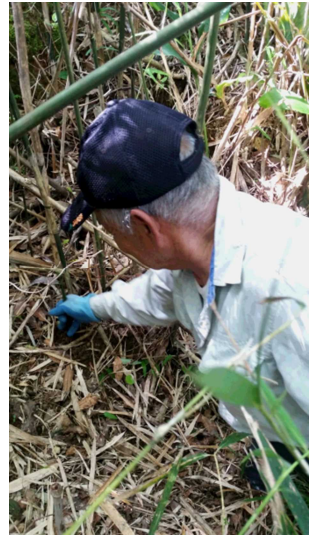




ニガダケが旬です!!



5月16日、古田校区で行われた入山式に参加し、ニガダケ採りの体験をさせていただきました。種子島のニガダケ（リュウキュウチク）は、年に2回、春と秋に食べる事のできる珍しい筍です。



5月初旬から6月中頃までグングンと成長し、この時期一番の旬を迎えます。

現在は校区内で生産組合をつくり、主に島内外のお客さんや市の給食センターを中心に出荷しているそうです。

ニガダケの一番の問題は長持ちしないことでしたが、事業で整備した氷感庫（マイナス1℃でも凍らない冷蔵庫）に保存する事で、注文を受けて島外に発送するという形が可能になりました。

この時期を心待ちにしているリピーターのお客さんも多いという事でした。

山でのニガダケ採りは体力やコツも必要でしたが、見つけると楽しくなり夢中になりました！アクがなく、そのまま味噌汁や天ぷらなどで美味しくいただける隠れた種子島の名産品ニガダケ。島内はもちろん、島外でも種子島のニガダケの美味しさを

まだまだたくさんの方に知っていただきたいですね。問い合わせ先：種子島姫竹古田生産組合

TEL0997-23-8912(浜島商店)



新茶の季節です



種子島は「日本一早い走り新茶」の産地ですが、

その中でも古田番屋峯地区は、100年以上前に静岡から移住された茶業家の方々が、お茶栽培を始めた事で有名です。

種子島では、お茶の産地静岡より1か月ほど早い3月下旬頃から茶摘みが始まります。

ちょうど今の時期（5月中旬）は1番茶を摘んでから40~50日後の2番茶の収穫時期となっています。



お茶の中でも1番茶と2番茶には有効成分テアニンが多く含まれており、健康にも良いそうです。

ミネラルとマイナスイオンをたくさん浴びた種子島茶をぜひご賞味下さい。

市内の店舗やお土産品店などでも販売されています。



古田校区番屋峯地区の茶畑の様子



お知らせ

特産品開発センターきらりは、個人やグループなど、どなたでもご利用できます。又、食品簡易検査も行っておりますのでお気軽にお問合せ下さい。

問い合わせ先：西之表市西之表 16314-12

☎：0997-22-2009（又は経済観光課 22-1111）

✉：tanegashimakirari@po5.synapse.ne.jp

種子島特産品開発センターきらり
（種子島産婦人科医院裏）

担当：牧

