

お米

＼暑さに強い！たくさん獲れる！おいしいお米が今年デビュー！／

新しい鹿児島のお米「あきの舞」



「あきの舞」ができるまで

鹿児島県農業開発総合センターが暑さに強い品種を開発するため、平成25年から約10年の歳月をかけて育成し、今年から本格的に栽培が始まりました。

まだ作付面積が限られているため、流通量は少なめですが、10月下旬頃から、県内の一部店舗などでの販売を予定しています。



粒が大きくきれいで、口に含むと香りが広がり、舌触りがとても良いです。
ほどよい粘りと硬さがあり、**多くの方に好まれるお米だと思います。**

鹿児島パールライス(株)五つ星お米マイスター
松元良介さん

引き続き計画的な種子生産に努めながら、作付面積の拡大に取り組み、水稻農家の所得向上につなげていきます！



〈問い合わせ先〉〉〉〉 農産園芸課 099-286-3197

さつまいも

秋の味覚の代表格！

鹿児島県はさつまいも生産量日本一！



紅さつま

「**紅さつま**」は、ホクホクした食感で、香り高く上品な甘さが特徴。
「**紅はるか**」は、水分率が高く、しっとりとして焼きいも用として人気があります。

種子島が産地として有名な「**安納いも**」は、焼けば蜜があふれる、とろける濃厚な甘さの天然スイーツです。

あなた好みの品種・食べ方でお召し上がりください！

さつまいもといえば
芋焼酎！

新酒まつりの季節がやってきました！

10月～11月は、新酒が楽しめる特別な時期。県内の蔵元では、できたての焼酎を味わえる「新酒まつり」が開催され、鹿児島の秋を彩ります。それぞれの蔵元が誇る、香り高い新酒をぜひご堪能ください！

※イベントの詳細は、各蔵元のホームページをご確認ください。



〈問い合わせ先〉〉〉〉 かごしまの食輸出・ブランド戦略室 099-286-3179

農業の加工技術
を支える

農業に関する研究開発や支援を行う

大隅加工技術研究センターは今年で10周年！！

県産農産物の加工技術をはじめ、さまざまな技術情報を**10年間で48件公表**し、その技術を利用して**175商品の開発に携わり、新商品として販売**されました！

今後も県内食品事業者等の皆さまとともに鹿児島の稼ぐ力の向上に取り組んでまいります！



**真空フライ技術による
じゃがいものお菓子**

真空（減圧）状態で、通常より低温で調理することで野菜等の栄養や風味を損なわず、サクッとした歯ごたえのスナック菓子の製造方法を開発しました。



**フリーズドライ技術による
緑茶飲料**

水やお湯で簡単に溶ける緑茶飲料を添加物なしで製造する技術を開発しました（令和7年1月特許取得）。



**乾燥・粉末技術による
オクラパウダー**

乾燥条件や粉碎方法の検討により、原料の特性を生かした高品質な乾燥・粉末製品を開発しました。

〈問い合わせ先〉〉〉〉 研究成果や商品開発に関するお問い合わせ
大隅加工技術研究センター 0994-31-0311

HPIはこちら▶

