

(別紙) 参考資料

変 更 後		変 更 前	
名 称	① 活用可能性 ② 周知性 ③ 特記事項	名 称	① 活用可能性 ② 周知性 ③ 特記事項
ピーマン	① 活用可能性 ○ 東串良町, 鹿屋市, 肝付町で食品製造業者は50者 ○ <u>志布志市の食品製造業者は22者</u> (平成17年工業統計調査) ② 周知性 周知性の基準 イ, ハ) に該当 ○ 県は鹿児島ブランド産地として次のとおり指定 ・東串良のピーマン (東串良町, 鹿屋市及び肝付町 H4.3) ○ 県ホームページに鹿児島ブランド産地で生産され, 一定基準以上の品質を持つ農産物として掲載している。また, <u>地域の代表的な野菜としても県ホームページに掲載している。</u> (H18年度県HPアクセス数: 2,048,793件)	ピーマン	① 活用可能性 ○ 東串良町, 鹿屋市, 肝付町で食品製造業者は50者 (平成17年工業統計調査) ② 周知性 周知性の基準 イ, ハ) に該当 ○ 県は鹿児島ブランド産地として次のとおり指定 ・東串良のピーマン (東串良町, 鹿屋市及び肝付町 H4.3) ○ 県ホームページに鹿児島ブランド産地で生産され, 一定基準以上の品質を持つ農産物として掲載している。
名 称	① 活用可能性 ② 周知性 ③ 特記事項	名 称	① 活用可能性 ② 周知性 ③ 特記事項
甘夏	① 活用可能性 ○ 阿久根市, 出水市, 長島町の食品製造業者は83者 ○ <u>鹿児島市の食品製造業者は176者</u> (平成17年工業統計調査) ② 周知性 周知性の基準 イ, ハ) に該当 ○ 県は鹿児島ブランド産地として次のとおり指定 ・出水の紅甘夏 (阿久根市, 出水市, 長島町 H5.4) ○ 県ホームページに鹿児島ブランド産地で生産され, 一定基準以上の品質を持つ農産物として掲載している。 (H18年度県HPアクセス数: 2,048,793件) ③ 特記事項 ○ 鹿児島県北薩地方の特産品である文旦(ぼんたん)系の自然交雑種ナツミカン枝変わり品種。 ○ 収穫後2~3月貯蔵し, 糖度が高くなってから出荷し, 付加価値を高めている。 ○ 薄皮ごと食べると毛細血管を強くするルチンや食物繊維も摂取できる。 ○ デザートとして生食されるほか, ジュースの材料等に利用可能で新商品の開発が期待できる。	紅甘夏	① 活用可能性 ○ 阿久根市, 出水市, 長島町の食品製造業者は83者 (平成17年工業統計調査) ② 周知性 周知性の基準 イ, ハ) に該当 ○ 県は鹿児島ブランド産地として次のとおり指定 ・出水の紅甘夏 (阿久根市, 出水市, 長島町 H5.4) ○ 県ホームページに鹿児島ブランド産地で生産され, 一定基準以上の品質を持つ農産物として掲載している。 (H18年度県HPアクセス数: 2,048,793件) ③ 特記事項 ○ 鹿児島県北薩地方の特産品である文旦(ぼんたん)系の自然交雑種ナツミカン枝変わり品種。 ○ 収穫後2~3月貯蔵し, 糖度が高くなってから出荷し, 付加価値を高めている。 ○ 薄皮ごと食べると毛細血管を強くするルチンや食物繊維も摂取できる。 ○ デザートとして生食されるほか, ジュースの材料等に利用可能で新商品の開発が期待できる。

変 更 後

変 更 前

変 更 後		変 更 前	
名 称	① 活用可能性 ② 周 知 性 ③ 特 記 事 項	名 称	① 活用可能性 ② 周 知 性 ③ 特 記 事 項
きんかん	<p>① 活用可能性</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 薩摩川内市、さつま町、鹿児島市、南さつま市、南九州市、枕崎市の食品製造業者は 351者 ○ 鹿屋市、肝付町の食品製造業者は 40者 (平成17年工業統計調査) <p>② 周 知 性 周知性の基準 イ、ハ) に該当</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 県は鹿児島ブランド産地として次のとおり指定 <ul style="list-style-type: none"> ・川薩地区のハウスきんかん (薩摩川内市 H16.5) ・南さつまのハウスきんかん (南さつま市、旧川辺町、枕崎市 H17.5) ○ 県ホームページに鹿児島ブランド産地で生産され、一定基準以上の品質を持つ農産物として掲載している。 (H18年度県HPアクセス数：2,048,793件) <p>③ 特 記 事 項</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 他の柑橘類と異なり、果皮が甘く、そのまま丸ごと食べられるのが特徴。鹿児島ではハウス栽培を中心に大玉生産に努めている。 ○ デザートとして生食されるほか、ジュースの材料等に利用可能で新商品の開発が期待できる。 	ハウスキンカン	<p>① 活用可能性</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 薩摩川内市の食品製造業者は38者 ○ 南さつま市、南九州市、枕崎市の食品製造業者は 112者 (平成17年工業統計調査) <p>② 周 知 性 周知性の基準 イ、ハ) に該当</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 県は鹿児島ブランド産地として次のとおり指定 <ul style="list-style-type: none"> ・川薩地区のハウスキンカン (薩摩川内市 H16.5) ・南さつまのハウスキンカン (南さつま市、旧川辺町、枕崎市 H17.5) ○ 県ホームページに鹿児島ブランド産地で生産され、一定基準以上の品質を持つ農産物として掲載している。 (H18年度県HPアクセス数：2,048,793件) <p>③ 特 記 事 項</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 他の柑橘類と異なり、果皮が甘く、そのまま丸ごと食べられるのが特徴。鹿児島ではハウス栽培を中心に大玉生産に努めている。 ○ デザートとして生食されるほか、ジュースの材料等に利用可能で新商品の開発が期待できる。

