

## 「かごしまブランド」とは？

「かごしまブランド」とは、全国でブランド品として高い評価を受けている鹿児島県の農畜産物のことです。

県を代表する農畜産物を「かごしまブランド産品」として指定し、当該産品を生産・出荷する一定の基準を満たした団体を「かごしまブランド団体」として認定しています。



あ お…南国の広い青空  
み どり…大自然のもたらす恵み  
オレンジ…人の情熱  
あ か…鹿児島の象徴としての太陽

かごしまブランドマーク

**ブランド力の強化に向けて**

県では、競争力の強い産地づくりと、県産農畜産物のイメージアップを目的とした、「かごしまブランド」確立運動を平成元年度から展開しています。

消費者の方に安心・安全で良質な農畜産物を安定的に届けられるよう、品質や生産性を向上するための産地の取組などを支援しています。

また、東京や大阪をはじめとする大消費地の量販店や卸売市場における試食宣伝販売、SNSを活用した情報発信など、県内外での販路拡大につながるよう、販路促進活動にも力を入れています。

## 鹿児島の農畜産物の魅力を発信しています！

### 県外でイベントを開催！



東京都中央卸売市場豊洲市場内で、市場関係者や売買参加者に、ばれいしょやかごしま黒豚を使った豚汁などの試食のほか、そらまめなどの旬の産品の展示を行いました。

(令和2年1月開催)



東京の老舗高級果物店で、「かごしまフェア」を開催。大将季ときんかんの試食宣伝販売を行い、パーラーではそれらを使ったパフェやかごしま黒豚のポークカツカレーの期間限定販売を行いました。

(令和元年12月、令和2年1月開催)

### 「かごしまの食ウェブサイト」公開中！



「かごしまの食ウェブサイト」では、県産農林水産物のさまざまな情報を掲載しています。産品情報のほか、料理レシピやイベント情報なども紹介していますので、ぜひご覧ください。Facebookでも随時情報発信していますので、あわせてご覧ください。



特集

頑張っています！



## 鹿児島の農林水産業

鹿児島県の基幹産業である農林水産業。直近の農業産出額は2年連続で全国第2位を維持するなど、その力強さは増してきており、今後もさらなる発展が期待されます。

今回は、県で行っている県産農林水産物のPR・販売促進のための取り組みや、県内各地で活躍する生産者の姿など、「頑張っている」鹿児島の農林水産業の今の様子をご紹介します。







# 鹿児島県立農業大学校 で学ぼう！

## 農業大学校とは？

鹿児島県立農業大学校は、農業に関する高度な知識、技術を習得させ、次の世代の農業・農村を担う優れた若い農業者や農村地域の指導者等を育成しています。

本校は、養成部門と研究部門からなり、養成部門は2学部7学科(農学部:野菜科・花き科・茶業科・果樹科、畜産学部:肉用牛科・酪農科・養豚科)、研究部門は2学科(農業研究科、畜産研究科)があります。

現在167名の若者が全寮制のもと、勉学に励んでいます。学生寮は個室で、プライベートも保たれています。

## 農業大学校の魅力

本校は、プロジェクト活動を基本とした実技と理論の総合的な実践学習が特徴です。実践したい課題を自分で設定し、解決していく力を身につけていきます。その成果として、毎年九州や全国のコンクールに参加し、上位入賞を果たしています。

また、「開かれた農大」として、年に1回「農大祭」を開催したり、毎週金曜日に校内販売会を行ったりしています。校内販売会では、新鮮な野菜や花、お茶、季節の果物などを販売しており、毎回多くの方々にぎわっています。



緑豊かな農業大学校のキャンパス



花に囲まれて学習する花き科



令和元年度県乳質向上共励会で最優秀賞を受賞した酪農科



校内販売会

### お問い合わせ先

#### 鹿児島県立農業大学校

〒899-3311 日置市吹上町和田1800  
☎(099)245-1071



ホームページはこちら

#### 【アクセス方法】

バス:(鹿児島交通) <準急:加世田行>  
金生町~天文館~鹿児島中央駅~谷山駅経由  
「農業大学前」下車  
所要時間/鹿児島中央駅から約80分  
車:指宿スカイライン「谷山インター」から  
県道22号及び国道270号経由で約30分

### 令和3年度入試情報

区分	B日程	C日程
試験日	令和3年 2月10日(水)	令和3年 3月5日(金)
合格発表	令和3年 2月17日(水)	令和3年 3月12日(金)
出願期間	令和3年1月5日(火)~ 1月28日(木)【必着】	令和3年2月8日(月)~ 2月25日(木)【必着】

※定員に達した学科の募集は行いませんので、あらかじめお問い合わせください。

## 旬の 農林水産物

これから旬を迎えるさまざまな農林水産物。ここでは、鹿児島ならではの一押しを厳選してご紹介します。食卓に旬を取り入れて、季節を感じてみませんか。

### 主な農林水産物一覧 11月~3月

■ 出荷時期 ■ ピーク

	11月	12月	1月	2月	3月
<b>● 農産物</b>					
さつまいも					
ピーマン					
きゅうり					
ごぼう					
いちご					
そらまめ					
実えんどう					
ばれいしょ					
かぼちゃ					
きんかん					
だいまさき 大将季					
たんかん					
べにあまなつ 紅甘夏					
桜島小みかん					
<b>● 林産物</b>					
たけのこ(孟宗竹)					
しいたけ(原木栽培)					
<b>● 水産物</b>					
アオリイカ(ミズイカ)					
トビウオ					
カンパチ					
カサゴ(アラカブ)					
ブリ					

### 実えんどう



実えんどうの生産量全国2位を誇る鹿児島。出荷時期は11月頃からで、どこよりも早く皆さんの食卓にお届けします。鹿児島県が開発した品種「まめこそう」は、豆臭さがなく、強い甘みの特徴です。豆ご飯だけでなく、煮物やかき揚げ、パスタやスープなどにもおすすめです。

### たけのこ



南国の太陽と温暖な気候に恵まれた鹿児島は、全国一早く生産される「早掘りたけのこ」の産地です。10月下旬頃から関東を中心に出荷されています。たけのこは、なんといってもその歯応えが特徴的。歯ざわりを楽しめる食材として、煮物や炒め物、天ぷら、中華料理などに重宝されています。

### カサゴ(アラカブ)



鹿児島では「アラカブ」と呼ばれて親しまれている「カサゴ」。その見た目は裏腹に、うま味成分たっぷりでおいしい高級魚です。身は白身で締まっていて、あっさりとした上品な味わい。カサゴのおいしいだしを味わうなら、味噌汁にするのがオススメ。ほかにも、煮付けや唐揚げなどにすれば、骨までおいしく食べられますよ。