



知覧のさつまいも



鮮やかな紅色に染まつたさつまいも。食べてみるとその甘さに驚きます。

鹿 児島県薩摩半島の南部に位置し、温暖な気候で豊かな自然に恵まれた南九州市。

その南九州市の代表的な特産品のひとつに、さつまいもが挙げられるが、中でも知覧町と川辺町で栽培されているさつまいもは、「知覧のさつまいも」として平成5年4月にかごしまブランド産地に指定され、名古屋・福岡・熊本に向けて「知覧紅」の名称（地域団体商標登録）で、ほぼ周年出荷されている。

特徴は、表面の色鮮やかな紅色と甘味が強いこと。また、ミネラル分も多く含んでおり、おいしさだけでなく健康野菜としての一面も。

「今年も天候にも恵まれたので、おいしいさつまいもが獲れています」と語るのは、知覧町のさつまいも栽培農家 上木原 林さん。

上木原さんは30年以上さつまいもの栽培に取り組んでおり、JA南さつまいもの部会長を務めている。

栽培するうえで特に力を入れていることを伺



うと、「土壌の改良ですね。さつまいもの品質には土壌が大きく関係するので、土壌診断を行い、常に改良を加え、より高品質なさつまい

もの栽培を目指しています」と熱く語ってくれた。

知覧のさつまいもは、かごしまの農林水産物認証も取得しており、安心・安全に対する配慮も欠かさない。

「食品の安心・安全は当然のことだと考え栽培しています。消費者の皆さんには安心して味わっていただきたいですね」と上木原さん。

また、栽培されている中で嬉しかったことを伺うと、「さつまいもの発育状態は掘ってみないと分からないので、収穫時に形の良いさつまいもが見えた時は本当に嬉しいですね」と笑顔で語ってくれた。

おすすめの食べ方は、蒸かし芋や天ぷら・炊き込みご飯など、素材の味を生かしたものが。さつまいもを蒸かし芋にして食べてみると、ホクホクとした口当たりで、甘みが口に広がるととてもおいしい。ついつい手が伸びてしまう。

さつまいもは低カロリーで繊維質に富み、ビタミンなども多く含んでいるため、健康・美容食としても注目されている。秋の味覚のイメージが強いさつまいもだが、秋だけではなく、年間を通していろいろな食べ方を試してみてもいいだろうか。



さつまいものふるさとを訪ねて



ミュージアム知覧（南九州市立博物館）
幾多の時代を経て現代に至ったさまざまな文化。歴史を育んださまざまな人々。「交錯する文化の波」をテーマに、民俗についてわかりやすく展示・紹介している博物館です。
●開館時間：午前9時～午後5時
●休館日：毎週水曜日

📍ミュージアム知覧
0993-83-4433



山砲座跡（猿山）
戦時中、本土に米軍爆撃機が姿を現すようになると、知覧飛行場でも対空火器を配備するようになり、本来、対空火器でない山砲が代用として使用されました。山頂からは飛行場跡の全景を一望できます。

📍南九州市商工観光課
0993-83-2511



矢櫃橋
嘉永5年（1852）、麓川の幅の狭くなった場所に、自然の石を利用して架けられた美しい姿の眼鏡橋です。映画「俺は、君のためにこそ死ににいく」のロケ地としても使用された場所です。

📍南九州市商工観光課
0993-83-2511



南九州市