



第23回かごしまフォト農美展 特別賞「夕日に照らされて」木之元俊久



第23回かごしまフォト農美展 特別賞「十五夜踊り」江夏陸浩



かごしまの食ウェブサイト

「かごしまの食」に関するホームページです。かごしまブランドをはじめとする県産品や料理レシピなど、様々な情報が掲載されていますのでご覧ください。

「かごしまの食ウェブサイト」で検索してください。
アドレスは、<https://www.kagoshima-shoku.com/>



QRコードはこちら→

かごしまの食ウェブサイト
<https://www.kagoshima-shoku.com/>



「かごしまの郷土料理」のコーナーもあります

かごしまの味

～伝えたい、広めたい、郷土の“食”～

「かごしまの味」制定委員会



パンフレットに掲載している各料理は一般的なもの、各地域や家庭で呼び名や作り方が異なります。

(パンフレットについてのお問合せ先)

鹿児島県農政部農政課

TEL: 099-286-3177 E-mail: ryu-shien@pref.kagoshima.lg.jp

この資料は、消費・安全対策交付金(農林水産省)を受けて作成したものです。

■「かごしまの味～伝えたい、広めたい、郷土の“食”～」制定について

鹿児島県は、南北600キロに及び、広大な県土と豊かな自然の中で様々な食材が生み出され、各地域で独自の食文化が築かれています。このような中、平成25年12月に「和食」がユネスコの無形文化遺産に登録され、平成27年には本県で「国民文化祭」も開催されて、食文化の継承への気運が高まっています。

そこで、県では、食文化の継承を推進するために、平成28年1月に県民が主体となって本県を代表する郷土料理等28品(鹿児島県全域18品、奄美地域10品)を、「かごしまの味」として制定しました。

「かごしまの味」制定委員会(計4回)



第1回制定委員会(平成27年6月3日)



第4回制定委員会(平成28年1月8日)

「かごしまの味」県民投票(平成27年10月15日～11月15日)



「かごしまの味」を考えるセミナー(平成28年2月16日)

パネルディスカッション



コーディネーター
原口 泉氏
パネラー
千葉しのぶ氏
柳木春幸氏
久留ひろみ氏
福司山エツ子氏
森永靖子氏

「かごしまの味」披露会



草野委員長による講評

知事あいさつ

かごしまの味

制定委員からのコメント

有山 まり子

消費生活アドバイザー



「かごしまの味」の数々は鹿児島の豊かさの象徴であり、その濃さを感じます。この味、この食文化を次の世代に伝え、広めていくことは、私達に与えられた大切な使命であり、郷土への誇りにつながると 생각합니다。

杉水流 直子

フード・プロデューサー Table of Smile 代表
1級フードコーディネーター



かごしまの味。地域の数だけ味があります。家庭の数だけ味があります。それぞれの思い出の味として味覚に残り、代々、作り伝えられていくことを願っています。

鎮守 裕人

鹿児島県農政部長



多くの県民の皆様のご意見を反映して「かごしまの味」が制定されたことは、大変意義深いことです。鹿児島独自の食文化の保護・継承を、関係機関・団体が一体となって盛り上げていければと思います。

柳木 春幸

NPO 法人 食育研究会 らく薬料理教室 理事長



「産地地消」の推進で一次産業を守り、郷土の食は受け継がれます。これからは料理人として、世界に誇れる鹿児島の食を広めていく、それが自分の使命だと感じています。

東川 隆太郎

NPO 法人 まちづくり地域フォーラム
かごしま探検の会代表理事



食べることが大好きな私にとって、「かごしまの味」は日々の関心事のひとつです。地域にある美味しいものを美味しくいただく幸せ。日常的に豊かな「かごしまの味」に支えられていることに感謝です。