変更後

変更前

名称	① 活用可能性 ② 周知性 ③ 特記事項	名称	① 活用可能性 ② 周知性 ③ 特記事項
たんかん	<p>① 活用可能性</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 鹿児島市、指宿市、枕崎市、南さつま市、南九州市の食品製造業者は361者 ○ 鹿屋市、垂水市、南大隅町、肝付町の食品製造業者は54者 ○ 西之表市、中種子町、南種子町、屋久島町の食品製造業者は29者 ○ 奄美市、大和村、宇檢村、瀬戸内町、龍郷町、喜界町、徳之島町、天城町、伊仙町の食品製造業者は66者 (平成17年工業統計調査) <p>② 周知性 周知性の基準 イ、ハ) に該当</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 県は鹿児島ブランド産地として次のとおり指定・屋久島のたんかん (旧上屋久町、旧屋久町 H19.5) ○ 県ホームページに鹿児島ブランド産地で生産され、一定基準以上の品質を持つ農産物として掲載している。 ○ 奄美群島振興開発特別措置法に基づき策定された「奄美群島振興開発計画」(平成16年度～20年度)の中で、たんかんの振興を定めている。 ○ 同計画は、県ホームページに掲載している。 (H18年度県HPアクセス数：2,048,793件) <p>③ 特記事項</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 糖分、クエン酸、ビタミンC等のほか、発ガン防止作用が期待されるβ-クリプトキサンチンを含んでいる。また、最近、抗炎症やガン抑制作用を持つといわれているノビチレンが多く含まれることも明らかにされている。 ○ デザートとして生食されるほか、ジュースの材料等に利用可能。今後、機能性を生かした健康食品等の開発も期待できる。 	たんかん	<p>① 活用可能性</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 屋久町の食品製造業者は7者、飲食店、宿泊業者は211者 ○ 奄美市の食品製造業者は20者 (平成17年工業統計調査) (平成16年事業者企業統計調査(総務省)) <p>② 周知性 周知性の基準 イ、ハ) に該当</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 県は鹿児島ブランド産地として次のとおり指定・屋久島のたんかん (旧上屋久町、旧屋久町 H19.5) ○ 県ホームページに鹿児島ブランド産地で生産され、一定基準以上の品質を持つ農産物として掲載している。 ○ 奄美群島振興開発特別措置法に基づき策定された「奄美群島振興開発計画」(平成16年度～20年度)の中で、たんかんの振興を定めている。 ○ 同計画は、県ホームページに掲載している。 (H18年度県HPアクセス数：2,048,793件) <p>③ 特記事項</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 糖分、クエン酸、ビタミンC等のほか、発ガン防止作用が期待されるβ-クリプトキサンチンを含んでいる。また、最近、抗炎症やガン抑制作用を持つといわれているノビチレンが多く含まれることも明らかにされている。 ○ デザートとして生食されるほか、ジュースの材料等に利用可能。今後、機能性を生かした健康食品等の開発も期待できる。

変更後

変更前

名称	① 活用可能性 ② 周知性 ③ 特記事項
桜島小みかん	<p>① 活用可能性</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 鹿児島市の食料品製造業者は176者 (平成17年工業統計調査) <p>② 周知性 周知性の基準ハ)に該当</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 鹿児島特有の「じもの(地物)」農産物として県ホームページに掲載している (H18年度県HPアクセス数: 2,048,793件) <p>③ 特記事項</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 桜島小みかんは1個の重さ40g~50g, 直径5cmほどの大きさである。本来は、「紀州みかん」という品種で、明治中期までは日本でみかんといえばこの紀州みかんのことを指していた。 ○ 樹齢100年を超える老木では最高24,649個が収穫され世界記録としてギネスブックに認定申請中。 ○ 市場では、温州みかんが主で桜島小みかん等の紀州みかんは少量しか市場に出回らないため「江戸時代の本当のみかん」として希少価値がある。味も素朴な甘さがあり、贈答用として人気がある。皮も香りが良く、薬味として利用されているほか、芳香剤等新商品開発も期待できる。

名称	① 活用可能性 ② 周知性 ③ 特記事項
桜島小みかん	<p>① 活用可能性</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 鹿児島市、始良町、加治木町、蒲生町、湧水町、霧島市の食料品製造業者は198者 (平成17年工業統計調査) <p>② 周知性 周知性の基準ハ)に該当</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 鹿児島特有の「じもの(地物)」農産物として県ホームページに掲載している (H18年度県HPアクセス数: 2,048,793件) <p>③ 特記事項</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 桜島小みかんは1個の重さ40g~50g, 直径5cmほどの大きさである。本来は、「紀州みかん」という品種で、明治中期までは日本でみかんといえばこの紀州みかんのことを指していた。 ○ 樹齢100年を超える老木では最高24,649個が収穫され世界記録としてギネスブックに認定申請中。 ○ 市場では、温州みかんが主で桜島小みかん等の紀州みかんは少量しか市場に出回らないため「江戸時代の本当のみかん」として希少価値がある。味も素朴な甘さがあり、贈答用として人気がある。皮も香りが良く、薬味として利用されているほか、芳香剤等新商品開発も期待できる。

