



伊勢えび



日本では高級食材として人気の高い伊勢えび、長いひげと曲がった腰から長寿の象徴として古くから親しまれ、鹿児島県内でもトップクラスの水揚げ量です。旬は秋から春にかけて、甘くてプリプリな刺身や濃厚な味のお味噌汁、焼き物も人気です。

阿久根のアジ



黒之瀬戸海峡からの潮流の影響を受け、身が適度に締まり脂の乗りが良いためほんのり甘みがあり、トロのような舌触りがしてとても美味しいと評判です。

ウニ



九州西南沿岸に広く棲息する味の王様といわれるムラサキウニは、小ぶりながらも旨味と甘味が凝縮されています。

タカエビ



正式名をヒゲナガエビと言い、阿久根市近海の水深200m以上の深海で漁獲される天然えびです。生でも食べられるほどの高鮮度で、とろけるような食感と甘さが特徴です。

きびなご



阿久根市近海でも年間を通じて水揚げされる新鮮な天然きびなごです。春先は産卵時期で子持ちきびなごが漁獲され、秋は身に脂が乗り、締まっています。

東シナ海の豊潤な恵み

東シナ海の恩恵を受けた魚介類は、生鮮食材はもちろんのこと、干物をはじめとする加工食品もふるさと納税で人気があります。また、阿久根は江戸時代の地誌『三国名勝図会』の中で「豊富な魚介が水揚げされること」が紹介されるほど、古くから港町として知られています。

Benefitting from the nutrient of East China Sea, fresh seafood as well as processed food such as dried fish are produced locally and even have become popular choices for "hometown tax". In addition, Akune has long been known as a harbor town, so much so that it was introduced in Sangoku Meisho Zue illustration book from the Edo period as having "an abundance of fish and shellfish to be landed".

阿久根は北薩の漁業の拠点として昔から水産業が盛んな町です。現在も東シナ海で採れた魚が毎日水揚げされ県内をはじめ九州管内及び、関西関東方面にも出荷されています。朝水揚げされた新鮮な魚介類を市内全域で食することができます。
また4月から5月にはうに丼祭り、9月から10月には伊勢えび祭りが開催され大好評です。
今後も北薩の漁業の拠点としてアピールを強化し南九州西回り自動車道の全面開通を見据えて高鮮度の水産物の流通拡大に取り組んで参りたいと思います。

北さつま漁業協同組合 代表理事組合長 佐泻 芳蔵さん

Message



温暖な気候と 大地が生んだ恵み

温暖な気候を生かして果樹や園芸作物などの振興が図られています。安心・安全で高品質な農産物の安定供給を目指し、生産者が愛情を込め育てています。季節ごとにさまざまな種類の農作物が収穫され、全国各地に発送されています。

Growing fruit trees and horticulture have long been engendered in the area due to the mild climate. Aiming to provide a stable supply of safe, reliable, and high-quality agricultural products, our producers "raise" them with love and care. Various kinds of crops are harvested each season and shipped all over the country.



実エンドウ



ソラマメ



カボチャ



ニガウリ

タケノコ



キヌサヤ

オクラ



バレイショ



イチゴ

野菜類

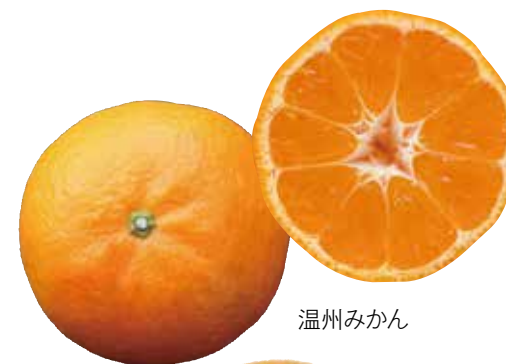
阿久根市の代表的な野菜として、実エンドウ・ソラマメの生産が盛んで、「かごしまブランド」にもなっています。その他、タケノコなどの山の幸も豊富で早掘りタケノコは高級食材としても人気です。

