

# 地産地消を知っていますか



## 鹿屋市の特産品

地産地消とは  
地域で育てられた農林水産物をその地域で消費することです。また、農林水産物を地元で消費しようとする活動を通じて、消費者と生産者を結びつける取組です。

### ●地産地消のメリット

消費者は・・・  
新鮮で安全な農林水産物を食べることができ、自分の住んでいる地域で、どのような季節にどのような野菜が育てられ、何が「旬」なのかを感じることができ、輸送に時間がかからないので、新鮮なものを栄養が落ちることなく、おいしくいただくことができます。生産者との結びつきを身近に感じることができ、食や農林水産業に対する関心を持つことができます。

### 生産者は・・・

消費者の反応、声を聞きながら、ニーズに対応した野菜を生産することができ、生産意欲が高まります。規格外のものも販売できるので、無駄が減ります。流通コストを抑えることができ、二酸化炭素も削減され、環境に優しいものとなります。生産する農林水産物の量が少なくても、販売することができます。

### Interview

地元産で安心安全

もぜ  
株式会社 柳屋大隅地域おこし公社  
(リナシティかのや1階)

店長 西中 康記さん  
(36歳)

「かのやの皆さんに、かのやの美味しい食材を届けられるお店をつくりたい」との思いから平成19年4月にオープンした「もぜ」。オープン時から、地元産の食材をこだわって使っています。鹿屋には、黒毛和牛、黒豚、カンパチ、野菜などおいしいものがたくさんあります。生産者の顔が見える、安心安全な食材を味わえる「もぜ」にぜひお越しください。

魚肉などを活用した消費者と生産者の交流、地元産の食材を利用した郷土料理の体験活動、直売所を利用した新鮮な地域産物の販売、地域の食文化の保全など、市では、地産地消の様々な活動を支援し、消費者と生産者との「互いに顔の見える関係づくり」を進めています。この中で、今回は、観光施設や外食産業等における取組を次のページで紹介いたします。

【問い合わせ】  
市農政水産課  
0994・31・1117

## ～観光施設・外食産業等における地場産農産物の利用促進～

### かのや黒豚カレー

地場の食材にこだわった安全・安心、地産地消のかのやご当地グルメとして、「かのや黒豚カレー」が食べられる店が8店舗あります。それぞれの店では、食材・味付け・トッピングなどさまざまな工夫を凝らし各店自慢の黒豚カレーが味わえます。

番号	店舗名	所在地
1	AQU庵	天神町
2	鹿屋市観光物産総合センター	西原3丁目
3	かのやの郷くまそ庵	野里町
4	志満八	寿7丁目
5	ばらの花束	共栄町
6	もぜ	大手町
7	RoseDiner	浜田町
8	マミーズカフェ	垂水市牛根

### みなと食堂・みなと市場

黒潮の影響を受け、身が引き締まり、餌にはばらのエキスを使用するなど、臭みもなく上品な味のかのやカンパチを鹿屋漁協直営で営業している「みなと食堂」で味わえて、また、「みなと市場」で買うことができます。この直営店は新聞やテレビでも取り上げられ、多くの人でにぎわっています。錦江湾で生まれたかのやカンパチを、ぜひ、味わってみてください。

### かごしま地産地消推進店

飲食店等における地産地消の取組拡大や県産農林水産物の消費者への理解促進と消費拡大につなげるため、県産農林水産物を積極的に活用している飲食店等を「かごしま地産地消推進店」として登録しています。市内にも9店舗が登録されています。

番号	店舗名	所在地
1	有限会社 三清屋 野外炭焼バーベキューガーデン	笠之原町
2	ふく福 鹿屋店	礼元2丁目
3	こだわらーめん 十八番 鹿屋店	礼元2丁目
4	田舎のレストラン(黒豚工房茂翔)	串良町有里
5	志満八	寿7丁目
6	もぜ	大手町
7	栄楽寿司	共栄町
8	ホテル大蔵	白崎町
9	ホテルさつき苑	西原1丁目

### 緑の提灯

市内には、緑の提灯がかけられますが、カロリーベースで日本産食材の使用量が50%を超えるお店で緑提灯を飾っています。また、カロリーベースの地場・国産食材使用割合によって星の数が変わります。市内にも8店舗ありますので、ぜひ、この機会に旬の食材を味わってみてはいかがでしょうか。

番号	店舗名	所在地
1	栄楽寿司	共栄町
2	ホテル大蔵	白崎町
3	ふく福 鹿屋店	礼元2丁目
4	こだわらーめん 十八番 鹿屋店	礼元2丁目
5	もぜ	大手町
6	味処 新地	寿8丁目
7	光琳	上野町
8	志満八	寿7丁目