

鹿児島ではこんな農産物が作られています!?

～ これからは、環境にやさしい農業と地産地消 ～

令和6年8月23日

農林水産省九州農政局地方参事官（鹿児島県担当）

窪山 富士男

**勝手に選んだ、
鹿児島県内各地の特産品!?**

北薩地域の市町と言えば・・・こんな感じ！

赤土ばれいしょ



ぶり刺し



紅甘夏



きびなご



たけのこ



海の幸



大将季



唐浜らっきょう



梅



鹿児島地域の市町村と言えば・・・こんな感じ！

つけあげ



サワーポメロ

サワーポメロ
温暖な気候を好む文旦の仲間。
爽やかで上品な美味しさが人気のフルーツ。

なた豆



ぶり大根



桜島大根



白熊



日置市

鹿児島市



桜島小みかん



まぐろラーメン

十島村 びわ



三島村 焼酎



オリーブ



ごぼう

かるかん



両棒もち



南薩地域の市町といえば・・・こんな感じ！



始良・伊佐地域の市町と言えば・・・こんな感じ！



大隅地域の市町と言えば・・・こんな感じ！

The image features a central map of the Okuma region in Kagoshima Prefecture, Japan. The map is divided into several municipalities, each associated with a specific local product. The products are shown in small images with their names in Japanese. The municipalities shown on the map are: 曾於市 (Sōga City), 志布志市 (Shibushi City), 大崎町 (Ōsaki Town), 東串良町 (Higashisuruga Town), 肝付町 (Impe Town), 錦江町 (Nishiki Town), 南大隅町 (Minami-Ōsaki Town), 鹿屋市 (Kashiki City), and 垂水市 (Tsumi City).

なす (Eggplant) - 曾於市 (Sōga City)

うなぎ (Unagi) - 志布志市 (Shibushi City)

カンパチ (Carp) - 垂水市 (Tsumi City)

ピーマン (Bell Pepper) - 志布志市 (Shibushi City)

しぶし茶 (Shibushi Tea) - 志布志市 (Shibushi City)

ばら (Rose) - 大崎町 (Ōsaki Town)

きゅうり (Cucumber) - 大崎町 (Ōsaki Town)

パッションフルーツ (Passion Fruit) - 大崎町 (Ōsaki Town)

不知火 (Daidai) - 大崎町 (Ōsaki Town)

焼酎 (Shochu) - 大崎町 (Ōsaki Town)

辺塚だいだい (Daidai) - 大崎町 (Ōsaki Town)

種子屋久・奄美地域の市町村と言えば・・・こんな感じ！

首折れサバ



安納いも



ながらめ



きびなご



ポンカン

みき



さとうきび



黒糖



黒糖焼酎

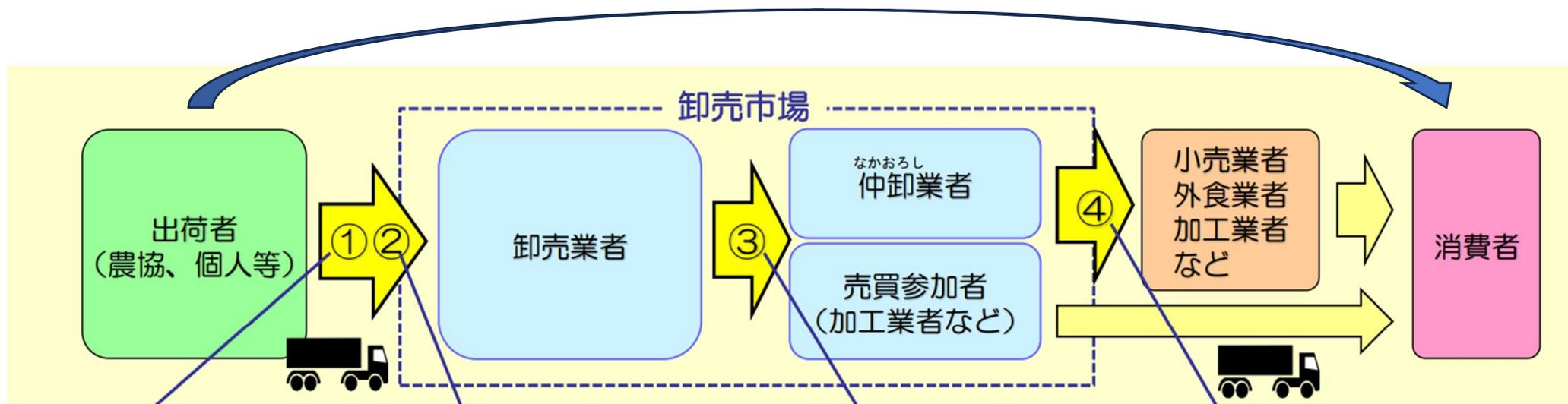


鶏飯



農産物が消費者に届くまで・・・

「道の駅」や「直売所」、「ECサイト」での販売など



① 卸売市場に入荷

卸売業者が全国から荷 (=食品等) を集めます。
出荷者から卸売業者に販売を委託する^{いたく}場合と、卸売業者が買って販売する場合があります。

② 荷下ろし

全国からたくさんの種類・数の出荷品が卸売市場に届きます。
効率的に取引を行うため、品目や大きさ、等級ごとに分けて卸売場に並べられます。

③ 売買取引

卸売業者が売り手となって、買い手 (仲卸業者、売買参加者など) に卸売をします。
「せり」や「^{あいたい}相対取引」などの方法で、取引数量・価格などを決めます。

④ 販売、出荷

仲卸業者は、取引で買った商品を、販売先 (八百屋やスーパー、レストランなど) からの注文を受けて、パッキング、小分け、配送を行います。

鹿児島県産の農産物も、全国各地へ出荷されています！



ばれいしょ(長島町など)



ピーマン(志布志市など)



きゅうり(鹿屋市など)



だいこん(曾於市など)



にんじん(指宿市など)



おくら、そらまめ
(指宿市など)