阿久根ボンタン

安永元年（1772年）中国広東の商船が、台湾から長崎に向けて航行中に暴風に遭い、倉津港に避難してきました。船長の謝文旦は感謝の気持ちを込めて2個の果実を贈りました。「ボンタン」の名は謝文旦に由来し名付けられたと言われています。その果実の種子から、その後本田小藤太という人物などによる改良が加えられ、これが阿久根全体へ広がり特産品となりました。



ボンタン



温州みかん



紅甘夏



大将季

柑橘類

北薩地域は柑橘類の産地として有名です。阿久根市で生まれた柑橘類の品種として、鮮やかな紅色で濃厚な甘さが特徴の「^{だいまさき}大将季」。濃い紅色、甘酸っぱくジューシーな「^{べにあまなつ}紅甘夏」などがあります。香り、味、見た目など評価が高く、自慢できるものばかりです。

阿久根の柑橘というとボンタンが有名ですが、阿久根で生まれた柑橘には紅甘夏、紅さわ香、大将季（それぞれ甘夏、紅甘夏、不知火の突然変異）があります。いずれも果皮が紅いのが特徴で味も良いことから、消費者の人气が高く高値で取引されています。

先輩方が守ってきた柑橘産地を維持発展させていくために、また若者が農業をやりたいようになるように、これらの品種を活かした「儲かる果樹経営」を目指して努力していきます。

西田果樹園 西田 学さん

Message



春



◀うに丼

あくね、
うまいね。



◀さばめし

あくねのグルメ

海の幸・山の幸豊富な阿久根は1年を通して特産グルメが満載です。春は「うに丼祭り」秋は「伊勢えび祭り」をはじめ、ボンタン加工品・水産加工品・つけあげ・焼酎とさまざまな食の魅力が満載です。



◀旬の伊勢えびのみそ汁は風味が絶品です。

伊勢えび料理▶

秋



道の駅 阿久根



海岸線沿いに立地しているため、東シナ海に沈む美しい夕陽の絶景スポットになっています。また、新鮮な阿久根の食品・加工品も目白押しで、館内のレストランでは旬の味覚を楽しむこともできます。

市場食堂 ぶえんかん



阿久根漁港内にある漁協運営の食堂。その日に水揚げされたばかりの新鮮な旬の魚介が楽しめます。店名の「ぶえん」とは地元の言葉で「鮮魚（せんぎょ）」を意味します。

田代のそうめん流し (そうめん流し大野庵)



鶴川内地区にあり、令和2年(2020年)にリニューアルオープン。山間部にあり夏は心地よいそよ風とせせらぎの音など、細い山道を登った先に緑に囲まれた癒やしの空間で食事が楽しめます。



鶴翔高校「3年A組の®」シリーズ

地元の高校生（鶴翔高等学校 食品技術科）による看板商品の豚味噌をはじめ、ジャムやみかんジュース・ケチャップ・醤油など「3年A組の®」シリーズブランドとして商品が多数。「A」には阿久根（AKUNE）、農業（Agriculture）、さらにAランク（最上級）の意味が込められています。



あくねの焼酎

焼酎といえば鹿児島県。県内有数の焼酎生産地である阿久根市には、腕利きの杜氏によるこだわりの逸品や伝統を継承しながらも新しい技を加えることで次世代へと続く味を守り続けています。

つけあげ(さつま揚げ)

古くから港町としてアジ・サバ・イワシなどの水揚げで賑わってきた阿久根。新鮮な魚介類が豊富に手に入ることから庶民の間で人気の「つけあげ」が広まりました。甘くて懐かしいその味は今でも地域に愛されています。



水産加工品

阿久根漁港は、多様な魚種が水揚げされるのが特徴です。キビナゴ・タカエビ・ムラサキウニなどのお刺身はもちろん、新鮮な魚介類を使用した干物加工品などもお土産として人気です。



ほんたん漬け・加工品

あくねを代表する特産品「ボンタン」。分厚い皮の白い部分を使用した酸味と甘みのある爽やかな味のほんたん漬けをはじめ、さまざまな郷土菓子が開発されています。近年では、ボンタンの魅力を県内外に発信する「B(ボンタン) プロジェクト」から新たにボンタンサイダー開発やボンタン湯などの取組も行われています。

