

中小企業地域資源
活用促進法に基づく



ふるさと名物
Furusato Meibutsu

鹿児島県南さつま市
が応援するふるさと名物

歴史と食のまち・南さつま
豊富な農畜水産物等の加工品群

わが市町村の
ふるさと名物は
これ!





ふるさと名物
Furusato Meibutsu

応援宣言

鹿児島県南さつま市



南さつま市は、薩摩半島の南西部に位置し、海岸線は砂丘地帯と変化に富んだリアス海岸が続いており、国の名勝「坊津」及び坊野間県立自然公園の指定を受けた景勝地を有しています。また、東側には急峻な山並みが連なるなど豊かな自然環境に恵まれており、海と大地の恵みの多種多様な農・畜・水産物や、加工品・焼酎などの地場産業など、多くの資源に恵まれています。



坊津「双剣石」



吹上浜



笠沙高崎山



金峰山



吹上浜砂の祭典



加世田鍛冶



南さつま市街地



南さつま市焼酎七蔵

南さつま市の主な地域資源（農畜産物）

温暖な気候と海岸線や急峻な山並みに囲まれた変化に富んだ地形を活かし、様々な農畜産物の生産が盛んです。なかでも、かぼちゃ・ハウスきんかん・たんかんは、かごしまブランドの産地として指定されています。

地域資源

かぼちゃ、らっきょう、柑橘類（きんかん、不知火、たんかん、ぽんかん、温州みかん）
ボタンボウフウ、黒豚、黒牛（黒毛和種）



かぼちゃは、「完熟」を追求し、ホクホクした味わいはどこにも負けない一級品です。果肉の鮮やかなオレンジ色はベータカロテンいっぱい栄養満点です。

「かせだのかぼちゃ」として、かごしまブランドの地域指定も受けています。



までは「砂丘らっきょう」の愛称で親しまれています。



黒牛（黒毛和種）
鹿児島県の黒毛和種の生産量は、全国一を誇り、「鹿児島黒牛」のブランド名で販売されています。



黒豚
鹿児島の豊かな自然の中で、さつまいもを含んだ飼料でのびのび育てられています。



柑橘類（きんかん、不知火、たんかん、ぽんかん、温州みかん）
南さつま市は、温暖気候に加え適度な保水性や良い風通しと夏冬の寒暖差があることから、柑橘類の栽培に最適です。



生命力が強く、長命草と呼ばれるボタンボウフウ。優れた栄養価を豊富に含んでいる為

南さつま市では、健康維持効果が期待できる野菜として作付けを推進しています。

南さつま市の主な地域資源（水産物・鉱工業品）

南さつま市近海は、黒潮が初めて日本列島にぶつかる場所にあり、その豊かな漁場では定置網を始め、ひき縄・一本釣り・刺網・養殖などの漁法により、多種多様な海産物が水揚げされています。

地域資源

キビナゴ、サバ、バショウカジキ、タカエビ、ちりめんじゃこ



【キビナゴ】
輝きが命であるキビナゴ。鹿児島
の郷土料理には
欠かせない魚で
す。刺身や天ぷら

塩焼き、煮付、フライや南蛮漬けなどいろいろな食べ方が楽しめます。



【ちりめんじゃこ】
日本を代表する
砂丘、吹上浜の
海で漁獲される
ちりめんは、良質
なたんぱく質、ビ

タミン、カルシウムがたっぷりです。



【タカエビ】

タカエビとは、ヒゲナガエビ
のことで、水深200～600m
に生息し、ミネラルを豊富
に含んでいます。薩摩甘エ
ビとも呼ばれるほど、甘くて
美味しいエビです。



【バショウカジキ】

秋が旬のため鹿児島では
「秋太郎」とも呼ばれ、季節
を感じさせる魚です。バショ
ウ(バナナ)の葉のように大
きな背鰭を持ったカジキで
身は締りが良く、旨みのあ
る赤身の刺身は美味です。



【サバ(双剣鯖)】

坊津近海で一本釣りに
よって漁獲されるゴ
マサバを、坊泊漁協
の「つり鯖会」が国の
名勝「双剣石」にちな

み「双剣鯖」と命名してブランド化。徹底した規格・品質管理による味わいは、市場でも高い評価を受けています。

ふるさと名物の内容①

本市では、事業者の所得向上や地域の活性化を目的に、地域の宝である農畜産物や水産物・鉱工業品等を活用した様々な特色ある加工品の開発がすすめられています。

地元での販売、飲食店等での利用はもちろんのこと、最近では首都圏におけるホテルやレストランなどで加工品を利用したメニューの開発・提供を行っていただき、また、ふるさと納税の返礼品としても人気の加工品も多数あります。

今後も更にこれら加工品群の開発・販路開拓を応援し、全国へ向け南さつまの魅力を発信することで、地域のブランド化を図っていきます。

◆かぼちゃ、らっきょう、ボタンボウフウの加工品群



麺類、ドレッシング、ピクルス、菓子類、保存食など

◆柑橘類の加工品群



ジャム、ジュース、ドレッシング、菓子類など

ふるさと名物の内容②

◆黒豚、黒牛(黒毛和種)の加工品群



高校生が造る黒豚みそ、ハム、ソーセージなどの肉加工品、レトルト食品など

◆水産物、鉱工業品の加工品群



魚の生ハム、おつまみ加工品、たかえびを使った冷凍ピザや塩辛、丼の素など

南さつま市では、健康維持効果が期待できる野菜の作付けを行うことで、市民の皆さんの健康に対する意識を高め、食生活の改善を目指す目的で、ポタンボウフウを「南さつま長命草」と名付け、栽培を推進しています。現在は様々な加工品も開発されています。



南さつま市の取り組み

本市では、次代を担う人材確保に向けた担い手育成や創業支援、事業運営や操業の支援、商品開発や販路開拓の支援などに取り組んでいます。

◆担い手育成・創業支援

- 空き店舗等活用事業
- キバレ海の担い手支援事業
- 農業後継者自立支援事業
- 農村農業人材育成確保事業
- 農業次世代人材投資事業



◆運営・操業支援

- 中小企業小口資金制度
- 中小企業借入金信用保証料補助金
- 商工振興資金利子補給補助金
- 企業立地促進対策
- 漁船エンジン整備支援事業
- 漁師元気！大漁支援事業
- 漁業者グループ育成事業
- 漁獲共済補助事業
- 鳥獣害防止施設整備事業
- いきいき農業支援事業



◆商品開発・販路開拓支援

- 地域水産物ブランド化推進事業
- 水産加工グループ育成支援事業
- 販路拡大支援事業
- 小規模事業者設備投資促進事業



これらの他、東京・大阪・北海道など首都圏や交流都市において、事業者と一緒に地域産品や自慢の加工品のPR販売を行なっています。

