

## ○ 郷土料理・郷土菓子

令和2年11月時点

名称	内容	所在地	照会先
とんこつ（豚骨）	さつま黒豚の骨つきの肉を使用する。トロ火で長時間煮て、味噌・黒砂糖・ショウガ・焼酎で味をつけ、大根・こんにやくを入れる	鹿児島市	鹿児島市観光課
黒豚わっせえか丼	黒豚をピリ辛のみそダレで炒め、ご飯とキャベツの上ののせたどんぶり。鹿児島、阿久根、川内、加世田で提供上のせたどんぶり。鹿児島、阿久根、川内、加世田で提供	鹿児島市	県料飲業生活衛生同業組合
きびなご料理	きびなごは、イワシ科に属する7～8センチくらいの小魚である。串刺しで塩焼きしたり、味噌汁に入れたり、てんぷらにして食べる方法もあるが、刺身を酢味噌で食べるのが一番真味が出る	鹿児島市	鹿児島市観光課
さつまあげ(つけあげ)	魚のすり身を油で揚げたもので「つけあげ」とも言う	鹿児島市	鹿児島市観光課
さつまいも加工品	新鮮なさつまいもや、加工品を一室に集めて展示、販売	鹿児島市	さつまいもの館
さつまいも加工品	さつまいも菓子	鹿児島市	鹿児島フェスティバル唐芋ワールド
がねん天婦羅	野菜をそば粉で揚げたもの	鹿児島市	鹿児島市観光課
さゆり漬け	きゅうり、たけのこ、にがうりの3種類の漬物	鹿児島市	郡山町生活研究グループ
かるかん	鹿児島の最も代表的な銘菓である。起源については種々の説があるが、島津家第28代斉彬が播州出身の江戸菓子職人を連れてきて作りだしたとも言われる。ヤマイモと良質の米の粉、砂糖が材料	鹿児島市	鹿児島市観光課
春駒	小豆とモチ米の蒸菓子。島津重豪時代に城下の侍が、苦しい生活から抜け出すために菓子づくりを始め、その菓子の形が馬の一物に似ていることから、この名が生まれたと言われている	鹿児島市	鹿児島市観光課
溶岩菓子	オリジナル菓子（蒸し菓子）	鹿児島市	桜島句彩館
高麗餅（これもち）	慶長年間に朝鮮から連れてこられた陶工達が建てた玉山神社の祭礼に供するため、祖国風にした餅	鹿児島市	鹿児島市観光課

名称	内容	所在地	照会先
まつもと幻の茶々まんじゅう	抹茶あんを抹茶の生地で包んだ茶の香豊かなまんじゅう	鹿児島市	(有)お菓子の久古屋
薩摩つばめレディー	さつまいもをお茶の粉末とチョコレートでコーティング H16.2県新作観光土産コンクール菓子部門優秀賞	鹿児島市	馬場製菓
両棒餅	じゃんぼの語源は「両棒」であり、これが「じゃんぼ」になまったものである。小判形の餅を武士の脇差になぞらえた2本の竹串にさしてある	鹿児島市	鹿児島市観光課
白熊	バナナ、パイナップル、リンゴ、白豆などを潜ませたかき氷に自家製の練乳をたっぷりとかけた鹿児島独自のかき氷	鹿児島市	鹿児島市観光課
ふくれ菓子	ホウレン草を使用したもの	鹿児島市	まつもと加工グループ
そうめん流し	湧水を利用した回転式そうめん流し、そうめん、マス塩焼、鯉こく、鯉あらい	鹿児島市	谷山観光協会
薩摩汁	昔、薩摩藩では土気高揚のため、闘鶏が盛んに行われていたが、負けて死んだ鶏を使って武骨な男性が手っ取り早くできる野戦料理として網み出したのが薩摩汁である。薩摩鶏・桜島大根・ゴボウ・人参・こんにゃく・ショウガ等を煮込んだ栄養味豊かな味噌汁である	鹿児島市	鹿児島市観光課
酒ずし	炊きあげたご飯に、新鮮なタイ・エビ・たけのこ・山椒等、季節の海の幸・山の幸等数々の具を地酒でしめて作る。数ある起源説の一つに、島津公が重臣を集めて宴を開いた折、台所をあずかる者達が残された山海のごちそうと酒を一緒に台所の溜桶に入れておいたところ、翌朝発酵して芳香を漂わせていた。これにヒントを得たのが酒ずしであるといわれている	鹿児島市	鹿児島市観光課
薩摩しゅんかん	春先の郷土料理のひとつ。たけのこ・大根・人参・ゴボウ・油揚げ・シイタケ・こんにゃくを煮込み、豚肉の煮付けをそえた煮しめ料理である	鹿児島市	鹿児島市観光課
豚シャブ	輝北町の豚の生産農家が一定の基準を策定して生産した豚をブランド化した「輝北スターポーク」を使ったシャブシャブ料理です	鹿屋市	お食事処ときわ
黒豚の加工品	手づくりロースハム、炭焼焼豚、手作りベーコン、味噌漬、豚みそ	鹿屋市	鹿屋市観光物産総合センター

名称	内容	所在地	照会先
いのしし料理	塩焼・シシ鍋	鹿屋市	はくつる
さつまあげ(つけあげ)	つけあげに良い魚はエソ、アジ、ハモなどの脂肪の少ない白身の魚である	鹿屋市	中馬かまぼこ店
川魚料理	川でとれる魚を材料とした料理(鯉ほか)	鹿屋市	滝の茶屋
川魚料理	川でとれる魚を材料とした料理(鯉ほか)	鹿屋市	とまり苑
さつまいも加工品	さつまいも菓子	鹿屋市	鹿屋フェスティバル
味筍	孟宗竹の筍をポイルして味付けした筍の漬物	鹿屋市	(有)輝北食品
みそ饅頭	手作りみそを使った、なつかしいふるさとの味	鹿屋市	串良町菓子組合
くしらん坊	カステラ風味の皮と、中の練りあん、モチとの絶妙なハーモニーのお菓子。1個100円。	鹿屋市	串良町菓子組合
そうめん流し	回転式そうめん流し、マス塩焼き、鯉こく、鯉のあらい、鯉のあんかけ	鹿屋市	養老の滝温泉
カツオのたたき	表面を炭火で焼いたカツオの切り身を刺身	枕崎市	一福
カツオのたたき	にし、ねぎ、玉ねぎ、にんにく、しょうが等の薬味を添え、たれをかけて食べる	枕崎市	魚処なにわ
カツオの刺身	半解凍のカツオを刺身状に切り、器に盛りつける(釣りあげたカツオを-50℃で瞬間冷凍したもの)	枕崎市	南薩地域地場産業振興センター