名称	① 活用可能性 ② 周知性 ③ 特記事項
温州みかん	<p>① 活用可能性</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 出水市、阿久根市、長島町、いちき串木野市、日置市、鹿児島市、指宿市、枕崎市、南さつま市、南九州市、薩摩川内市、さつま町、霧島市、加治木町、蒲生町、志布志市、大崎町、垂水市、鹿屋市、肝付町、南大隅町の食料品製造業者は702者 (平成17年工業統計調査) <p>② 周知性 周知性の基準ハ)に該。</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 鹿児島の果実として県ホームページに掲載している (H18年度県HPアクセス数: 2,048,793件) <p>③ 特記事項</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 日本国内で流通する代表的なみかんであるが、鹿児島県長島が発祥地とされ、英語名も「サツマンダリン」であるなど鹿児島が温州みかんの「元祖」「本家」である。 ○ デザートのほかジュースの材料となる。皮には、咳止めや健胃剤等の効果がある。今後、機能性を生かした健康食品等の開発が期待できる。

名称	① 活用可能性 ② 周知性 ③ 特記事項
温州みかん	<p>① 活用可能性</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 出水市、阿久根市、長島町の食料品製造業者は83者 ○ いちき串木野市、日置市、鹿児島市、南さつま市、南九州市の食料品製造業者は285者 ○ 曾於市、志布志市、大崎町、垂水市、鹿屋市、東串良町、肝付町、錦江町、南大隅町の食料品製造業者は133者 (平成17年工業統計調査) <p>② 周知性 周知性の基準ハ)に該。</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 鹿児島の果実として県ホームページに掲載している (H18年度県HPアクセス数: 2,048,793件) <p>③ 特記事項</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 日本国内で流通する代表的なみかんであるが、鹿児島県長島が発祥地とされ、英語名も「サツマンダリン」であるなど鹿児島が温州みかんの「元祖」「本家」である。 ○ デザートのほかジュースの材料となる。皮には、咳止めや健胃剤等の効果がある。今後、機能性を生かした健康食品等の開発が期待できる。

変更後

変更前

名称	① 活用可能性 ② 周知性 ③ 特記事項
ぶんたん(ぼんたん)	<p>① 活用可能性</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 出水市, 阿久根市の食料品製造業者は74者 (平成17年工業統計調査) <p>② 周知性 周知性の基準ハ)に該当</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 鹿児島県の代表的な農産品として県ホームページに掲載している (H18年度県HPアクセス数: 2,048,793件) <p>③ 特記事項</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 重さ3kgに達するものもある柑橘類最大の果実である。ザボンなどの別名もあるが、鹿児島では文旦「ボンタン」と呼ばれジャム、菓子材料として利用されている。 ○ 台湾などでは文旦などを材料とした「楊枝甘露」という新しいデザートが人気となっており、新たなレシピを開発すれば国内のみならずアジアなどの海外にも販路拡大が期待できる。 ○ 漢方では生薬果皮は光七爪、光五爪などと称され古くから活用されている。また特有の香り成分ヌートカトン含有する。今後医薬品や香料等新製品の開発が期待できる。

名称	① 活用可能性 ② 周知性 ③ 特記事項
ぼんたん(ぶんたん)	<p>① 活用可能性</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 阿久根市の食料品製造業者は40者 (平成17年工業統計調査) <p>② 周知性 周知性の基準ハ)に該当</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 鹿児島県の代表的な農産品として県ホームページに掲載している (H18年度県HPアクセス数: 2,048,793件) <p>③ 特記事項</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 重さ3kgに達するものもある柑橘類最大の果実である。ザボンなどの別名もあるが、鹿児島では文旦「ボンタン」と呼ばれジャム、菓子材料として利用されている。 ○ 台湾などでは文旦などを材料とした「楊枝甘露」という新しいデザートが人気となっており、新たなレシピを開発すれば国内のみならずアジアなどの海外にも販路拡大が期待できる。 ○ 漢方では生薬果皮は光七爪、光五爪などと称され古くから活用されている。また特有の香り成分ヌートカトン含有する。今後医薬品や香料等新製品の開発が期待できる。

名称	① 活用可能性 ② 周知性 ③ 特記事項
不知火	<p>① 活用可能性</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 出水市, 阿久根市, 長島町, 薩摩川内市, いちき串木野市, 日置市, 鹿児島市, 指宿市, 枕崎市南さつま市, 南九州市の食料品製造業者は525者 ○ 志布志市, 大崎町, 鹿屋市, 垂水市, 南大隅町, 肝付町の食料品製造業者は97者 (平成17年工業統計調査) <p>② 周知性 周知性の基準ハ)に該当</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 鹿児島県の果実として県ホームページに掲載している (H18年度県HPアクセス数: 2,048,793件) <p>① 特記事項</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 果実のなり口の凸が特徴で、ぼんかん特有の芳香と清見のジューシーさを併せ持つ高級柑橘である。 ○ 本来は熊本県不知火町で生産された「不知火」という品種の登録商標が「デコボン」であるが、現在は高い品質基準をクリアした日本園芸農業協同組合連合会傘下の農協が出荷する「不知火」が「デコボン」とされている。 ○ デザートのほかジュースの材料となる。皮には、咳止めや健胃等の効果がある。今後、機能性を生かした健康食品等の開発が期待できる。