**地域の特産品を手に入れるには、
道の駅が近道？**

道の駅って？



地域のにぎわい創出

地方の特色や個性を表現

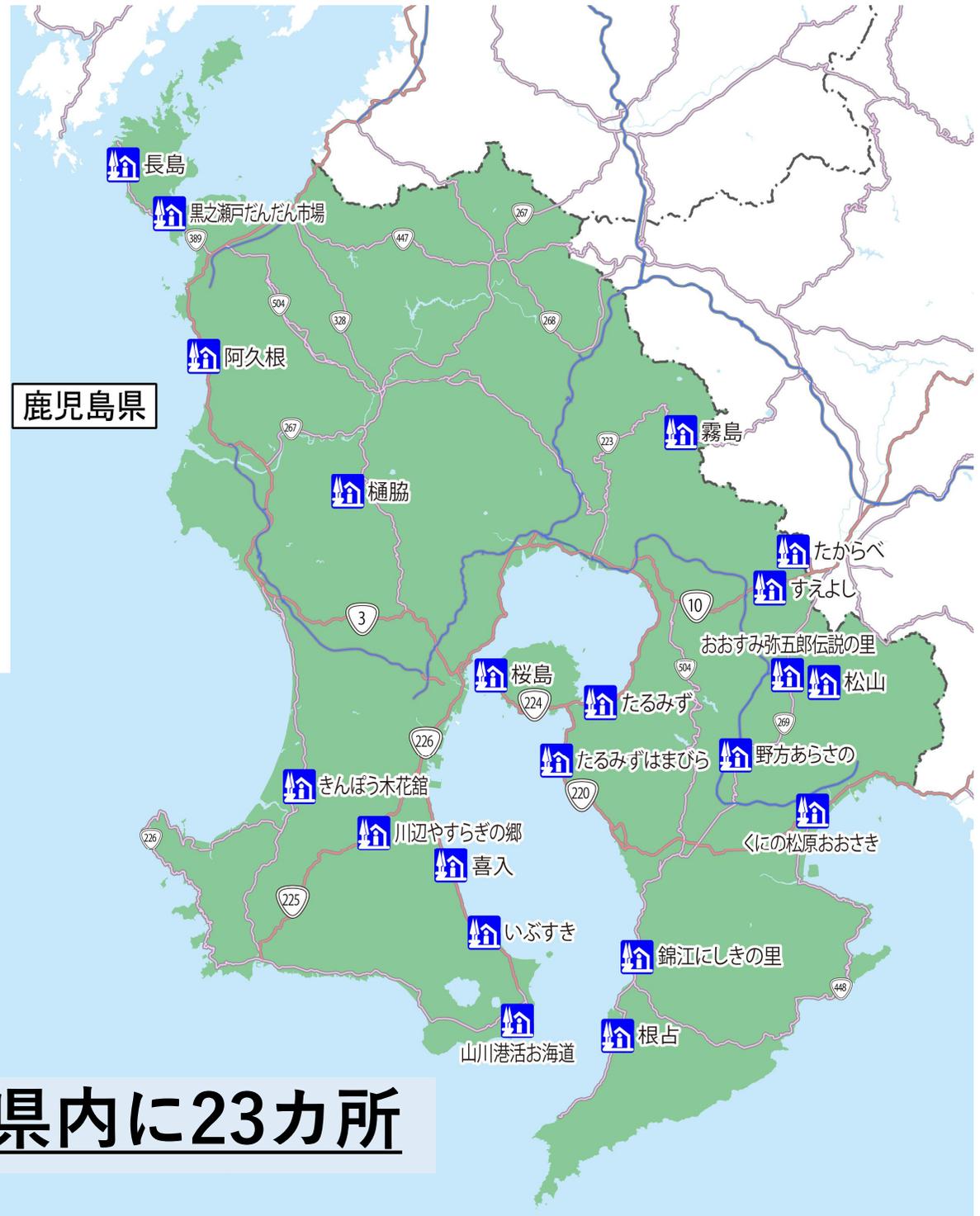
文化などの情報発信や様々なイベントを開催することで利用者が楽しめるサービスも提供

鹿児島県

県内に23カ所



凡 例	
高速道路	
都市高速道路	
一般国道(直轄区間)	
一般国道(直轄区間外)	