名称	内容	所在地	照会先
カツオの腹皮	カツオの腹皮に塩をまぶし、天日に干したもの	枕崎市	枕崎お魚センター
鰹の真子、白子	カツオの精巣、卵巣を醤油煮したもの	枕崎市	南薩地域地場産業振興センター
かつおみそ	削り節を味噌でまぶしたもの	枕崎市	南薩地域地場産業振興センター
さつまあげ(つけあげ)	エソを中心に近海でとれた新鮮な魚を使い、豆腐を混ぜることでふんわりとした食感	阿久根市	阿久根市商工観光課
活魚料理	イセエビ、鯛等の活きづくり	阿久根市	阿久根市商工観光課
海鮮料理	阿久根の華アジ料理（阿久根沖の一本釣りで獲れた地付きのアジのフルコース各種海鮮料理	阿久根市	十三
海鮮料理	阿久根の華アジ料理（阿久根沖の一本釣りで獲れた地付きのアジのフルコース各種海鮮料理	阿久根市	しらゆき
海鮮料理	阿久根の華アジ料理（阿久根沖の一本釣りで獲れた地付きのアジのフルコース各種海鮮料理	阿久根市	磯の味
ウニ料理	生ウニ、ウニ丼	阿久根市	阿久根市商工観光課
文旦漬	阿久根文旦の果皮等を加工して作る菓子	阿久根市	泰平食品(有)
文旦漬	阿久根文旦の果皮等を加工して作る菓子	阿久根市	下園近商店
文旦パイ万十	阿久根市の特産品文旦を使用した万十	阿久根市	阿久根市菓子組合

名称	内容	所在地	照会先
イワシ料理	イワシの刺身,煮付け,塩焼き等,魚介類の会席	出水市	いわし茶屋
いずみ鶴(つる)るん柑(かん)	出水の特産みかん100%のゼリー	出水市	ふく鶴むなかた
鶴恋慕	出水地区で町おこしのため開発。みかんを練り込んだクッキーにみかんジャムをサンド	出水市	泉菓園
そうめん流し	そうめん, 鯉こく, マスの塩焼など	出水市	流れ庵
唐船峡そうめん流し	平成の名水百選に選ばれる唐船峡京田湧水を使った回転式流し台で, そうめん流しが楽しめる。全国第一号、回転式そうめん流し発祥の地。	指宿市	唐船峡そうめん流し
小牧そば	そば粉と天然山いもを使った手打ちそばで, 鯖節を使った味噌仕立てのだし汁が格別。	指宿市	指宿市商工水産課
さつま汁	昔, 薩摩藩では士気高揚のため, 闘鶏が盛んに行われていたが, 負けて死んだ鶏を使って武骨な男性が手っ取り早くできる野戦料理として編み出したのが薩摩汁である。薩摩鶏・桜島大根・ゴボウ・人参・こんにゃく・ショウガ等を煮込んだ栄養味豊かな味噌汁である	指宿市	指宿市商工水産課
温たまらん丼・豚	指宿の砂むし温泉の源泉で作った温泉卵と地元の食材を使ったご当地丼。	指宿市	指宿商工会議所
さつまあげ(つけあげ)	トビウオの「つけあげ」	西之表市	西之表市経済観光課
海鮮料理	いせえび, アサヒガニ, トビウオ, キビナゴ, トコブシ, 水イカ	西之表市	西之表市経済観光課
イセエビ料理	活きづくり, 丸ゆで, 磯辺焼等	西之表市	西之表市経済観光課

名称	内容	所在地	照会先
海産物加工品	トコブシの味噌漬け, トビウオの一夜塩漬け	西之表市	西之表市経済観光課
山菜料理	浜ゼリの天婦羅, 浜アザミの佃煮, 大名竹の子の煮染め	西之表市	西之表市経済観光課
さつまあげ(つけあげ)	イワシを使ったつけあげ, ニンニク入りのつけあげ等もある	垂水市	魚芳
さつまあげ(つけあげ)	イワシを使ったつけあげ, ニンニク入りのつけあげ等もある	垂水市	うがい蒲鉾店
そば	島津の殿様御用のそば打ちに始まり, 200余年の伝統を誇っている手打ちそば	垂水市	十五郎そば
さつまあげ(つけあげ)	ブリ入りつけ揚げ, 海老入りつけ揚げ	垂水市	牛根漁業協同組合
黒豚の加工品	黒豚角煮まんじゅう	薩摩川内市	手づくり田原ハム
きびなご料理	刺身, タタキナマス(大根のなますにキビナゴを混ぜ合わせたもの)等多種多彩なきびなご料理	薩摩川内市	竜宮の郷
きびなご料理	刺身, タタキナマス(大根のなますにキビナゴを混ぜ合わせたもの)等多種多彩なきびなご料理	薩摩川内市	下甌支所
きびなご料理	刺身, なます, 塩焼き, 天ぷら, ミリン干し等		甌島館
さつまあげ(つけあげ)	かわはぎ・あじ・ぶだい等を石臼ですり身にして, 調味料以外全部魚のつけあげ。他にも野菜入り, イカ入りもある。	薩摩川内市	庵地つけあげ店
寒ブリ料理	刺身, アラ焚き等脂の乗った寒ブリ料理	薩摩川内市	民宿だいもう