名称	① 活用可能性 ② 周知性 ③ 特記事項
不知火	<p>① 活用可能性</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 出水市, 阿久根市, 長島町の食料品製造業者は83者 ○ いちき串木野市, 日置市, 鹿児島市, 南さつま市, 南九州市の食料品製造業者は285者 ○ 曽於市, 志布志市, 大崎町, 鹿屋市の食料品製造業者は100者 (平成17年工業統計調査) <p>② 周知性 周知性の基準ハ)に該当</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 鹿児島県の果実として県ホームページに掲載している (H18年度県HPアクセス数: 2,048,793件) <p>① 特記事項</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 果実のなり口の凸が特徴で、ぼんかん特有の芳香と清見のジューシーさを併せ持つ高級柑橘である。 ○ 本来は熊本県不知火町で生産された「不知火」という品種の登録商標が「デコボン」であるが、現在は高い品質基準をクリアした日本園芸農業協同組合連合会傘下の農協が出荷する「不知火」が「デコボン」とされている。 ○ デザートのほかジュースの材料となる。皮には、咳止めや健胃等の効果がある。今後、機能性を生かした健康食品等の開発が期待できる。

変更後

変更前

名称	① 活用可能性 ② 周知性 ③ 特記事項
ぼんかん	<p>① 活用可能性</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 出水市, 阿久根市, 長島町の食料品製造業者は83者 ○ いちき串木野市, 日置市, 鹿児島市, <u>指宿市, 枕崎市, 南さつま市, 南九州市の食料品製造業者は428者</u> ○ 垂水市, 鹿屋市, 肝付町, 錦江町, 南大隅町の食料品製造業者は58者 ○ 西之表市, 中種子町, 南種子町, 屋久町の食料品製造業者は29者 ○ 奄美市, 大和村, 宇検村, 瀬戸内町, 龍郷町, 徳之島町の食料品製造業者は43者 (平成17年工業統計調査) <p>② 周知性 周知性の基準 ハ) に該当</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 鹿児島の果実として県ホームページに掲載している (H18年度県HPアクセス数: 2,048,793件) <p>③ 特記事項</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ いちき串木野市の飲食業五店が集まり「ボンカン」を使用した「ボンカレー」を開発した。また, こんにやく製造業者が「ボンにやく」も開発されている。今後も, ボンカンを使用した新商品の開発が期待できる。 ○ デザートのほかジュースの材料となる。糖分, クエン酸, ビタミンC等のほか, 皮膚の乾燥や肌荒れ防止の効果が期待されるベータカロテンが含まれている。今後, 機能性を生かした健康食品等の開発が期待できる。

名称	① 活用可能性 ② 周知性 ③ 特記事項
ぼんかん	<p>① 活用可能性</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 出水市, 阿久根市, 長島町の食料品製造業者は83者 ○ いちき串木野市, 日置市, 鹿児島市, 南さつま市, 南九州市の食料品製造業者は285者 ○ 垂水市, 鹿屋市, <u>東串良町, 肝付町, 錦江町, 南大隅町の食料品製造業者は68者</u> ○ 西之表市, 中種子町, 南種子町, 屋久町の食料品製造業者は29者 (平成17年工業統計調査) <p>② 周知性 周知性の基準 ハ) に該当</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 鹿児島の果実として県ホームページに掲載している (H18年度県HPアクセス数: 2,048,793件) <p>③ 特記事項</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ いちき串木野市の飲食業五店が集まり「ボンカン」を使用した「ボンカレー」を開発した。また, こんにやく製造業者が「ボンにやく」も開発されている。今後も, ボンカンを使用した新商品の開発が期待できる。 ○ デザートのほかジュースの材料となる。糖分, クエン酸, ビタミンC等のほか, 皮膚の乾燥や肌荒れ防止の効果が期待されるベータカロテンが含まれている。今後, 機能性を生かした健康食品等の開発が期待できる。

名称	① 活用可能性 ② 周知性 ③ 特記事項
びわ	<p>① 活用可能性</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 鹿児島市, 指宿市, <u>枕崎市, 南さつま市, 南九州市, の食品製造業者は361者</u> ○ いちき串木野市の食品製造業者は33者 ○ <u>阿久根市, 長島町の食料品製造業者は49者</u> ○ 垂水市, 鹿屋市, 錦江町, 南大隅町の食料品製造業者は53者 (平成17年工業統計調査) <p>② 周知性 周知性の基準 ハ) に該当</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 鹿児島の果実として県ホームページに掲載している。 (H18年度県HPアクセス数: 2,048,793件) ○ 平成17年: びわ生産量全国第3位 (農林水産省「作物統計調査」) <p>③ 特記事項</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ びわの葉は, カロテノイドやポリフェノールなどの抗酸化物質を含んでいる。びわ茶など今後, 機能性を生かした健康食品等の開発が期待できる。

名称	① 活用可能性 ② 周知性 ③ 特記事項
びわ	<p>① 活用可能性</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 鹿児島市, 指宿市, 南九州市の食品製造業者は244者 ○ <u>出水市, 阿久根市, 長島町の食料品製造業者は83者</u> ○ 垂水市, 鹿屋市, <u>東串良町, 肝付町, 錦江町, 南大隅町の食料品製造業者は68者</u> (平成17年工業統計調査) <p>② 周知性 周知性の基準 ハ) に該当</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 鹿児島の果実として県ホームページに掲載している。 (H18年度県HPアクセス数: 2,048,793件) ○ 平成17年: びわ生産量全国第3位 (農林水産省「作物統計調査」) <p>③ 特記事項</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ びわの葉は, カロテノイドやポリフェノールなどの抗酸化物質を含んでいる。びわ茶など今後, 機能性を生かした健康食品等の開発が期待できる。