道の駅の取材に行ってきました！



【道の駅 いぶすき】

指宿市小牧52番地4

指宿で収穫したての新鮮な野菜や果物、魚が店頭には鹿児島の伝統工芸品である薩摩焼や、お土産におすすめの焼酎なども販売

指宿産の新鮮な農産物



おくら、そらまめ、スナップえんどう、マンゴーなど

おくらのソフトクリーム



海鮮レストラン



道の駅の取材に行ってきました！



【道の駅 川辺やすらぎの郷】

南九州市川辺町清水6910番地

地場産大豆を使った「寄せ豆腐」や、
日本一の出荷量を誇る「お茶」や「さつまいも」、
上質な「かわなべ牛」や「薩摩地鶏」など、
旬の農畜産物を販売

地元産の大豆を使った寄せ豆腐

農産物販売コーナー

かわなべ牛ステーキ丼



道の駅の取材に行ってきました！



【道の駅 きんぼう木花館】

南さつま市金峰町池辺1383

金峰町の特産品として、**金峰コシヒカリ**、**そば**、**かぼちゃ**、**深ネギ**などが有名

レストランでは、そば打ち体験も

金峰みそ



農産物販売コーナー



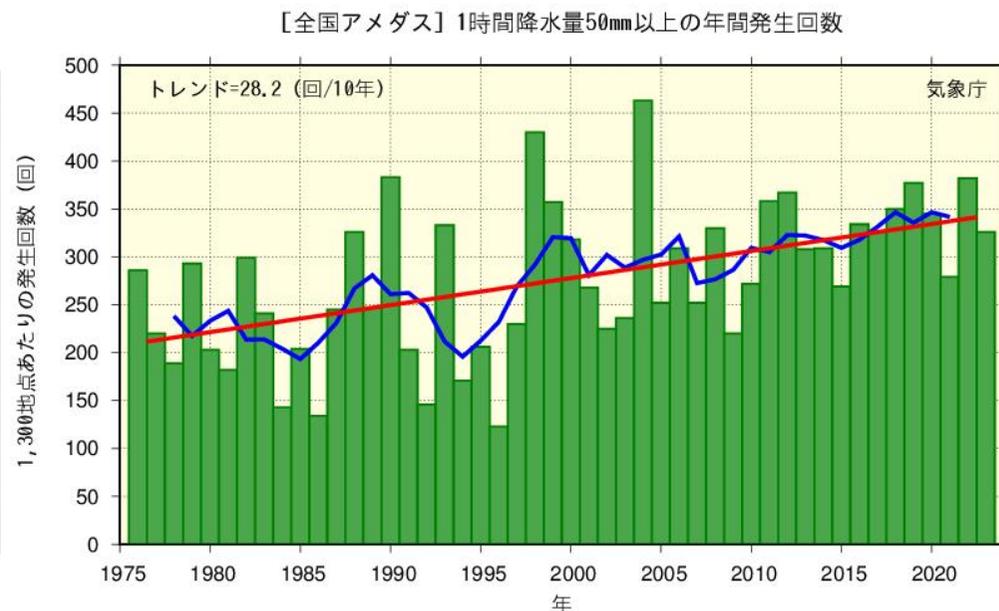
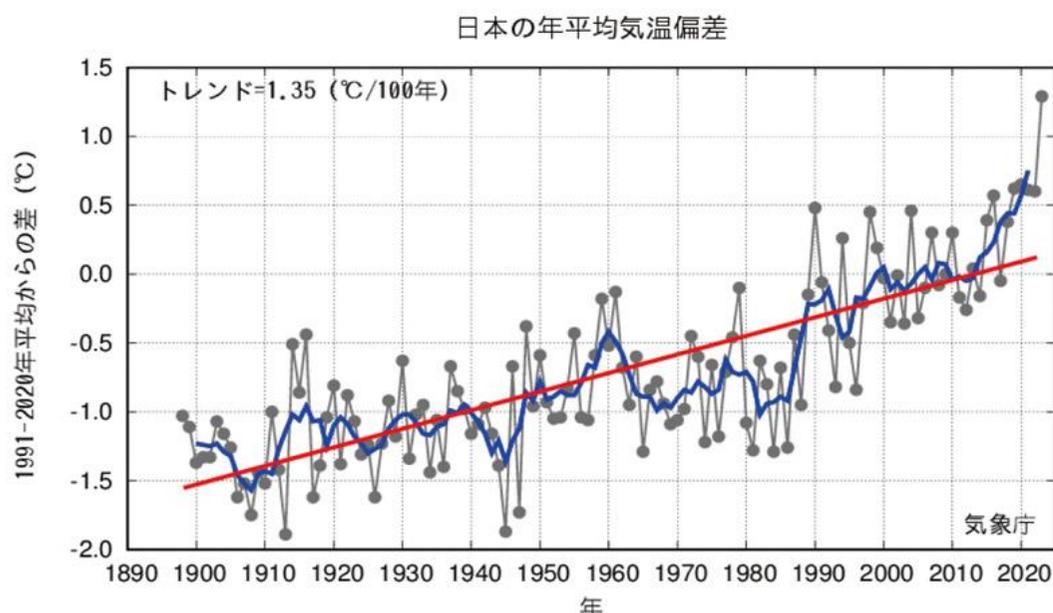
地元産のそば粉を使ったメニュー



「みどりの食料システム戦略」って何？
～ これからは、環境にやさしい農業 ～

地球温暖化は社会的な問題！

- 日本の平均気温は、100年あたり1.35°Cの割合で上昇
- 2023年の年平均気温は、
統計を開始した1898年（明治31年）以降、最も高い値
- 集中豪雨の発生回数も増加傾向



- 全国各地での記録的な豪雨や台風等による被害が頻発
- 作物の収量減少・品質低下、漁獲量の減少など、国民の生活にも悪影響



九州北部豪雨 (2017年)



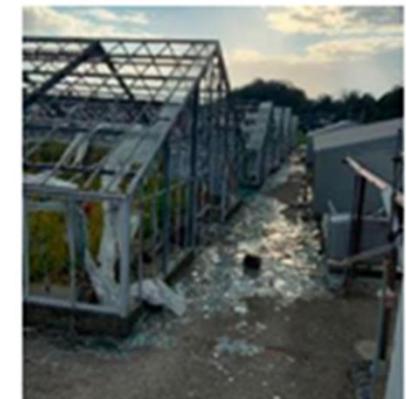
山形・秋田大雨
(2024年)



熊本豪雨 (2020年)



河川氾濫によりネギ畑が冠水
(2023年秋田県)



台風で被災したガラスハウス
(2019年房総半島)

(参考) 今年も暑い日が続いています！

	1983年	1993年	2003年	2013年	2023年	2024年※
東京都	37.1°C	32.9°C	34.3°C	38.3°C	37.7°C	37.3°C
鹿児島県	36.7°C	32.8°C	35.1°C	36.9°C	35.6°C	37.2°C
沖縄県	33.7°C	33.2°C	34.5°C	30.7°C	33.5°C	34.8°C