名称	内容	所在地	照会先
活魚料理	伊勢エビ, クロダイ, 石鯛, ブリ, きびなご等	薩摩川内市	上甌支所
活魚料理	伊勢海老, クロダイ, 石鯛, ブリ, カンパチ, キビナゴ等	薩摩川内市	甌島館
活魚料理	伊勢エビ, 石鯛, タロダイ (メジナ)	薩摩川内市	竜宮の郷
海鮮料理	タカジイ (タカセ貝)	薩摩川内市	甌島館
愛宕鍋	魚, えび, しいたけ, ゴボウ, はくさい, プタ肉, 卵, 貝など 25種類を使った鍋物	薩摩川内市	ホテルふちさき
ちりめん味噌	特産品のちりめんを使用した味噌	薩摩川内市	薩摩川内市観光物産協会
鮎料理	鮎の塩焼き, 味噌焼き, 背ごし, 鮎めし, 鮎の吸い物, 鮎のうるか, 鮎味噌, 鮎の干ばかし	薩摩川内市	東郷支所
禰答院漬け	キュウリ, タケノコ, 人参, シイタケ等の漬物 (他にひまわりおこし, 豚みそ, 鳥みそ)	薩摩川内市	特産品加工センター
酢漬「らっきょう」	唐浜らっきょうを使用		J A さつま川内農協
きのす	下甌に自生している果実をしぼってビン詰めしたもの	薩摩川内市	こしき郷土舎
紅梅餅	藤川天神の臥竜梅にあやかっただ菓子。白アンをケセンの香りのするピンク色の餅皮で包んだもの (毎年, 臥竜梅の開花シーズン及び臥竜梅の里清流館で販売)	薩摩川内市	きくや菓子店
禰答院菓子	小麦粉, もち米粉, 黒砂糖を使った蒸し菓子。ふっくらとした食感が人気を呼んでいる		大村北部生活センター

名称	内容	所在地	照会先
鹿児島産黒豚	赤煮りひだれで煮込んだ角煮を生地にサンド	薩摩川内市	手づくり田原ハム
角煮まんじゅう	H16.2県新作観光土産品コンクール加工食品部門優秀賞	薩摩川内市	手づくり田原ハム
ゆべし	赤味噌を使ったダンゴ	薩摩川内市	臥竜梅の里清流館
きんかんふくれ菓子	キンカンパウダーを使用したもの	薩摩川内市	物産品販売所東郷ふれあい館
そうめん流し	そうめん, にじ鱈の塩焼き, 鱈こく	薩摩川内市	藤川天神峡そうめん流し(7月~8月のみ)
そば	純手打いきそば	薩摩川内市	東郷ふれあい館
そば	純手打いきそば	薩摩川内市	大山亭
そば	純手打いきそば	薩摩川内市	石原商店
そば	純手打いきそば	薩摩川内市	みどり茶屋
さつまあげ(つけあげ)	海老風味の棒天・ごぼう天・人参天。烏骨鶏の卵・あら塩・老・白魚・青魚風味3種	日置市	松元屋
チリメン	吹上浜沖でとれたチリメンジャコ	日置市	吹上町漁業協同組合
伊集院まんじゅう	米粉, さとう, 白豆のアンコを使った手作りまんじゅう	日置市	伊集院町菓子組合(丸十製菓)

名称	内容	所在地	照会先
ふくれ菓子	黒糖, よもぎ, ココアを使用したふくれ3姉妹	日置市	かめまる館
しんご団子	深固院住職石屋眞梁が考案したといわれる深固団子。度重なる飢饉の際,米の落ち穂を拾い,米の粉を原料とし団子を作り,住民の飢餓を救ったのが始まりと言われています。	日置市	日置市日吉支所産業建設課
そうめん流し	そうめん, 鯉こく, マスの塩焼など	日置市	そうめん流し宮田石
そば	すべて手作り。またソバ打ち体験後,自分で打ったソバを食べることもできる	日置市	おもいで館
湯之元せんべい	山椒の葉やゴマ、青のりなどを散らした温泉客に親しまれているせんべい	日置市東市来町湯田	梅月堂
ぬれどら焼き	しっとりとした手焼きにこだわったどら焼き	日置市東市来町湯田	梅月堂
養母まんじゅう	白餡に包まれた栗が素朴な味わい	日置市東市来町養母	楠菓子店
海亀んせなか	アーモンドせんべい	日置市日吉町	前田家
せつぺとべ	口当たりのいい香ばしい生地で栗入り白あんを包んでいます	日置市日吉町	おかし畑馬場
黒豚ステーキ	黒豚ロースのステーキで, デミグラスソースをかけて食べる	曽於市	とん太郎
ゆずドリンク	末吉町で栽培されたゆずを100%使った, ゆずの香りのジュース。他にもゆずゼリーやゆずポンなど, ゆずを使った商品が多数ある。	曽於市	メセナ食彩センター
弥五郎もち	小豆の餅, ブランデーで風味を出す	曽於市	上野菓子店

名称	内容	所在地	照会先
ハチミツ入りどら焼	地元の蜂蜜生産者自身の蜂蜜を使ったドラ焼	曾於市	四季祭市場
黒豚しゃぶしゃぶ	純霧島産黒豚使用の黒豚のしゃぶしゃぶ	霧島市	霧島高原ロイヤルパーク
黒豚しゃぶしゃぶ	純霧島産黒豚使用の黒豚のしゃぶしゃぶ	霧島市	焼肉厨房わきもと
黒豚しゃぶしゃぶ	純霧島産黒豚使用の黒豚のしゃぶしゃぶ	霧島市	霧島神話の里公園
黒豚の加工品	ロースベーコン, 荒挽ウィンナー, 骨付きハム,ハンバーグ, スモークレバー, 黒豚入りさつま揚げ, 柚入り黒豚味噌,黒豚さいころ炭火焼,黒豚餅餃子	霧島市	霧島高原ロイヤルパーク
しゃも鍋	さつま若しゃもを使った鍋物	霧島市	霧島ホテル
いのしし料理	猪なべ(要予約)	霧島市	霧島市 (観光課、PR課)
鮎料理	鮎の塩焼き, 味噌焼き, 背ごし, 鮎めし, 鮎の吸い物, 鮎のうるか, 鮎味噌, 鮎の干ばかし	霧島市	霧島市 (観光課、PR課)
鮎料理	鮎の塩焼き, 味噌焼き, 背ごし, 鮎めし, 鮎の吸い物, 鮎のうるか, 鮎味噌, 鮎の干ばかし	霧島市	霧島市 (観光課、PR課)
川魚料理	川でとれる魚を材料にした料理 (アユ, ニジマス, コイ等)	霧島市	霧島市 (観光課、PR課)
川魚料理	鯉のあらい, 鯉こく, 鮎の塩焼き他	霧島市	霧島市 (観光課、PR課)
さつまいも加工品	いも菓子	霧島市	霧島市 (観光課、PR課)