福司山 エツ子

鹿児島女子短期大学名誉教授



「かね」が一位嬉しいです。近年家庭で最も調理されていないと言われている揚げ物ですが、母親が揚げていた横からつまみ食いするなどの思い出など家庭を感じる「かね」は、鹿児島の日常食、郷土料理として、大切に次世代へ継承しましょう。

有村 佳子

観光カリスマ(国土交通省)



結婚で指宿市に来て一番驚いたのは、食事の味が甘いこと。味付けはもとより味噌・醤油などの調味料も甘い。今ではこの味が良く、特に、豚骨やばらずしの甘さにすっかり虜になっています。

草野 健(委員長)

鹿児島県産業保健総合支援センター所長



「かごしまの味」は鹿児島で食べるからいいんです。その地域の味を、一人一人が作ったり食べたりすることで伝え残していく。そういう動きをまずは県内で広めていきたい。

千葉 しのぶ

鹿児島女子短期大学講師
NPO 法人 霧島食育研究会理事長



ふるさとの味には、その家庭ならではの味付けや懐かしい思い出とともに、ドラマがあります。若い人材を育てながら、改めて郷土の食はすばらしいと感じます。

外山 澄子

食育シニアアドバイザー(元栄養教諭)



食材が豊富な鹿児島県は、それを活用した郷土料理も多種多様です。学校で食料の生産・流通、食品の選択方法等を理解させ、受け継がれてきた郷土料理を次の世代に伝えることができる人を育てられたらと思います。

原口 泉

志学館大学人間関係学部教授



歴史や風土に根ざした伝統的食文化が残されている鹿児島の料理。遺産として、新しい工夫も加えながら、今後も受け継ぐべきものであろう。

久留 ひろみ

奄美長寿食文化研究家
奄美食育・食文化プロジェクト代表



郷土料理の伝承とともに、若い世代へは、鳥野菜を生かす新しい食べ方の提案も必要だと考えています。郷土食の根底にある、地域素材を残していくことで、奄美の食文化はさらに伝承されていくと思います。

森永 靖子

鹿児島県食生活改善推進員連絡協議会 会長



私たち推進員は、種まきから収穫までの過程の中で収穫物への感謝の気持ちと、昔から伝わる故郷の味を伝えようと、「郷土の味」「さつまの味めぐり」の本を作成し、様々な教室等で郷土料理を普及しております。

かごしまの味

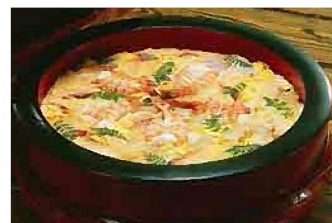
～伝えたい、広めたい、郷土の“食”～

鹿児島県全域・郷土料理

◆主食(ご飯もの)



からいも^{はん}ご飯



酒^{さけ}ずし



さつますもじ

◆主菜・副菜(おかず)汁もの



さつま^{じる}汁



豚^{ぶたじる(とんじる)}汁

県民投票第3位



へちま^{じる}汁

かごしまの味

～伝えたい、広めたい、郷土の“食”～

鹿児島県全域・郷土料理

◆主菜・副菜(おかず)



がね

県民投票第1位



きびなご^{さしみ}の刺身



つけあげ



とり^さ刺し



豚^{とんこつ}骨

県民投票第2位

かごしまの味

～伝えたい、広めたい、郷土の“食”～

鹿児島県全域・郷土菓子



あくまき



からいもねったぼ



かるかん



げたんは



じゃんぼ餅



しろくま
白熊



ふくれ菓子

かごしまの味

～伝えたい、広めたい、郷土の“食”～

奄美地域・郷土料理



あぶら
油ゾーメン



けいぼん
鶏飯



さんこん
三献

県民投票第1位



パイヤ漬



ぶたほねやさい
豚骨野菜



ぶた
豚みそ

県民投票第2位



みずいかのまダ汁

奄美地域・郷土菓子類



かしゃもち



こくとう
黒糖



みき(ミキ)

県民投票第3位