変更後

変更前

名称	① 活用可能性 ② 周知性 ③ 特記事項
マンゴー	<p>① 活用可能性</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ <u>奄美市、宇検村、瀬戸内町、龍郷町、喜界町、徳之島町、天城町、伊仙町、和泊町、知名町、与論町</u>の食品製造業者は72者 ○ <u>曾於市、大崎町、鹿屋市、垂水市、錦江町、南大隅町、肝付町</u>の食料品製造業者は101者 ○ <u>西之表市、中種子町、南種子町、屋久島町</u>の食品製造業者は29者 ○ <u>鹿児島市、指宿市、南九州市、南さつま市、日置市、いちき串木野市</u>の食品製造業者は353者 ○ <u>さつま町</u>の食品製造業者は12者 (平成17年工業統計調査) <p>② 周知性 周知性の基準ハ)に該当</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 県の重点振興品目として指定(平成13年) ○ 鹿児島の果実として県ホームページに掲載している (H18年度県HPアクセス数: 2,048,793件) <p>③ 特記事項</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 樹上完熟させた鹿児島県産のマンゴーは、芳醇な香りととろけるような甘い味わいが特徴。 ○ 県農業開発総合センターにより炭酸ガス発生器を活用した促成、増収技術を研究中。 ○ デザートとして生食されるほか、ジュースの材料になる。 ○ 赤血球の形成を助ける葉酸が多く含まれるほか、皮膚や粘膜の健康維持を助けるビタミンA、抗酸化作用を持つビタミンC、ビタミンEが多く含まれる。今後、機能性を生かした健康食品等の開発も期待できる。

名称	① 活用可能性 ② 周知性 ③ 特記事項
マンゴー	<p>① 活用可能性</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 喜界町、徳之島町、天城町、伊仙町の食品製造業者は29者 ○ 曾於市、志布志市、大崎町、鹿屋市の食料品製造業者は100者 ○ 鹿児島市、指宿市、南九州市の食品製造業者は244者 (平成17年工業統計調査) <p>② 周知性 周知性の基準ハ)に該当</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 県の重点振興品目として指定(平成13年) ○ 鹿児島の果実として県ホームページに掲載している (H18年度県HPアクセス数: 2,048,793件) <p>③ 特記事項</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 樹上完熟させた鹿児島県産のマンゴーは、芳醇な香りととろけるような甘い味わいが特徴。 ○ 県農業開発総合センターにより炭酸ガス発生器を活用した促成、増収技術を研究中。 ○ デザートとして生食されるほか、ジュースの材料になる。 ○ 赤血球の形成を助ける葉酸が多く含まれるほか、皮膚や粘膜の健康維持を助けるビタミンA、抗酸化作用を持つビタミンC、ビタミンEが多く含まれる。今後、機能性を生かした健康食品等の開発も期待できる。

名称	① 活用可能性 ② 周知性 ③ 特記事項
パッションフルーツ	<p>① 活用可能性</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ <u>奄美市、龍郷町、瀬戸内町、宇検村、喜界町、徳之島町、天城町、伊仙町、知名町、与論町</u>の食品製造業者は71者 ○ <u>西之表市、中種子町、南種子町、屋久町</u>の食品製造業者は29者 ○ <u>曾於市、大崎町の食料品製造業者は43者</u> ○ <u>鹿児島市、指宿市、南九州市、日置市、薩摩川内市</u>の食品製造業者は332者 (平成17年工業統計調査) <p>② 周知性 周知性の基準ハ)に該当</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 鹿児島の果実として県ホームページに掲載している (H18年度県HPアクセス数: 2,048,793件) <p>③ 特記事項</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 爽やかな香りと高い糖度、ほどよい酸味が特徴。デザートとして生食されるほか、ジュースの材料等になる。 ○ 皮膚や粘膜の健康維持を助けるビタミンA、赤血球の形成を助ける葉酸が多く含まれている。また、抗酸化作用を持つビタミンCが多く含まれている。今後、機能性を生かした健康食品等の開発も期待できる。

名称	① 活用可能性 ② 周知性 ③ 特記事項
パッションフルーツ	<p>① 活用可能性</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ <u>奄美市、龍郷町、瀬戸内町、大和村、宇検村、喜界町、徳之島町、天城町、伊仙町、和泊町、知名町、与論町</u>の食品製造業者は72者 ○ <u>西之表市、中種子町、南種子町、屋久町</u>の食品製造業者は29者 ○ <u>曾於市、志布志市、大崎町、鹿屋市</u>の食料品製造業者は100者 ○ 鹿児島市、指宿市、南九州市の食品製造業者は244者 (平成17年工業統計調査) <p>② 周知性 周知性の基準ハ)に該当</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 鹿児島の果実として県ホームページに掲載している (H18年度県HPアクセス数: 2,048,793件) <p>③ 特記事項</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 爽やかな香りと高い糖度、ほどよい酸味が特徴。デザートとして生食されるほか、ジュースの材料等になる。 ○ 皮膚や粘膜の健康維持を助けるビタミンA、赤血球の形成を助ける葉酸が多く含まれている。また、抗酸化作用を持つビタミンCが多く含まれている。今後、機能性を生かした健康食品等の開発も期待できる。