名称	内容	所在地	照会先
山菜料理	ワラビ、ゼンマイ等の料理（特産品の筍をはじめ山の幸ならではの素朴な味が楽しめる）	霧島市	霧島市（観光課、PR課）
ブルーベリー加工品	地元産のブルーベリー酢、ジャム等	霧島市	霧の里
ブルーベリーワイン 「神の里」	霧島特産のブルーベリーとゆず、県特産の山川いもを使用したフルーティーで爽やかな味わいの甘味果実酒	霧島市	霧島神話の里公園
角まんじゅう	饅頭	霧島市	とらや本舗他市内菓子店
無添加の加工品	ゆずジュース、しそジュース、ゆうジュース、ブルーベリージュース、ブルーベリージャム、イチゴジャム、黒豚みそ、ゆべし、あく巻き、他	霧島市	ふきのとう
ふくれ菓子	小麦粉、もち米、砂糖を混ぜてふかしたもの	霧島市	もんぺおばさん
そうめん流し	回転式そうめん流し、マス塩焼き、鯉こく、鯉のあらい	霧島市	竹川峡
そば	純手打ちそば	霧島市	りんどう
そば	純手打ちそば	霧島市	霧島神話の里公園
さつまあげ(つけあげ)	イワシを使ったつけあげ、ニンニク入りのつけあげ等もある	いちき串木野市	串木野市蒲鉾組合
冷凍マグロ	南マグロ・メバチマグロ等の切身	いちき串木野市	新洋水産(有)
海産物加工品	エソ、イワシの塩干物	いちき串木野市	松川商店

名称	内容	所在地	照会先
海産物加工品	エソ, イワシの塩干物	いちき串木野市	(有)小野食品
鰻加工品	うなぎ蒲焼き, キモ串	いちき串木野市	南竹鰻加工(有)
ガネ	さつまいも, 小麦粉, 生姜を使用したてんぷら	いちき串木野市	串木野市商工観光課
仙人みそ	地元産の材料で作った手作り味噌	いちき串木野市	冠岳農産加工センター
サワーポメロ	甘酸っぱい, さわやかな味が特徴	いちき串木野市	JAさつま日置果実課
串木野の伝説銘菓徐福の里	平成10年4月に行われた蓬莱の国「徐福伝説のオペラにあわせて作られた, よもぎを使ったお菓子	いちき串木野市	串木野市菓子組合
黒豚わっぜえか丼	黒豚をピリ辛のみそダレで炒め, ご飯とキャベツの上のせたどんぶり。鹿児島, 阿久根, 川内, 加世田で提供上にのせたどんぶり。鹿児島, 阿久根, 川内, 加世田で提供	南さつま市	県料飲業生活衛生同業組合
づくら料理	ボラの子(づくら)を背ごしにし, ショウガをすりこんだ酢味噌で食べる(要予約)	南さつま市	松屋旅館
づくら料理	ボラの子(づくら)を背ごしにし, ショウガをすりこんだ酢味噌で食べる(要予約)	南さつま市	村田旅館
活魚料理	イシダイ, 伊勢エビ等四季折々に捕れる魚介類の活きづくり	南さつま市	南さつま市商工水産課
活魚料理	伊勢エビ, クロダイ, イシダイ, イカ等	南さつま市	南さつま市商工水産課
よもぎ餅	よもぎを使った餅	南さつま市	小園菓子店

名称	内容	所在地	照会先
笠沙路まんじゅう	オリジナル菓子	南さつま市	小園菓子店
笠沙路まんじゅう	オリジナル菓子	南さつま市	泉屋菓子店
笠沙太鼓	オリジナル菓子	南さつま市	泉屋菓子店
ふくれ菓子	黒糖, ココアの2種類	南さつま市	ふるさとくじら館
米あめ	大浦特産の米を使ったあめ	南さつま市	ふるさとくじら館
カボチャアイス	地元産の金峰コシヒカリ, カボチャを利用して作ったアイスクリーム	南さつま市	道の駅「きんぼう木花館」
米アイス	地元産の金峰コシヒカリ, カボチャを利用して作ったアイスクリーム	南さつま市	道の駅「きんぼう木花館」
そば	地元産のそば粉と水だけを使った純手打ちそば	南さつま市	長屋そば部会0993-53-5671
そば	町内産のそば粉と水だけを使った純手打ちそば	南さつま市	道の駅「きんぼう木花館」
黒瀬杜氏	カメ仕込み焼酎	南さつま市	(株)杜氏の里笠沙0993-63-1002
薩摩すんくじらーどん		南さつま市	(株)杜氏の里笠沙0993-63-1002
豚肉加工品	志布志発“かごしま黒豚三昧”	志布志市	株式会社萬來

