

食の

豊庫

いい水があり、いい土があり、いいものを作るために情熱を注ぎ込む人がいる。米も肉も野菜も果物も……美味しいモノがたっぷりとあります。昔から生産されている食材に加え、近年では果樹栽培の品目も増加。これらも新たな特産品として定着しています。



トマト

大玉でしっかりとした味わいが自慢です。促成栽培や抑制栽培もからめながら、ほぼ周年にわたって出荷されています。



タケノコ/水煮

町内のいたるところに竹林が見られ、タケノコの生産量も多い。孟宗竹・大名竹・真竹・布袋竹・四方竹・淡竹など種類も豊富で、季節ごとにいろいろなタケノコが収穫されています。



ゴボウ

1月頃に出回る新ゴボウ（水田ゴボウ）はやわらかくて美味しいと人気です。



鹿児島黒牛

和牛生産量日本一の鹿児島県で、特に肉質の優れた黒毛和牛が「鹿児島黒牛」のブランドで出荷。愛情をたっぷり注ぎ込んで育てられ、きめ細かな肉質は高く評価されています。



米

鹿児島県内で指折りの米どころです。清流と肥沃な土壌が美味しい米を实らせませす。栽培される品種は「ヒノヒカリ」や「あきほなみ」など。



茶

寒暖差が大きく霧の出やすいさつま町は、茶栽培に適しています。江戸時代初めに領主の島津久通が茶作りを奨励したという記録もあります。



お菓子

武家町として栄えた宮之城を中心に菓子店は多い。和菓子・洋菓子問わず、地元産物を活かした名物が次々誕生しています。

さつま町
限定グルメ

さつまいの恵み

黒毛和牛たけのこ丼

旨みたっぷりの牛肉と香り高いタケノコが絡み合う。さつま町の名物である黒毛和牛とタケノコをたっぷり使ったメニューです。町内の飲食店で提供。「黒毛和牛たけのこ丼」の、のぼりが目印。



さつまおとめ

鹿児島県で生まれた品種で、大粒で甘みが強い。この「さつまおとめ」をはじめ、町内ではおいしいイチゴが育てられています。



ナシ

さつま町の夏の味覚。粒が大きく、みずみずしく、すっきりとした甘みが自慢です。栽培品種は豊水・幸水・新高など。

十万温州みかん

生産量が少ないため「幻のみかん」とも呼ばれています。糖度が高く、ほどよい酸味があり、収穫後、約50日間の貯蔵でより甘みが増します。



キンカン

糖度が高く、生で皮ごと食べられます。甘露煮などの加工品もあります。「開運きんかん」の商品名でも出荷されます。



ブドウ

太陽の光をいっぱい浴びて丸々と膨らんだ実に、甘みをたっぷり蓄えています。栽培品種はブラックオリーブ・巨峰など。



マンゴー

ネットをかぶせて完熟させ、枝からネット上に落ちたものを収穫します。濃厚な甘みと爽やかな酸味は絶品です。



薩摩西郷梅/梅ジャム

大粒で香り高い南高梅。しそ漬や調味漬、ドレッシングなどの加工食品も多彩です。6月頃には、一般では流通しない完熟の生梅も販売されます。



味噌/豚味噌

家庭で作り継がれてきた麦味噌を町内の物産館などで販売。国産素材を使った体にやさしい逸品です。



焼酎

町内には焼酎の蔵元が3軒あり、いずれも紫尾山系の伏流水を使っています。原料からこだわり、丁寧に仕上げたさつま町の焼酎は人気が高い。見学可能な蔵元もあります。



鮭

川内川に棲息し、6月に漁が解禁されます。町内では、獲れたてを料理したものが食べられます。

山太郎ガニ

モズガニのことをこう呼んでいます。上海蟹（チュウゴクモズガニ）とは近縁種になります。茹でたり汁物に入れるなど、楽しみ方はいろいろ。

