

～指定野菜 14品目（全国の野菜生産の主産地“都道府県別 産出額ベスト5”～

ピーマン	都道府県	産出額（作付面積）
	1 茨城県	118億円（539ha）
	2 宮崎県	110億円（304ha）
	3 高知県	46億円（119ha）
	4 鹿児島県	49億円（141ha）
	5 大分県	25億円（124ha）

だいこん	都道府県	産出額（作付面積）
	1 北海道	102億円（2,780ha）
	2 千葉県	101億円（2,500ha）
	3 青森県	76億円（2,700ha）
	4 神奈川県	48億円（1,060ha）
	5 鹿児島県	42億円（1,970ha）

- ◇キャベツ
- ◇レタス
- ◇ほうれん草
- ◇ねぎ
- ◇たまねぎ
- ◇はくさい
- ◇きゅうり
- ◇にんじん
- ◇なす
- ◇トマト

さといも	都道府県	産出額（作付面積）
	1 埼玉県	44億円（738ha）
	2 千葉県	32億円（860ha）
	3 宮崎県	26億円（848ha）
	4 鹿児島県	23億円（503ha）
	5 愛媛県	20億円（444ha）

ばれいしょ	都道府県	産出額（作付面積）
	1 北海道	543億円（48,500ha）
	2 鹿児島県	141億円（4,370ha）
	3 長崎県	103億円（3,100ha）
	4 茨城県	30億円（1,630ha）
	5 千葉県	21億円（1,120ha）

参照:野菜をめぐる情勢(農林水産省)

“野菜”を使った地産地消レシピ

～鹿児島市作成「みんなで学ぶ鹿児島の食 Let's 食育」より～
※そのほかのレシピはホームページでも公開しています。

ピーマンのじゃこ和え

主な産地：吉田地区

旬：6月中旬～10月



材料（2人分）

ピーマン	100g
しらす干し	大さじ2
ごま油	大さじ1
みりん	小さじ2
濃口しょうゆ	小さじ2

作り方

- ① ピーマンは千切りにする。
- ② フライパンにごま油を熱し、ピーマンを炒め、しらす干しを加えてさらに炒める。
- ③ みりんとしょうゆを加え、水分が飛ぶまで素早く炒める。

里芋のゆずみそ煮

主な産地：伊敷地区

旬：9月～11月



材料（2人分）

里芋	120g
だし汁	400cc
砂糖	大さじ3
みそ	大さじ1
ゆずの皮	少々

作り方

- ① 里芋は皮をむく（大きい場合はカットする）。ゆずの皮を少し削っておく。
- ② 里芋は、塩もみ（分量外）して、ぬめりを取りよく洗い、だし汁で煮る。途中で砂糖を入れ、里芋が煮えたらみそで味をととのえる。
- ③ ゆずの皮を入れ、少し煮込み仕上げる。

大根サラダ

主な産地：喜入地区

旬：11月～3月



材料（4人分）

大根	1/4本
カイワレ大根	1/4パック
辛子明太子	1本
マヨネーズ	大さじ3～4
塩・こしょう	少々

作り方

- ① 大根は千切りにし、カイワレ大根は3cm長さに切っておく。
- ② 辛子明太子は皮を除き中身を出しておく。
- ③ ボールで②とマヨネーズを混ぜたら、①とあえて塩・こしょうで味をととのえる。