変更後

変更前

名称	① 活用可能性 ② 周知性 ③ 特記事項
すもも(プラム)	<p>① 活用可能性</p> <ul style="list-style-type: none"> 奄美市、大和村、宇検村、瀬戸内町、龍郷町の食品製造業者は37者 (平成17年工業統計調査) <p>② 周知性 周知性の基準ハ)に該当</p> <ul style="list-style-type: none"> 鹿児島島の果実として県ホームページに掲載している (H18年度県HPアクセス数: 2,048,793件) <p>③ 特記事項</p> <ul style="list-style-type: none"> 甘酸っぱい味と香り、濃紫の果色が特徴。デザートとして生食されるほか、ジュース、ゼリー、ジャム、プラム酒の材料等になる。

名称	① 活用可能性 ② 周知性 ③ 特記事項
プラム(スモモ)	<p>① 活用可能性</p> <ul style="list-style-type: none"> 奄美市、大和村の食品製造業者は20者 (平成17年工業統計調査) <p>② 周知性 周知性の基準ハ)に該当</p> <ul style="list-style-type: none"> 鹿児島島の果実として県ホームページに掲載している (H18年度県HPアクセス数: 2,048,793件) <p>③ 特記事項</p> <ul style="list-style-type: none"> 甘酸っぱい味と香り、濃紫の果色が特徴。デザートとして生食されるほか、ジュース、ゼリー、ジャム、プラム酒の材料等になる。

名称	① 活用可能性 ② 周知性 ③ 特記事項
うめ	<p>① 活用可能性</p> <ul style="list-style-type: none"> さつま町、大口市、薩摩川内市、鹿児島市、枕崎市、南さつま市、南九州市、霧島市、加治木町、始良町、蒲生町、湧水町、曾於市、志布志市、大崎町、鹿屋市の食料品製造業者は514者 (平成17年工業統計調査) <p>② 周知性 周知性の基準ロ、ハ)に該当</p> <ul style="list-style-type: none"> 新聞報道状況(南日本) H19年 1/7, 2/18, 6/1, 6/2, 6/8, 6/13, 6/28, 6/30, 7/22 H18年 3/14, 6/6, 6/15, 6/28, 8/9, 9/21, 11/10 鹿児島島の果実として県ホームページに掲載している (H18年度県HPアクセス数: 2,048,793件) <p>③ 特記事項</p> <ul style="list-style-type: none"> 山本酒造の「にごり梅酒」はモンドセレクションで金賞を受賞。 観音滝農産加工グループの「梅ドレッシング」(梅酢風、サワー風)は1997年度の食アメンテイ・コンテストで優秀賞を受賞。(農林水産省主催) 今後も梅と焼酎やさつまいも等と組み合わせた新商品の開発が期待できる。

名称	① 活用可能性 ② 周知性 ③ 特記事項
うめ	<p>① 活用可能性</p> <ul style="list-style-type: none"> 大口市、さつま町、薩摩川内市、鹿児島市の食料品製造業者は232者 <p>② 周知性 周知性の基準ロ)に該当</p> <ul style="list-style-type: none"> 新聞報道状況(南日本) H19年 1/7, 2/18, 6/1, 6/2, 6/8, 6/13, 6/28, 6/30, 7/22 H18年 3/14, 6/6, 6/15, 6/28, 8/9, 9/21, 11/10 <p>③ 特記事項</p> <ul style="list-style-type: none"> 山本酒造の「にごり梅酒」はモンドセレクションで金賞を受賞。 観音滝農産加工グループの「梅ドレッシング」(梅酢風、サワー風)は1997年度の食アメンテイ・コンテストで優秀賞を受賞。(農林水産省主催) 今後も梅と焼酎やさつまいも等と組み合わせた新商品の開発が期待できる。

変更後

変更前

名称	① 活用可能性 ② 周知性 ③ 特記事項
サワーポメロ	<p>① 活用可能性</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ いちき串木野市、薩摩川内市、出水市の食料品製造業者は105者 (平成17年工業統計調査) <p>② 周知性 周知性の基準ロ)に該当</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 新聞報道状況(南日本) H19年 3/4, 4/21 H18年 1/28, 3/21, 4/17 H17年 1/23, 1/24, 4/16, 4/29, 11/9, 11/16 H16年 1/4, 2/28 H15年 4/22 ○ 鹿児島県の果実として県ホームページに掲載している (H18年度県HPアクセス数: 2,048,793件) <p>③ 特記事項</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ いちき串木野市の濱田酒造(株)では、地元の特産品であるサワーポメロの搾汁を使ってリキュールや発泡酒を製造している。

名称	① 活用可能性 ② 周知性 ③ 特記事項
サワーポメロ	<p>① 活用可能性</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ いちき串木野市の食料品製造業者は33者 (平成17年工業統計調査) <p>② 周知性 周知性の基準ロ)に該当</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 新聞報道状況(南日本) H19年 3/4, 4/21 H18年 1/28, 3/21, 4/17 H17年 1/23, 1/24, 4/16, 4/29, 11/9, 11/16 H16年 1/4, 2/28 H15年 4/22 <p>③ 特記事項</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ いちき串木野市の濱田酒造(株)では、地元の特産品であるサワーポメロの搾汁を使ってリキュールや発泡酒を製造している。

名称	① 活用可能性 ② 周知性 ③ 特記事項
ぶどう	<p>① 活用可能性</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 南さつま市、日置市、いちき串木野市、薩摩川内市、さつま町、出水市、霧島市、加治木町、湧水町の食品製造業者は220者 (平成17年工業統計調査) <p>② 周知性 周知性の基準ハ)に該当</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 鹿児島県の果実として県ホームページに掲載している (H18年度県HPアクセス数: 2,048,793件) <p>③ 特記事項</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 県内で生産されるぶどうの品種は「巨峰」が多く、その他多種の品種が栽培されている。生産者の多くは観光農園を併設している。 ○ デザートとして生食されるほか、ジュースの材料になる。