名称	内容	所在地	照会先
さつまあげ(つけあげ)	コアジのすり身に豆腐を混ぜたものを油で揚げたもの	志布志市	志布志観光特産品協会
活魚料理	志布志市海産物	志布志市	国民宿舎ルバリアタケリ
フカのセンサラ	サメを茹で、冷水に晒し酢みそで食べる	志布志市	志布志漁協婦人部
海産物加工品	さつまあげ、干物、ちりめんじゃこ	志布志市	志布志観光特産品協会
鰻加工品	うなぎのお櫃まぶし	志布志市	蓮の郷
とんこつ(豚骨)	さつま黒豚の骨つきの肉を使用する。トロ火で長時間煮て、味噌・黒砂糖・ショウガ・焼酎で味をつけ、大根・こんにゃくを入れる	奄美市	奄美市紬観光課
とり刺	地鶏のささ身と羽根身をうすく切って刺身にしたもので、にんにく又はしょうが醤油で食べる	奄美市	奄美市紬観光課
鶏飯	奄美を代表する料理地鶏の肉を細かく手で碎き、卵焼、しいたけなどを千切りにし、薬味として青ネギ、ミカンの皮ショウガなどをみじん切りにしたものをご飯の上ののせて、鶏でとった熱いスープをかけて食べる	奄美市	みなとや
鶏飯	奄美を代表する料理地鶏の肉を細かく手で碎き、卵焼、しいたけなどを千切りにし、薬味として青ネギ、ミカンの皮ショウガなどをみじん切りにしたものをご飯の上ののせて、鶏でとった熱いスープをかけて食べる	奄美市	ぼしゃ山村
山羊汁	山羊肉に大根などの野菜を加え、味噌・塩で味付けする	奄美市	奄美市紬観光課
いのしし料理	鍋物	奄美市	奄美市紬観光課
いのしし料理	塩焼(荒塩をつけて焼いたもの)	奄美市	奄美市紬観光課

名称	内容	所在地	照会先
イセエビ料理	薄塩で煮てマヨネーズで食べるさしみ, 味噌汁, 丸ゆで	奄美市	奄美市紬観光課
ホヤホヤ汁	山太郎ガニをつぶしてエキスをとり玉子と合せ汁にする	奄美市	マングローブ茶屋
よもぎ餅	奄美の3月3日の桃の節句にかかせない昔ながらの食材でよもぎ, もち粉, 黒糖を使用する。	住用村摺勝	サン奄美
蒸しカステラ	タンカン, よもぎ, 黒糖の3種で素朴な味をお届けする。	奄美市	サン奄美
油ソーマン	ゆでたソーマンにニラ, 玉ねぎ, 豚の三枚肉などを加え炒めたもの	奄美市	奄美市紬観光課
川辺牛のステーキ	川辺産黒毛和牛のステーキ料理	川辺町	道の駅川辺やすらぎの郷内レストランスターフル
活魚料理	イセエビ, タイ, 車エビ等の活きづくり	穎娃町	いせえび荘
さつまいも加工品	からいもあめ, いもかりんとう, いもジュース	穎娃町	
干大根の漬物	大根を10日程, 寒風に干した後, 漬けこんで製品化したもの	穎娃町	
あくまき	もち米をあく汁に浸し, 竹の皮で巻き煮揚げた保存食	川辺町	(有)梅木商店
そば	純手打そば。栗ごはん, カツオのたたき等のセットで南薩の味が楽しめる	知覧町	十の字そば
そまんずし	そばきい(太めに切ったそば)と多くの野菜をつかった煮込み料理。穎娃町では, 寒くなると家庭料理としてよく食卓に出されていた。	穎娃町	ミュージアム知覧

名称	内容	所在地	照会先
酒ずし	炊きあげたご飯に、新鮮なタイ・エビ・たけのこ・山椒等、季節の海の幸・山の幸等数々の具を地酒でしめて作る。数ある起源説の一つに、島津公が重臣を集めて宴を開いた折、台所をあずかる者達が残された山海のごちそうと酒を一緒に台所の溜桶に入れておいたところ、翌朝発酵して芳香を漂わせていた。これにヒントを得たのが酒ずしであるといわれている	知覧町	高城庵
お狩場焼	囲炉裏で地鶏の炭火烧	伊佐市	十曾観光旅館
川魚料理	新鮮な鯉を利用した鯉こく、鯉のあらい、アユ、マスの塩焼き	伊佐市	伊佐市観光特産協会
酔酎香	大口のおいしい焼酎の入った珍しいカステラ	伊佐市	伊佐市観光特産協会
伊佐美ゼリー	大口の幻の焼酎「伊佐美」をベースにしたゼリー	伊佐市	伊佐市観光特産協会
マルポーロ	卵と蜂蜜を使ったのが特徴	伊佐市	伊佐市観光特産協会
鼻つまみ	まんじゅう	伊佐市	伊佐市観光特産協会
飛魚料理	トカラ列島には毎年5～7月になると産卵のため飛魚が北上し、各港では網ですくうことができる	十島村	NPOトカラインターフェイス
飛魚料理	この時期、各島の民宿では捕れたての新鮮な飛魚の刺身や塩焼きが食卓に並ぶ。また、飛魚卵の塩漬は絶品。飛魚の塩干・一夜干・熏製も美味	宝島	NPOトカラインターフェイス
田芋料理	田芋の煮付	口之島・中之島	NPOトカラインターフェイス

名称	内容	所在地	照会先
田芋料理	田芋の焼芋（田芋をすりつぶし黒糖、塩で味つけし、お好み焼き風に焼いたもの）＜田芋はトカ列島の口之島、中之島で8月～11月にかけて収穫される特産品。一見里芋に似ているが、甘味が多く、ねばりも強い美味しい芋。調理方法が多数あり、田芋の味噌煮・味噌汁の具・芋の焼餅(芋をすり潰し、黒糖、塩で味付けをし、お好み焼き風にした料理)が代表的な食し方。＞	口之島・中之島	NPOトカラインターフェイス
筍料理	トカ列島は全域を琉球寒山竹が覆っており、毎年4月～7月にかけて筍が収穫される。	悪石島・諏訪之瀬島	NPOトカラインターフェイス
筍料理	見た目は大名竹に似ているが、料理すると大変軟らかい。この時期には各島の民宿で筍の煮付け、塩漬け、刺身、焼き筍、天ぷら等の料理が食卓を賑わせる。	悪石島・諏訪之瀬島	NPOトカラインターフェイス
鹿料理	紫尾山に生息する鹿の刺身等里の味が楽しめる	さつま町	しび荘
鹿料理	紫尾山に生息する鹿の刺身等里の味が楽しめる	さつま町	くすのき荘
鹿料理	紫尾山に生息する鹿の刺身等里の味が楽しめる	さつま町	ちどり荘
いのしし料理	シシ鍋…猪肉・山菜等の煮込み	さつま町	しび荘
いのしし料理	シシ鍋…猪肉・山菜等の煮込み	さつま町	くすのき荘
いのしし料理	シシ鍋…猪肉・山菜等の煮込み	さつま町	ちどり荘
いのしし料理	シシ鍋…猪肉・山菜等の煮込み	さつま町	つるだ荘
竹せいろ	竹の器に入ったウナギ丼（せいろ蒸し）	さつま町	スリーウッドひかり