平成5年
米騒動

※8月19日時点

ちなみに、

日本の観測史上最高気温は、41.1°C

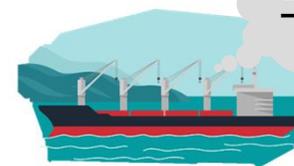
埼玉県熊谷市（2018.7.23）、静岡県浜松市（2020.8.17）

鹿児島県の観測史上最高気温は、39.0°C

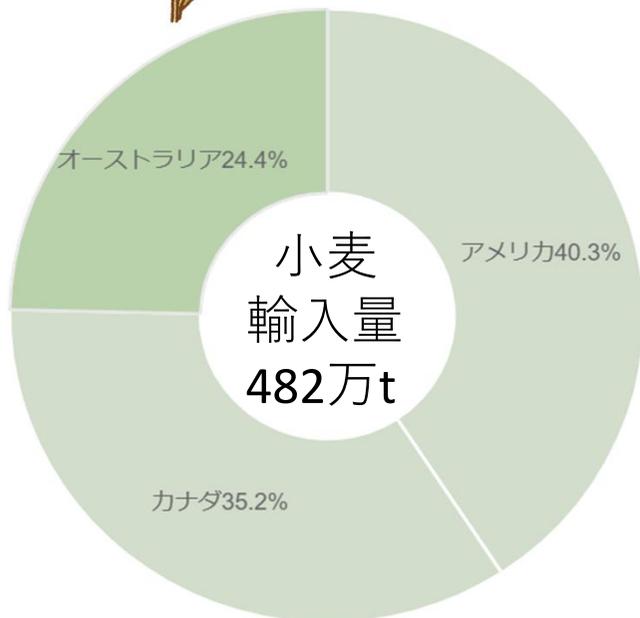
鹿児島市（2013.8.8）

穀物の輸入依存度が高い！

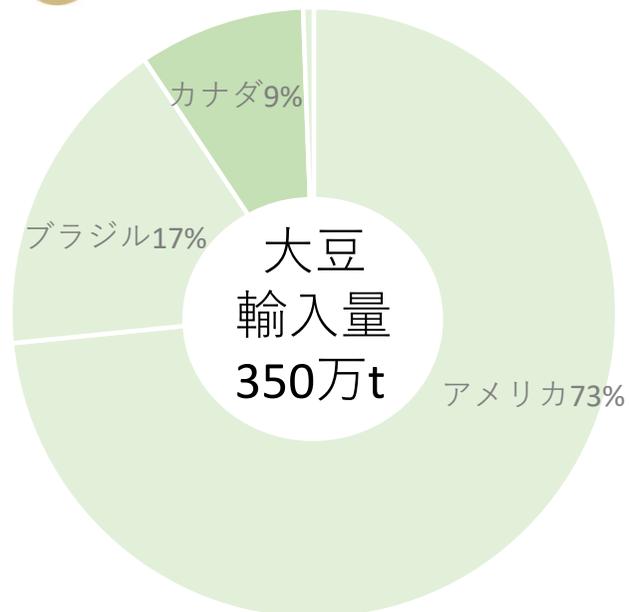
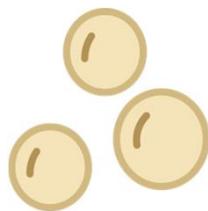
- 消費量約3,300万 t のうち、約2,400万 t を輸入



