



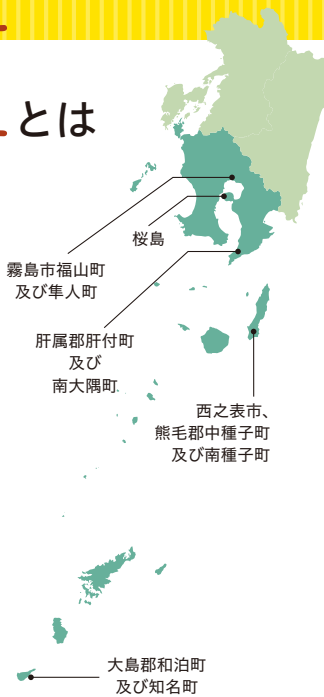
GIとは

日本地理的表示

JAPAN GEOGRAPHICAL INDICATION

その地域ならではの自然的、人文的、社会的な要因・環境の中で長年育まれてきた品質、社会的評価等の特性を有する産品を、地域の知的財産として国が保護するものです。登録された産品のみGIマークを付けることができます。鹿児島県では7つの産品が登録されています。

※2024年現在



霧島市福山町及び隼人町

鹿児島の壺造り黒酢

(鹿児島県天然つぼづくり米酢協議会)

屋外に並べた壺を使って仕込み発酵するという独特な製法による米黒酢。発酵に6か月以上、熟成に6か月以上の長期熟成から生まれる、特有の香りともろやかな酸味が特徴。



地域との結び付き

1800年代初期には生産が開始された伝統的製法による黒酢の発祥の地。一年を通じて温暖で寒暖の差が小さく、また、薩摩焼の壺が身近に得られる土地柄は黒酢造りに最適の地である。



産品紹介

登録団体情報一覧

登録産品	登録団体
鹿児島の壺造り黒酢	鹿児島県天然つぼづくり米酢協議会 Tel.099-258-1777
桜島小みかん	鹿児島みらい農業協同組合 Tel.099-239-9305
鹿児島黒牛	鹿児島県肉用牛振興協議会 (県庁農政部畜産振興課肉用牛酪農係内) Tel.099-286-3221
辺塚だいだい	鹿児島きもつき農業協同組合 Tel.0994-41-5000
えらぶゆり	沖永良部花き専門農業協同組合 Tel.0997-92-2226 あまみ農業協同組合知名事業本部 Tel.0997-93-2155
種子島安納いも	一般社団法人安納いもブランド推進本部 Tel.0997-27-3133
種子島レザーリーフファン	種子屋久農業協同組合 Tel.0997-27-1218

かごしまの食ウェブサイト

鹿児島県農政部農政課 かごしまの食輸出・ブランド戦略室



WEB



Facebook



Instagram



地域がはぐくむ逸品

かごしまの

GI 登録産品

日本地理的表示



鹿児島市桜島周辺
桜島小みかん
〈鹿児島みらい農業協同組合〉

果実は極めて小さいが、果肉は柔らかく多汁で、甘さと酸味のバランスがとれ食味が良いみかん。果皮には、柑橘系特有の爽やかな香気がある。



地域との結び付き

周囲を海に囲まれ年間を通して温暖で日照条件にも恵まれている桜島では、温州みかんと系統が異なる「小みかん」が島の重要な商品作物として古くから栽培されてきた。

屋根掛けハウスの下で水分管理を適切に行うことにより、サイズの揃いの良い果実を生産し、現在も地域の特産品となっている。主な出荷時期は11月下旬～12月下旬。



産品紹介

肝属郡肝付町及び南大隅町
辺塚だいたい
〈鹿児島きもつき農業協同組合〉

ダイダイとは異なる系統の地域固有の香酸柑橘類。果実は、ダイダイに比べて小ぶり。果皮は、薄く滑らかでライムにも似た独特の香りがある。果汁歩合は50%前後と豊富で、やわらかな酸味とおだやかでふんわりとただよう香りがある。



地域との結び付き

「辺塚だいたい」の名前の由来である「辺塚集落」は、山と海に囲まれ以前は周囲から隔離された地域。この地に古くから自生している地域固有の香酸柑橘で、地域限定の特産物として、町外への苗木持ち出しを禁止し、この地域で守り育てられている。主な出荷時期は8月～10月。



産品紹介

西之表市熊毛郡中種子町及び南種子町
種子島安納いも
〈一般社団法人安納いもブランド推進本部〉

加熱時のねっとりとした食感と蜜がでるほどの甘さが特徴で、一般的なさつまいもより糖度が高く、澱粉含有量が低い。ねっとり系統き芋人気の火付け役として需要が高く、一般的なさつまいもより2～5割程度高値で取引されている。



地域との結び付き

種子島は、1698年に日本で最初にさつまいもの栽培が定着した地。鹿児島市の南方約115kmの海上に位置し、ほとんど霜の降りない温暖な亜熱帯性気候で、生育適温が15℃～35℃のさつまいもに適した気象条件を有している。「種子島安納いも」は、1947年(昭和22年)頃から西之表市の安納地区で栽培したのが始まりと伝えられている。



産品紹介

鹿児島県
鹿児島黒牛
〈鹿児島県肉用牛振興協議会〉

きめ細かな美しい霜降りが織りなすとろけるような食感と繊細ながらもしっかりとした肉と脂の甘みが特徴。統一的な指導方法のもと長い年月をかけて改良を重ね、第12回全国和牛能力共進会(R4)において最優秀枝肉賞を受賞し、2大会連続で「和牛日本一」の栄誉を獲得。



地域との結び付き

昭和37年より種雄牛の県有化を進め、昭和60年に鹿児島県種雄牛協会を設立。飼養管理マニュアルを作成・普及するとともに、研修会を毎年開催するなど、県をあげて生産技術の向上に取り組んでいる。

昭和61年に「鹿児島黒牛」としてブランド化。



産品紹介

大島郡和泊町及び知名町
えらぶゆり
〈沖永良部花き専門農業協同組合、あまみ農業協同組合〉

沖永良部島などに自生していたテッポウユリから繁殖・育種されたゆり。純白の花色と強すぎない香り、凛とした姿から冠婚葬祭の需要が高く、年末年始の正月花、春彼岸の墓参りなどに欠かせない花となっている。



地域との結び付き

沖永良部島は、隆起珊瑚礁の島で、年平均気温22℃と温暖な気候が、生育適温15～25℃の「えらぶゆり」の栽培に適しており、明治32年、自生しているゆりを発見した英国人の助言により、山野に自生するゆりを海岸畑に植えたのが栽培の始まりといわれている。



産品紹介

西之表市、熊毛郡中種子町及び南種子町
種子島レザーリーフファン
〈種子屋久農業協同組合〉

ツヤのある濃緑の葉色と左右対称の形状を有し、葉の変色や欠けが少なく日持ちも良好である。国内産を牽引する随一の出荷量を誇り、品質の高さから格式が求められる冠婚葬祭等で重宝されている。



地域との結び付き

生産地は、温暖な気候と島全体が火山灰に由来する酸性土壌であることから、酸性土壌を好む「レザーリーフファン」の栽培に適した自然条件を有する。JA主体による遮光管理、水揚げ、冷蔵輸送出荷等のほか、冬季保温対策に地元サトウキビの搾りかすを利用して周年出荷を推進するなどの地域に根差した取り組みを展開している。



産品紹介