名称	内容	所在地	照会先
鮎料理	鮎の塩焼き, みそ焼き, 背ごし, 鮎めし, 鮎の吸い物などが味わえる	さつま町	しび荘
鮎料理	鮎の塩焼き, みそ焼き, 背ごし, 鮎めし, 鮎の吸い物などが味わえる	さつま町	くすのき荘
鮎料理	鮎の塩焼き, みそ焼き, 背ごし, 鮎めし, 鮎の吸い物などが味わえる	さつま町	ちどり荘
川魚料理	山太郎ガニ, 味噌煮	さつま町	しび荘
川魚料理	山太郎ガニ, 味噌煮	さつま町	くすのき荘
川魚料理	山太郎ガニ, 味噌煮	さつま町	ちどり荘
川魚料理	山太郎ガニ, 味噌煮	さつま町	
さつまいも加工品	いもあめ	さつま町	山下製菓
山菜料理	つわと豚肉, 豚骨を味噌で煮込んだものや酢味噌あえなどがある	さつま町	くすのき荘
山菜料理	つわと豚肉, 豚骨を味噌で煮込んだものや酢味噌あえなどがある	さつま町	しび荘
山菜料理	つわと豚肉, 豚骨を味噌で煮込んだものや酢味噌あえなどがある	さつま町	ちどり荘
山菜料理	ワラビ, ゼンマイ等の料理 (特産品の筍をはじめ山の幸ならではの素朴な味が楽しめる)	さつま町	さつま町商工観光PR課

名称	内容	所在地	照会先
筍料理	煮つけ, 筍の刺身, 炊き込みご飯, あえ物など	さつま町	さつま町商工観光PR課
チクリン鍋	宮之城の竹の里“チクリン村”にちなんだ料理川内川でとれる山太郎ガニ, 紫尾山麓に生息するイノシシ, 更に地鶏・野菜, しいたけなど山の幸川の幸, 里の幸をふんだんに使った鍋料理	さつま町	さつま町商工観光PR課
みやんじょ漬	漬物	さつま町	浜漬物店
湯気饅頭	あんまん, 菜まん, 生茶だいふく	さつま町	湯気院
いちごまんじゅう	100年の歴史をもつ, あっさり黒あんの蒸しまんじゅう	さつま町	是枝商店
かからまんじゅう	餅米の粉にヨモギを混ぜて練り, かからの葉に包んで蒸したもの	さつま町	是枝商店
ツバメの背ごし	魚を骨ごと薄切りにした刺身	長島町	長島町商工会
がらかぶ(あらかぶ)の味噌汁	長島近海に豊富な魚で手製のみそを使い独特の味	長島町	長島町まちづくり推進課
活魚料理	海の幸(ブリ, タイ, ヒラメ, 等)の活魚料理	長島町	長島町商工会
活魚料理	活魚舟盛(イセエビ, アワビ, 海峡アジ, ヒラメ等)	長島町	長島町商工会
あんこう鍋	あんこうがたっぷり入った鍋(11~1月)	長島町	民宿なぎさ(要予約)
こっぱ餅	天日乾燥のさつまいもともち米で作る餅	長島町	長島町農林水産課

名称	内容	所在地	照会先
長島銘菓赤巻き	小豆のあんこがたっぷりの菓子	長島町	山口製菓
長島銘菓赤巻き	小豆のあんこがたっぷりの菓子	長島町	一富士製菓
そば	田舎そば風味は格別。純手打ちそば	長島町	川床ふれあいの郷
赤巻き	小豆のあんこがたっぷりの菓子	長島町	モンレーブ児玉
鶏の地獄蒸し	鶏を1羽丸ごと蒸気で蒸し上げたもの	湧水町	栗野岳温泉南洲館
三色ふくれ菓子	よもぎ,あずき,かぼちゃを使ったふくれ菓子	湧水町	くりの物産館
ケシン団子	もち米とあずきで作った団子をニッケの葉でくるんだ団子	湧水町	吉松物産館ふれあい市場
そうめん流し	回転式そうめん流し, マス塩焼き, 鯉こく, 鯉のあらい, 鯉のあんかけ	湧水町	竹中地区生産加工組合
ブロイラー加工品	スモークドチキン等加工品	大崎町	ジャパンファーム(株)ブロイラー事業本部
川魚料理	鯛のあらい, 鯉こく, マス料理他	大崎町	高井田養魚場
さつまいも加工品	からいもあめ, ねりあめ, 米あめ等	大崎町	富士屋製菓(有)
そば	町内産そば粉を丹念に手打ちしたそばをシンプルなダシで食べる田舎そば	大崎町	そば辰

名称	内容	所在地	照会先
キキンミナの五目寿司	実名キサゴ貝といい、500円玉ぐらいの巻貝をネタにした寿司	東串良町	東串良町農林水産課
いのしし料理	回転式そうめん流し, にじ鱈の塩焼き	錦江町	花瀬川苑
そうめん流し	湧水を利用した回転式そうめん流し, しし肉を使ったスタミナ丼, 他	錦江町	大滝の茶屋
そうめん流し	回転式そうめん流し, にじ鱈の塩焼き, 鯉のあらい, 鯉こく, 他	錦江町	瀬々來樹館
きびなご料理	塩焼き・刺身等多種多彩なきびなご料理多種多彩な料理がある	南大隅町	南大隅町企画課
さつまあげ(つけあげ)	トビウオの「つけあげ」	南大隅町	五月鮮魚店
さつまあげ(つけあげ)	ムロアジ・カジキの「つけあげ」	南大隅町	五月鮮魚店
活魚料理	伊勢エビ, イシダイ, クロダイ	南大隅町	佐多岬ふれあいセンター
海産物加工品	キビナゴミリン干し…沿岸でとれたキビナゴをみりん漬けたものを日干ししたもの	南大隅町	根占町漁協婦人部
海産物加工品	キダカ(ウツボ)の塩干し, キビナゴの塩干し	南大隅町	濱尻海産(エビス堂)
海産物加工品	キダカ(ウツボ)の塩干し	南大隅町	福屋商店
イセエビ料理	刺身, 味噌汁他毎年9月～10月に新鮮な伊勢エビを味わってもらうために肝付町内の料亭10店舗が協賛し, 「うちのうら伊勢海老まつり」を開催している。	肝付町	内之浦観光協会