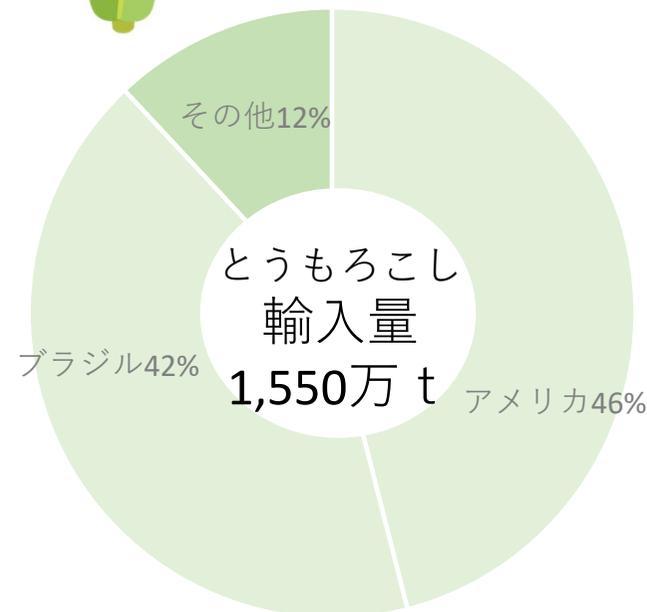
二酸化炭素



資料：令和4年



資料：令和4年



資料：令和5年



化学肥料・農薬の原料も海外からの輸入！

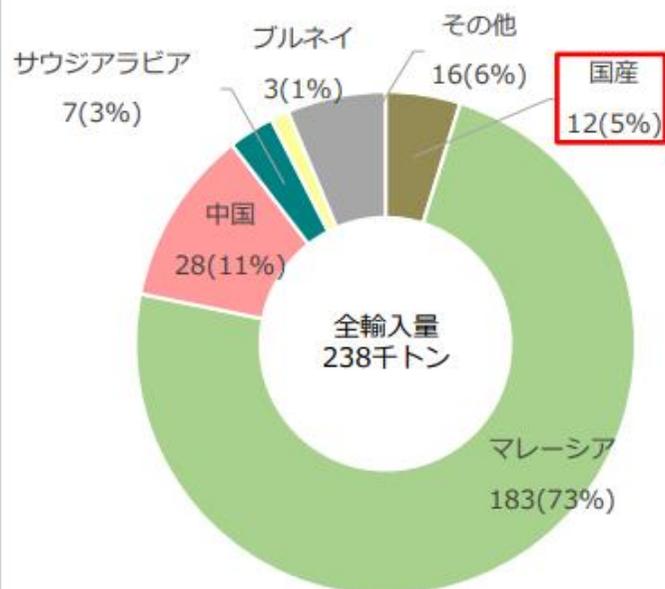
二酸化炭素



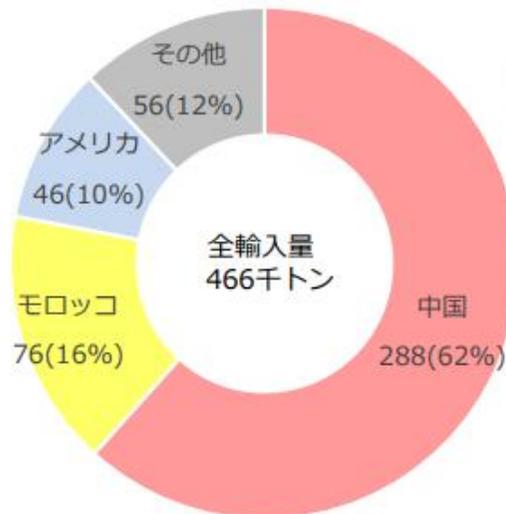
- 化学肥料原料の75%を輸入

R4肥料年度（令和4年7月～令和5年6月）

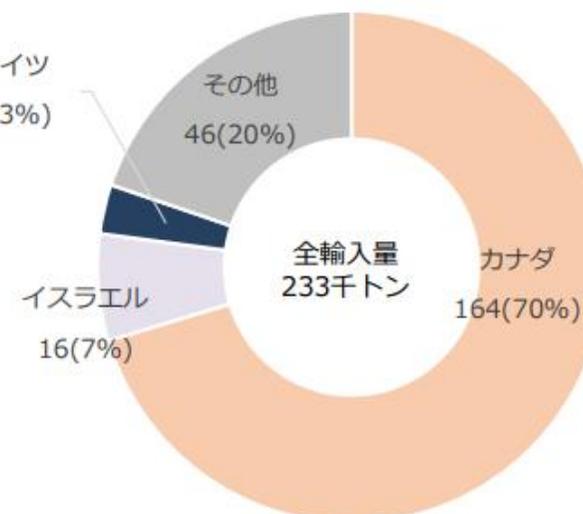
尿素（N）



りん安（N・P）



塩化加里（K）

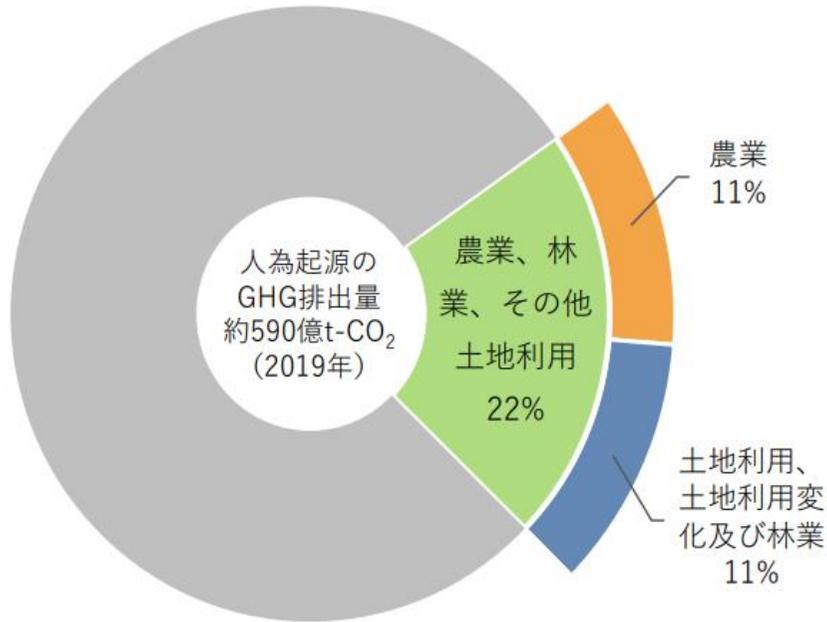


資料：農林水産省作成



農業も環境に影響を与えています！

■ 世界の農林業由来のGHG排出量

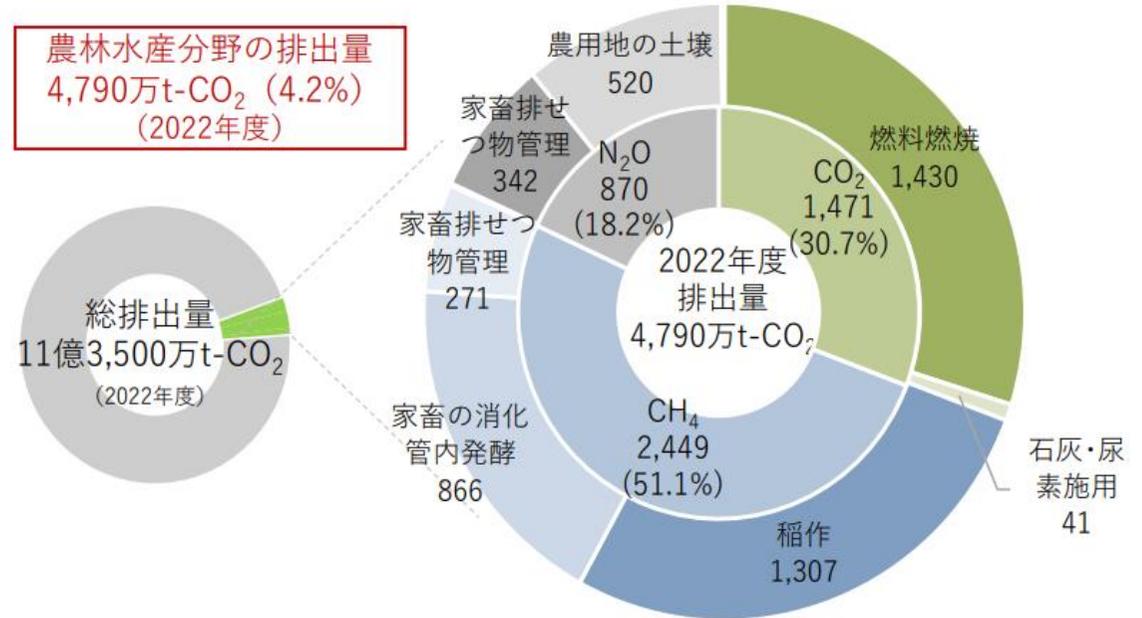


単位：億t-CO₂換算

* 「農業」には、稲作、畜産、施肥などによる排出量が含まれるが、燃料燃焼による排出量は含まない。

出典：「IPCC 第6次評価報告書第3作業部会報告書（2022年）」を基に農林水産省作成

■ 日本の農林水産分野のGHG排出量

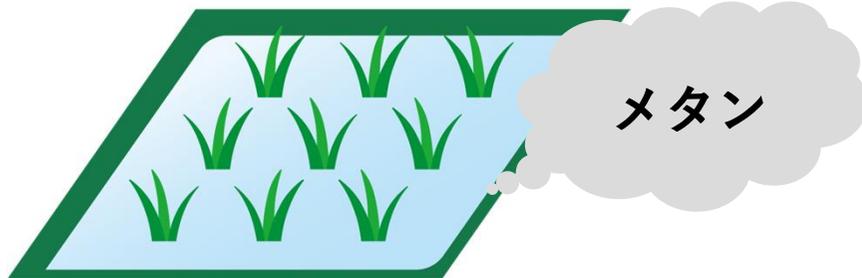


単位：万t-CO₂換算

* 温室効果は、CO₂に比べCH₄で28倍、N₂Oで265倍。

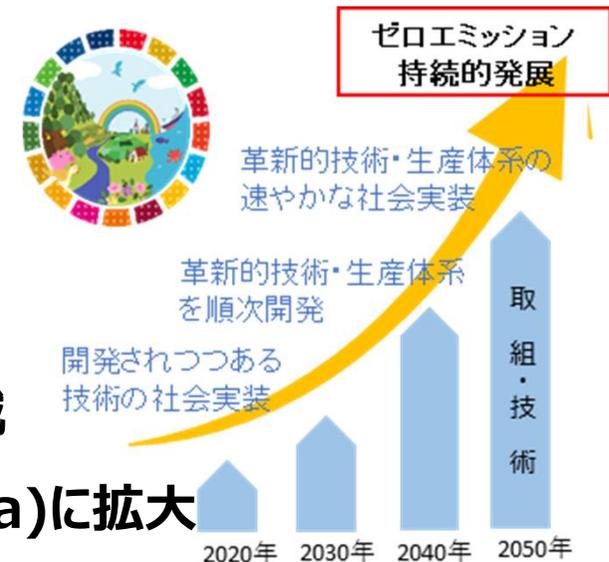
* 排出量の合計値には、燃料燃焼及び農作物残渣の野焼きによるCH₄・N₂Oが含まれているが、僅少であることから表記していない。このため、内訳で示された排出量の合計とガス毎の排出量の合計値は必ずしも一致しない。

出典：国立環境研究所温室効果ガスインベントリオフィス「日本の温室効果ガス排出量データ」を基に農林水産省作成



このような課題を解決するため、 「みどりの食料システム戦略」を策定しました！ (令和3年5月)

- 農林水産業のCO2ゼロエミッション化の実現
- 化学農薬の使用量（リスク換算）を50%低減