変 更 後

変 更 前

名 称	① 活用可能性 ② 周 知 性 ③ 特 記 事 項
なし	<p>① 活用可能性</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 阿久根市, 出水市, さつま町, 霧島市, 湧水町, 曾於市の食品製造業者は147者 (平成17年工業統計調査) <p>② 周 知 性 周知性の基準 ハ) に該当</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 鹿児島県の果実として県ホームページに掲載している (H18年度県HPアクセス数: 2,048,793件) <p>③ 特 記 事 項</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 県内で生産されるなしの品種は「幸水」, 「豊水」, 「新高」などで, 生産者の多くは観光農園を併設している。 ○ デザートとして生食されるほか, ジュースの材料になる。 ○ カリウムを多く含み, 利尿効果があることから, 今後, 機能性を生かした加工品等の開発が期待できる。

名 称	① 活用可能性 ② 周 知 性 ③ 特 記 事 項
かき	<p>① 活用可能性</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 出水市, 大口市, 菱刈町の食品製造業者は42者 ○ 霧島市の食品製造業者は35者 (平成17年工業統計調査) <p>② 周 知 性 周知性の基準 ハ) に該当</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 鹿児島県の果実として県ホームページに掲載している (H18年度県HPアクセス数: 2,048,793件) <p>③ 特 記 事 項</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 県内で生産されるかきの品種のは「西村早生」, 「富有」などで, 生産者の多くは観光農園を併設している ○ デザートとして生食されるほか, 干し柿として活用される。 ○ かきに含まれるタンニンには解毒作用があることから, 今後, 機能性を生かした加工品等の開発が期待できる。

変更後

変更前

名称	① 活用可能性 ② 周知性 ③ 特記事項
ゆず	<p>① 活用可能性</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 曾於市の食品製造業者は22者 (平成17年工業統計調査) <p>② 周知性 (周知性の基準 ハ) に該当</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 鹿児島県の果実として県ホームページに掲載している (H18年度県HPアクセス数: 2,048,793件) <p>③ 特記事項</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ ゆずは香りが豊富で、果汁を薄めてジュースにしたり、ドレッシングやタレの素材として活用されている。 ○ ゆずにはクエン酸、酒石酸、リンゴ酸の有機酸類が多く含まれ、これらの機能性を活用した商品の開発が期待される ○ 株式会社メセナ食彩センター(曾於市出資)はゆず製品の製造販売を行っており、ホームページ「ゆずの町新聞」でゆずを活用した料理やゆず関連商品などの情報を提供。通販も行っている。

名称	① 活用可能性 ② 周知性 ③ 特記事項
ぎんなん	<p>① 活用可能性</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 大口市、菱刈町の食品製造業者は8者、卸売・小売業者は443者 ○ 曾於市、鹿屋市の食品製造業者は57者 (平成17年工業統計調査) (平成16年事業者企業統計調査(総務省)) <p>② 周知性 (周知性の基準 ハ) に該当</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 鹿児島県の果実として県ホームページに掲載している (H18年度県HPアクセス数: 2,048,793件) <p>③ 特記事項</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ ぎんなんには、レシチン、エリゴステリン、ビタミンB1、カロテン、カリウムが含まれ、栄養価が高く、古くから漢方薬にも利用されている。 ○ 今後、機能性を生かした加工品等の開発が期待できる。

変更後

変更前

名称	① 活用可能性 ② 周知性 ③ 特記事項
ハンダマ	<p>① 活用可能性</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 奄美市、龍郷町、瀬戸内町、大和村、宇検村、喜界町、徳之島町、天城町、伊仙町、和泊町、知名町、与論町、十島村の食品製造業者は72者 (平成17年工業統計調査) <p>② 周知性 周知性の基準ハ)に該当</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ かごしまの伝統野菜として県ホームページに掲載している (H18年度県HPアクセス数：2,048,793件) <p>③ 特記事項</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 熱帯アジア原産でキク科の多年草。葉の裏が鮮やかな赤紫色をしている。奄美群島やトカラ列島では古くから自給野菜として各家庭で栽培されていた。 ○ 鉄分・ビタミンA・カルシウム・マグネシウム・ナトリウム等を豊富に含む。また、葉の赤紫色にはポリフェノールを含み抗酸化作用等の機能性があり、今後、機能性を生かした健康食品等の開発が期待できる。

名称	① 活用可能性 ② 周知性 ③ 特記事項
へちま	<p>① 活用可能性</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 鹿児島県の食料品製造業者は860者 (平成17年工業統計調査) <p>② 周知性 周知性の基準ハ)に該当</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 鹿児島特有の「じもの(地物)」農産物として県ホームページに掲載している (H18年度県HPアクセス数：2,048,793件) <p>③ 特記事項</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 熱帯アジア原産のうり科のつる性一年草。 ○ へちまは化粧品原料や、乾燥させたものをたわしとして利用するが、鹿児島では夏野菜として若い実をもいで料理にも使用する。豚肉との煮付け、豚汁、スープなど沖縄料理や中華料理でも使用される素材。

