



沖永良部の ばいしよの いしよの



しょうりゅうどう
昇竜洞

[知名町]

鹿児島県の天然記念物に指定されており、600mが一般公開されています。鐘乳石の発達が素晴らしく、特に、壁から染み出してきた水が凍った滝のように見えるフローストーンの規模は全国でも最大級。訪れた人々を太古の謎を秘めた幻想の世界へ導いてくれます。

📍 沖永良部昇竜洞観光社 ☎0997(93)4536



タラソおきのえらぶ

[和泊町]

海水などの海の資源を活用し、人が本来持つ自然治癒力を高めていくタラソセラピー(海洋療法)が体験できる施設です。日常の健康増進や美容をはじめ、生活習慣病予防・ストレス解消・肩こりの痛みの緩和など健康づくりに利用されています。

📍 タラソおきのえらぶ ☎0997(92)3002

ばいしよのふるさとを訪ねて
沖永良部「和泊町・知名町」

まん丸に育った「沖永良部のばれいしょ」は、ホクホクとした食感とほのかな甘さがおいしさの秘密です。



粘土質の強い土壌であるため、降雨が続くと、なかなか収穫できないという。久しぶりの晴天で収穫日和と胸を弾ませる。

鹿児島市から南へ約546kmの洋上に位置し、和泊町と知名町の2町からなる沖永良部島。周囲60kmほどのこの島は、「花の島」としても知られ、全国一の生産量を誇るテッポウユリやグラジオラスなどの花き栽培が盛んである。また、年間平均気温22℃と温暖な気候を生かし、ばれいしょやさといもなど野菜の特産品も多い。なかでも、沖永良部のばれいしょ「春のささ

やき」は、平成7年6月にかごしまブランド産地に指定されている。通常、1月から5月にかけては、北海道産の貯蔵ばれいしょの出荷が多いが、「春のささやき」は、掘りたてを出荷しているのが特長。

「とにかく香り高いが自ら」

慢です。カレーや肉じゃがなどの料理に、皮付きでゴロッと入れて食べてみてくださ

い。ほろりと実が崩れ、ホクホク感とほよい粘り気が口中に広がります。一度食べると忘れられない味わいで「と自負するのは、知名町園芸振興会会長で、栽培農家の森山進さん。島内には、ミネラルを豊富に含んだ赤土が多く分布しているため、色白できめ細やかな肌のは

れいしょが育つという。沖永良部のばれいしょは、関西地域や九州圏内などに向け約6200トンが出荷されている。

「全国に先駆けて出荷され、春の訪れを告げる鹿児島県の代表的な野菜として高い評価を受けています。今年も、色合いも形もよいものがたくさん獲れています。安心しておいしく食べたいという日々精進

しています」と森山さん。ばれいしょは、みかん並みのビタミンCを含み、でんぷんで保護されているため加熱しても壊れにくい特長を持つている。その上、高血圧や動脈硬化の予防に効果があるとされているカリウムも豊富。

最後に森山さんに消費者の方々へのメッセージを伺うと、「じゃがいもをたくさん食べると太る、と誤解されがちですが、カロリリーは、ご飯の2分の1しかありません。サラダやコロツケなどの料理で活躍するばれいしょをぜひ、健康食・美容食として味わってください」と笑顔で語ってくれた。

かごしまブランド販売協力店



◆生活協同組合コープかごしま城西店

〒890-0026 鹿児島市原良1-2-3
☎099-253-6166
営業時間 午前10時～午後11時



◆ジャスコ鹿児島店

〒891-0115 鹿児島市東開町7
☎099-263-1800
営業時間 午前10時～午後11時

◆さつまいもの館

〒892-0842 鹿児島市東千石町6-28
☎099-239-4865
営業時間 午前10時～午後7時30分

◆始良サティ

〒899-5421 始良市東餅田336
☎0995-65-1120
営業時間 午前9時30分～午後9時

◆隼人国分サティ

〒899-5117 霧島市隼人町見次1229
☎0995-43-8100
営業時間 午前10時～午後10時
(火曜日のみ午前9時30分～午後10時)

※時季により入荷していない場合がありますので、お買い求めいただく場合は、事前にお問い合わせください。また、県のホームページでは、「かごしまブランド販売協力店」を詳しく紹介しています(トップ>産業・労働>食・農業>農産物>かごしまブランド)。