- 輸入原料や化石燃料を原料とした化学肥料の使用量を30%低減
- 耕地面積に占める有機農業の取組面積の割合を25%(100万ha)に拡大



経済



持続的な産業基盤の構築

- ・輸入から国内生産への転換
(肥料・飼料・原料調達)
- ・国産品の評価向上による輸出拡大
など

社会



国民の豊かな食生活 地域の雇用・所得増大

- ・生産者・消費者が連携した
健康的な日本型食生活
- ・地域資源を活かした地域経済循環
など

環境



将来にわたり安心して 暮らせる地球環境の継承

- ・環境と調和した食料・農林水産業
- ・化石燃料からの切替による
カーボンニュートラルへの貢献
など

農業者は、 温室効果ガスを減らす取組を始めています！

家畜排せつ物を利用した
ペレット堆肥
(JA鹿児島県経済連など)



ミドリッチ茶1号、ミドリッチ茶2号、アグリッチ888

堆肥を使うことで
化学肥料の使用量が減り、
温室効果ガスを減らす
ことができます。

田植機やトラクター、無人ヘリを活用した
可変施肥（土壌等の状況に応じて適量の肥料を投入）



ドローンや衛星によるセンシング等により得られたデータを活用し、
土壌や生育状況に応じて適切に肥料を散布。
これにより化学肥料の使用量が減り、
温室効果ガスを減らすことができます。

これから店頭でよく見かけるようになる農産物！

有機農産物



I P M栽培



「かごしまのIPM」PRキャラクター「チーム・マモット」



農林水産省新ガイドラインによる表示
特別栽培農産物
節減対象農薬：栽培期間中不使用
化学肥料（窒素分）：当地比〇割減

栽培責任者	〇〇〇
住所	〇〇県〇〇町△△△
連絡先	Tel. 〇〇-〇〇-▽▽
確認責任者	△△△
住所	〇〇県〇〇町△△△
連絡先	Tel. 〇〇-〇〇-▽▽



選択肢の一つに！
(未来の子供達のために)



農産物の安定生産・供給



飛んできたコウノトリやサギ（石川県内）

(参考) 首都圏の店舗での売り場の事例

(慣行栽培と有機JASの農産物の違い(価値)を伝える)



(店頭では、農業者が生産した農産物を積極的にPR)