名称	内容	所在地	照会先
さつまあげ(つけあげ)	それぞれの魚のすり身に合わせて、いりこ、人参等を入れたもの。何も入っていないものもある	肝付町	山本かまぼこ店
さつまあげ(つけあげ)	それぞれの魚のすり身に合わせて、いりこ、人参等を入れたもの。何も入っていないものもある	肝付町	石倉かまぼこ店
ブリすき	鰯を白ネギといっしょに醤油味で煮込み、すき焼き風にして食べる	肝付町	網元
ブリすき	鰯を白ネギといっしょに醤油味で煮込み、すき焼き風にして食べる	肝付町	瀬里奈
海産物加工品	塩干物	肝付町	有限会社 海道
海産物加工品	塩干物	肝付町	(有)内之浦物産
鰻加工品	うなぎ蒲焼き、キモ串	肝付町	(有)大隅淡水
活魚料理	クレ、ウニ、水イカ、地ダコ、伊勢エビ、トビウオ、キビナゴ、ナガラメ	中種子町	中種子町企画課
イセエビ料理	薄塩で煮てマヨネーズで食べるさしみ、味噌汁、丸ゆで	中種子町	中種子町企画課
筍料理	にがだけ年2回5月～7月と10月に収穫される。天ぷら・煮付け・つくだに等	中種子町	中種子町企画課
赤米のお菓子	古来から伝わる赤米を原料とした団子、大福、もち等	中種子町	菓子処渡辺
ツノマキ	餅米を長時間灰汁に浸し、細長いダチクの葉で三角巻きにして炊いたもの	中種子町	中種子町企画課

名称	内容	所在地	照会先
活魚料理	海の幸（イセエビ、石鯛、クロダイ）の活魚料理	南種子町	一条活魚
トビウオの「つけあげ」	トビウオのすり身を揚げた「つけあげ」	屋久島町	屋久島漁業協同組合
海鮮料理	イセエビ、水イカ、ヤクサバの刺身	屋久島町	屋久島漁業協同組合
海鮮料理	アサヒガニ	屋久島町	屋久島漁業協同組合
ヤクサバのスキヤキ	釣りたてのヤクサバを使った、しゃぶしゃぶ風スキヤキ	屋久島町	屋久島町商工観光課
海産物加工品	トビウオの一夜塩漬け	屋久島町	屋久島漁業協同組合
鯖みそ、飛みそ魚	屋久島近海でとれる鯖と飛魚を加工	屋久島町	屋久島漁業協同組合
よもぎ団子	よもぎの葉を使用した健康食品	屋久島町	
鶏飯	奄美を代表する料理地鶏の肉を細かく手で碎き、卵焼、しいたけなどを干切りにし、薬味として青ネギ、ミカンの皮シヨウガなどをみじん切りにしたものをご飯の上ののせて、鶏でとった熱いスープをかけて食べる	大和村	お食事処まほろば物産館
海鮮料理	いせえび、アサヒガニ、サザエ、タコ	大和村	中村荘
とんこつ（豚骨）	骨付きの肉を長時間かけて煮込む	宇検村	宇検村地域振興課
いのしし料理	塩焼・イノシシ汁	宇検村	宇検村地域振興課

名称	内容	所在地	照会先
いのしし料理	塩焼・イノシシ汁	宇検村	マリンスクウェア宇検
活魚料理	クレ、ウニ、水イカ、地ダコ、伊勢エビ、トビウオ、キビナゴ、ナガラメ	宇検村	マリンスクウェア宇検
海鮮料理	イカのすみ汁	宇検村	たつみ荘
とんこつ（豚骨）	豚の骨付きの肉を使用する。トロ火で長時間煮て味噌・黒砂糖・ショウガ・焼酎で味をつける	瀬戸内町	奄美せとうち観光協会
さつまあげ(つけあげ)	赤ムロの「つきあげ」	瀬戸内町	上原かまぼこ店
イセエビ料理	活きづくり,丸ゆで	瀬戸内町	奄美せとうち観光協会
よもぎ餅	昔ながらの食材でよもぎ,もち粉,黒糖を使用する。	瀬戸内町	奄美せとうち観光協会
かりんとう	黒糖を原料にし蜜をからめた和菓子	瀬戸内町	奄美せとうち観光協会
とんこつ（豚骨）	豚の骨付きの肉を使用する。トロ火で長時間煮て味噌・黒砂糖・ショウガ・焼酎で味をつける	龍郷町	龍郷町役場
鶏飯	奄美を代表する料理地鶏の肉を細かく手で碎き,卵焼,しいたけなどを千切りにし,薬味として青ネギ,ミカンの皮ショウガなどをみじん切りにしたものをご飯の上にのせて,鶏でとった熱いスープをかけて食べる	龍郷町	龍郷町役場
活魚料理	海の幸（イセエビ,石鯛,クロダイ）の活魚料理	龍郷町	龍郷町役場
イセエビ料理	活きづくり,丸ゆで	龍郷町	龍郷町役場

