒さつま鶏を卸している。「旨みの奥深さや香りが素晴らしい！」とプロの料理人からも絶賛。「料理人に選ばれて喜んでもらえると、やりがいにつながりますね」と、和田さんは表情を緩めます。

「黒さつま鶏にとって、より良い飼育環境などを追求するために工夫を重ね、これからも徹底的に質を高めていきたいです。鶏の味を最大限に引き出す加工方法や、商品開発にもさらに挑戦していきます」と、あふれる熱意とともに話してくれました。

1番人気は鶏刺し。黒さつま鶏の美味しさや食感をダイレクトに味わえます。黒さつま鶏のしゃぶしゃぶなどのギフト商品も人気ですよ!



Episode2.黒さつま鶏農家
/真栄ファーム 和田 真弥さん(南九州市)

黒さつま鶏

くろさつまどり



広々とした鶏舎は、鶏が自由に動き回れてストレスフリー。独自の飼育基準や餌で、健康で安全な黒さつま鶏を飼育しています。



真栄ファーム
自販直売所
南九州市川辺町
清水7030-1
営業時間:24時間



ECサイト

大将季の販売が終了している可能性もございます。



JA鹿児島いずみ
オンラインショップ