店頭で見かけたら、どうされます？

曲がった「きゅうり」



水分や肥料が足りないだけ
十分に与えれば、まっすぐになる

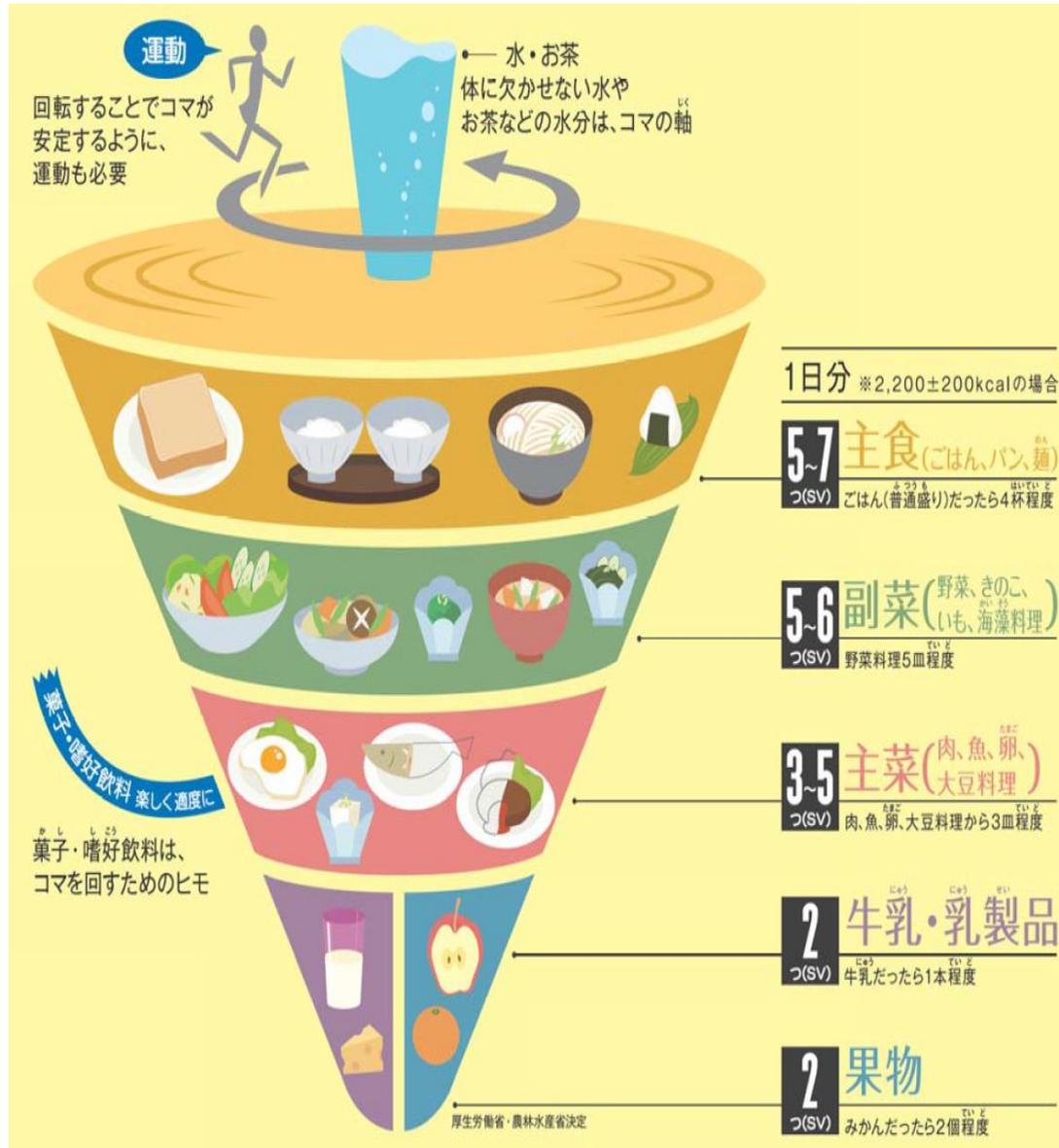
ひび割れが入った「トマト」



水分や温度の変化
調節すれば、ひび割れは出なくなる

バランスの良い、食生活が大切！

主食、副菜、主菜、牛乳・乳製品、果物の5つのグループ まんべんなく、コマの形になるように（上の方にあるグループ ほどしっかり）食べると、食事バランスはOK！



<p>主食</p>	<p>ごはん、パン、麺・パスタなどを主材料とする料理 (主に炭水化物の供給源)</p>	<p>おにぎり1個、ごはん小盛り1杯、食パン1枚が「1つ」。ごはん中盛り1杯は「1.5つ」。麺類・パスタ類1人前は「2つ」くらい。</p> <p>1つ分 = ごはん小盛り1杯 = おにぎり1個 = 食パン1枚 = ロールパン2個</p> <p>1.5つ分 = ごはん中盛り1杯 2つ分 = うどん1杯 = もりそば1杯 = スパゲッティ</p> <p>* 1つ(SV)の基準=主材料に由来する炭水化物 約40g</p>
<p>副菜</p>	<p>野菜、いも、豆類(大豆を除く)、きのこ、海藻などを主材料とする料理 (主にビタミン、ミネラル、食物繊維の供給源)</p>	<p>小皿や小鉢に入った野菜料理1皿分が「1つ」くらい。中皿や中鉢に入ったものは「2つ」くらい(サラダはこの量で「1つ」)。</p> <p>1つ分 = 野菜サラダ = きゅうりとわかめの酢の物 = 真たけのこ汁 = ほうれん草のひじきの煮物 = 煮豆 = きぬこソテー</p> <p>2つ分 = 野菜の煮物 = 野菜炒め = 芋の煮っころがし</p> <p>* 1つ(SV)の基準=主材料の重量 約70g</p>
<p>主菜</p>	<p>肉、魚、卵、大豆及び大豆製品などを主材料とする料理 (主にたんぱく質の供給源)</p>	<p>卵1個の料理が「1つ」くらい。魚料理1人前は「2つ」くらい。肉料理1人前は「3つ」くらい。</p> <p>1つ分 = 冷奴 = 納豆 = 目玉焼き1個 2つ分 = 焼き魚 = 魚の天ぷら = まぐろとわかめの刺身</p> <p>3つ分 = ハンバーグステーキ = 豚肉のしょうが焼き = 鶏肉のから揚げ</p> <p>* 1つ(SV)の基準=主材料に由来するたんぱく質 約6g</p>
<p>牛乳・乳製品</p>	<p>牛乳、ヨーグルト、チーズなど (主にカルシウムの供給源)</p>	<p>プロセスチーズ1枚、ヨーグルト1パックが「1つ」くらい。牛乳1本は「2つ」くらい。</p> <p>1つ分 = 牛乳コップ半分 = チーズ1枚 = スライスチーズ1枚 = ヨーグルト1パック 2つ分 = 牛乳1本分</p> <p>* 1つ(SV)の基準=主材料に由来するカルシウム 約100mg</p>
<p>果物</p>	<p>りんご、みかん、すいか、いちごなど (主にビタミンC、カリウムの供給源)</p>	<p>みかん、バナナなど小さい果物1個が「1つ」。りんごなど大きい果物1個が「2つ」くらい。</p> <p>1つ分 = みかん1個 = りんご半分 = かき1個 = 梨半分 = ぶどう半房 = 桃1個</p> <p>* 1つ(SV)の基準=主材料の重量 約100g</p>