名称	内容	所在地	照会先
パパイヤ漬	熟していないパパイヤの実を切って干し、味噌漬けにしたもの。独特な香りと歯切れのよさをもつ奄美独特の漬物	龍郷町	島育ち館
山羊料理	昔、喜界島に漂着した中国船の乗組員が伝えたと言われる「かじーリ」や刺身、山羊汁等がある	喜界町	喜界町企画観光課
純黒糖	薩摩藩より「一番上等」のお墨付きをもらった黒糖。さとうきびのしぼり汁のみでつくられた。	喜界町	喜界町企画観光課
とんこつ（豚骨）	豚の骨付きの肉を使用する。トロ火で長時間煮て味噌・黒砂糖・ショウガ・焼酎で味をつける	徳之島町	徳之島観光連盟
鶏飯	奄美を代表する料理地鶏の肉を細かく手で碎き、卵焼、しいたけなどを千切りにし、薬味として青ネギ、ミカンの皮ショウガなどをみじん切りにしたものをご飯の上ののせて、鶏でとった熱いスープをかけて食べる	徳之島町	徳之島観光連盟
長寿鍋(漁なぐさみ)	スープは魚やエビのあらを煎じて白みそをといたもの。具は天然のイセエビ、アカハタ、クロハタ、イシガキダイ、豆腐、野菜等	徳之島町	金見荘
とんこつ（豚骨）	豚の骨付きの肉を使用する。トロ火で長時間煮て味噌・黒砂糖・ショウガ・焼酎で味をつける	天城町	サンセットリゾート
鶏飯	奄美を代表する料理地鶏の肉を細かく手で碎き、卵焼、しいたけなどを千切りにし、薬味として青ネギ、ミカンの皮ショウガなどをみじん切りにしたものをご飯の上ののせて、鶏でとった熱いスープをかけて食べる	天城町	サンセットリゾート
イセエビ料理	活きづくり、丸ゆで	天城町	サンセットリゾート
島ドーナツ	小麦粉に粉黒糖、ソーダ、卵を加え、油で揚げる。	天城町	徳之島観光連盟
油そうめん	堅めに茹でたそうめんを、三枚肉やニラ等と一緒に炒める。	天城町	徳之島観光連盟
たまごおにぎり	おにぎりを薄焼きたまごで巻いた料理。	天城町	徳之島観光連盟

名称	内容	所在地	照会先
とんこつ（豚骨）	豚の骨付きの肉を使用する。トロ火で長時間煮て味噌・黒砂糖・ショウガ・焼酎で味をつける	伊仙町	伊仙町きゅらまち観光課
鶏飯	奄美を代表する料理地鶏の肉を細かく手で碎き、卵焼、しいたけなどを千切りにし、薬味として青ネギ、ミカンの皮ショウガなどをみじん切りにしたものをご飯の上にのせて、鶏でとった熱いスープをかけて食べる	伊仙町	伊仙町きゅらまち観光課
山羊料理	焼肉、さしみ、スープ、すきやき	伊仙町	伊仙町きゅらまち観光課
イセエビ料理	刺身、味噌汁	伊仙町	伊仙町きゅらまち観光課
とんこつ（豚骨）	豚の骨付きの肉を使用する。トロ火で長時間煮て味噌・黒砂糖・ショウガ・焼酎で味をつける	和泊町	和泊町企画課
イセエビ料理	刺身、味噌汁	和泊町	西郷食堂
海産物加工品	島かまぼこ	和泊町	えらぶかまぼこ
ヒルアギ(にんにく炒め)	安価で手軽に作れるスタミナ料理。にんにくの葉を豚肉、人参、糸コンニャク等と炒めたもの。一度食べたら忘れる事の出来ない島の料理。「ヒル」とはにんにくのこと、「アギ」とは炒める意味。	和泊町	和泊町企画課
ゆきみし	沖永良部のお祝いにはかかせない「ゆきみし」。もち米とうるち米に黒砂糖を散らして蒸した伝統菓子	和泊町	南州堂
ふちむち	蓮団子を月桃の葉で包んだ蒸したお菓子	和泊町手々知名	永山製菓
さといもケーキ	独自のさといもあんをスポンジ生地で包みホイール焼きにした和洋折衷のお菓子	和泊町根折	ポニー食品
黒糖焼酎ケーキ	黒砂糖とパイナップルの風味に黒糖焼酎の芳醇な香りを生かした独自の酒ケーキ	和泊町根折	ポニー食品

名称	内容	所在地	照会先
松菓堂	新鮮な郷土の素材を生かしたお手頃弁当	和泊町	とうぐら
山羊汁	山羊肉・玉ねぎ・生姜・にんにく等を味噌や塩で煮込んだ栄養満点の料理です	知名町	郷土料理幸
イセエビ料理	活きづくり,丸ゆで	知名町	ビーバーうみ
ゴーヤ料理	ゴーヤ,ベーコン,豆腐のチャンプル	知名町	郷土料理ともちゃん
豆腐の味噌漬	漬物	知名町	知名町農村婦人センター
パパイヤ漬	熟していないパパイヤの実を切って干し,味噌漬けにしたもの。独特な香りと歯切れのよさをもつ奄美独特の漬物	知名町	知名町農村婦人センター
そうめん流し	回転式そうめん流し	知名町	屋子母海の家
とんこつ(豚骨)	豚の骨付きの肉を使用する。トロ火で長時間煮て味噌・黒砂糖・ショウガ・焼酎で味をつける	与論町	ヨロン島観光協会
鶏飯	奄美を代表する料理地鶏の肉を細かく手で碎き,卵焼,しいたけなどを干切りにし,薬味として青ネギ,ミカンの皮ショウガなどをみじん切りにしたものをご飯の上にのせて,鶏でとった熱いスープをかけて食べる	与論町	与論の味たら
山羊汁	山羊肉や野菜の入った健康料理です	与論町	ヨロン島観光協会
ウニ汁	ムラサキウニを丸ごと使ったスープ	与論町	ヨロン島観光協会
さつまいも加工品	さつまいももち粉と砂糖を使用した調理	与論町	ヨロン島観光協会

名称	内容	所在地	照会先
パパイヤ漬	熟していないパパイヤの実を切って干し、味噌漬けにしたもの。 独特な香りと歯切れのよさをもつ奄美独特の漬物	与論町	蒼い珊瑚礁
ふくれ菓子	島内産黒糖を使用したふくれ菓子	与論町	与論町商工観光課
よもぎ餅	よもぎを使った餅	与論町	与論町商工観光課
そば	もずくそば（そばにもずくを練り込んだもの）	与論町	蒼い珊瑚礁