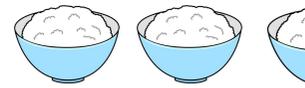
1人当たりの米の消費量は、ピーク時の半分以下！

毎日3食（1杯当たり60精米g）ごはんを食べたとすると

昭和37年度
1日当たり
約**5.4**杯

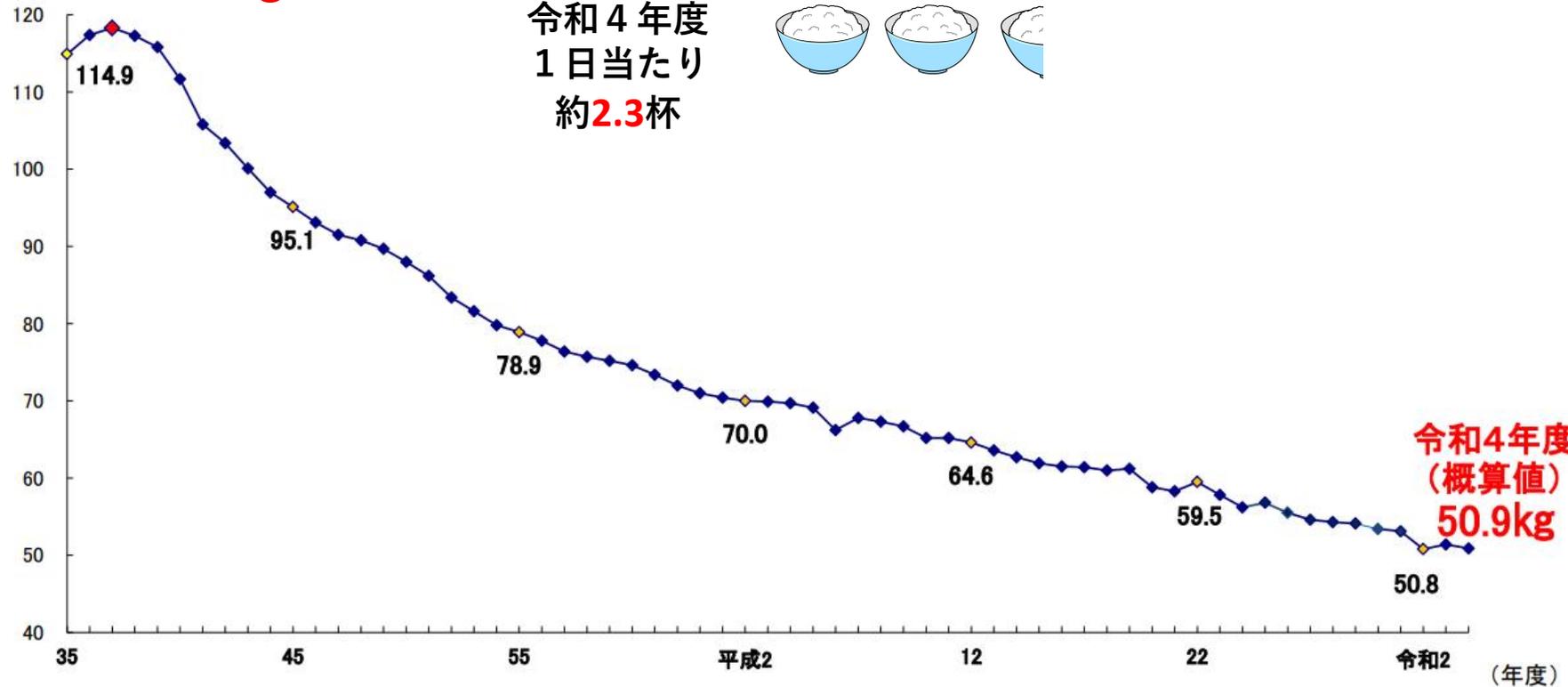


令和4年度
1日当たり
約**2.3**杯



kg(精米)

昭和37年度
118.3kg



地産地消も、大切！

鹿児島県内で作られたものを食べると、地産地消！

例えば、学校給食・・・
今日のメニューの食材は、
何だろう？ どこで作られているんだろう？
どんな栽培方法なんだろう？

みかん：□□産

牛乳：◇◇産

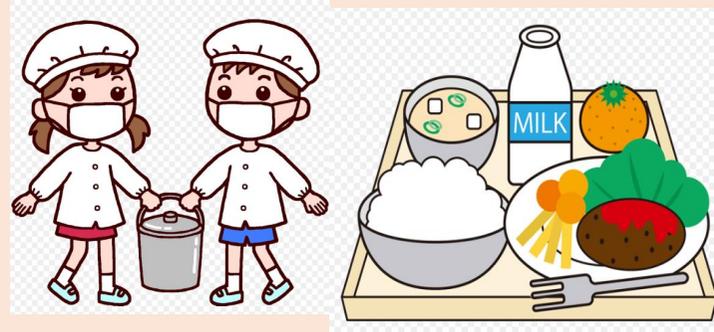


米：○○産

写真提供：静岡県教育委員会

野菜：△△産

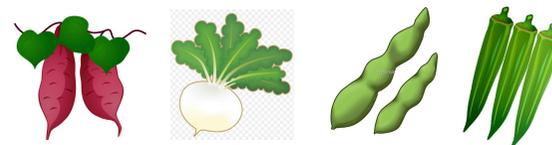
地産地消・・・消費者も安心して食料を調達。 農業者も売り先がはっきりして、安心！



学校給食



スーパー、直売所など



鹿児島県産農産物



家庭での食事

**ご清聴、ありがとうございました。
資料に関するお問い合わせは、こちらにお願いします。**

fujio_kuboyama350@maff.go.jp