変 更 後

変 更 前

変 更 後		変 更 前	
名 称	① 活用可能性 ② 周知性 ③ 特記事項		
マグロ	① 活用可能性 ○ 鹿児島県の食料品製造業者は860者 (平成17年工業統計調査) ② 周知性 (周知性の基準 ハ) に該当 ○ 鹿児島で獲れる魚として県ホームページに掲載している (H18年度県HPアクセス数: 2,048,793件) ○ 平成18年: ミナミマグロ生産量第2位 (平成18年農林水産統計) ○ 平成18年: クロマグロ養殖生産量第1位 (平成18年水産庁報告) ③ 特記事項 ○ 本県の魚種別漁獲量では、マグロ類が最も多く漁獲されており、特にミナミマグロの生産量は1,468トン、全国の32%を占め、宮城県につき全国第2位の生産量を誇っている他、メバチやキハダマグロなども全国5位以内に位置するなど、本県は全国有数のマグロ生産県である。(平成18年農林水産統計) ○ また、遠洋マグロ漁業を基幹産業とするいちき串木野市においては、マグロフェスティバルの開催やまぐろを材料にした「まぐろラーメン」による町興しに取り組んでおり、観光の一役を担っている。 ○ 平成18年度のクロマグロ養殖生産量は、全国で約3,500トン、うち本県は約2,000トンで生産量の57%を占めている。 ○ 平成17年度から、中国への輸出も行われ、現在ではタイ、シンガポールにも輸出している。 ○ 平成19年度農林水産祭の水産部門で南さつま市の野間池マグロ養殖協業体が、クロマグロ養殖の先駆的な取組により天皇杯を受賞。		

変更後

変更前

名称	① 活用可能性 ② 周知性 ③ 特記事項
甘夏農園	<p>① 活用可能性</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 阿久根市，出水市，長島町の食品製造業者は83者 飲食店・宿泊業者は499者 ○ <u>鹿児島市の食品製造業者は176者</u> (平成17年工業統計調査) (平成16年事業者企業統計調査(総務省)) <p>② 周知性 周知性の基準 イ、ハ) に該当</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 県は鹿児島ブランド産地として次のとおり指定 ・出水の紅甘夏 (阿久根市，出水市，長島町 H5.4) ○ 鹿児島の果実として県のホームページにも掲載されている。 (H18年度県HPアクセス数：2,048,793件) <p>③ 特記事項</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 観光農園として，農園内で販売するデザートやジュース等関連する新商品の開発が期待できる。 ○ 今後，グリーンツーリズムが進む中で，紅甘夏を観光資源とした新たな取り組みが期待できる。

名称	① 活用可能性 ② 周知性 ③ 特記事項
紅甘夏農園	<p>① 活用可能性</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 阿久根市，出水市，長島町の食品製造業者は83者 飲食店・宿泊業者は499者 (平成17年工業統計調査) (平成16年事業者企業統計調査(総務省)) <p>② 周知性 周知性の基準 イ、ハ) に該当</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 県は鹿児島ブランド産地として次のとおり指定 ・出水の紅甘夏 (阿久根市，出水市，長島町 H5.4) ○ 鹿児島の果実として県のホームページにも掲載されている。 (H18年度県HPアクセス数：2,048,793件) <p>③ 特記事項</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 観光農園として，農園内で販売するデザートやジュース等関連する新商品の開発が期待できる。 ○ 今後，グリーンツーリズムが進む中で，紅甘夏を観光資源とした新たな取り組みが期待できる。

名称	① 活用可能性 ② 周知性 ③ 特記事項
きんかん農園	<p>① 活用可能性</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 薩摩川内市，さつま町，鹿児島市，南さつま市，<u>南九州市，枕崎市の食品製造業者は 351者</u> ○ <u>鹿屋市，肝付町の食品製造業者は 40者</u> (平成17年工業統計調査) <p>② 周知性 周知性の基準 イ、ハ) に該当</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 県は鹿児島ブランド産地として次のとおり指定 ・川薩地区のハウス<u>きんかん</u> (薩摩川内市 H16.5) ・南さつまのハウス<u>きんかん</u> (南さつま市 H17.5) ○ 鹿児島の果実として県のホームページにも掲載されている。 (H18年度県HPアクセス数：2,048,793件) <p>③ 特記事項</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 観光農園として，農園内で販売するデザートやジュース等関連する新商品の開発が期待できる。 ○ 今後，グリーンツーリズムが進む中で，ハウスキンカンを観光資源とした新たな取り組みが期待できる。

名称	① 活用可能性 ② 周知性 ③ 特記事項
ハウスキンカン農園	<p>① 活用可能性</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 薩摩川内市の食品製造業者は38者，飲食店・宿泊業者は636者 ○ 南さつま市，南九州市，枕崎市の食品製造業者は<u>112者</u>飲食店・宿泊業者は361者 (平成17年工業統計調査) (平成16年事業者企業統計調査(総務省)) <p>② 周知性 周知性の基準 イ、ハ) に該当</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 県は鹿児島ブランド産地として次のとおり指定 ・川薩地区のハウスキンカン (薩摩川内市 H16.5) ・南さつまのハウスキンカン (南さつま市 H17.5) ○ 鹿児島の果実として県のホームページにも掲載されている。 (H18年度県HPアクセス数：2,048,793件) <p>③ 特記事項</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 観光農園として，農園内で販売するデザートやジュース等関連する新商品の開発が期待できる。 ○ 今後，グリーンツーリズムが進む中で，ハウスキンカンを観光資源とした新たな取り組みが期待できる。

変更後

変更前

名称	① 活用可能性 ② 周知性 ③ 特記事項
たんかん農園	<p>① 活用可能性</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 鹿児島市、指宿市、枕崎市、南さつま市、南九州市の食品製造業者は361者 ○ 鹿屋市、垂水市、南大隅町、肝付町の食品製造業者は54者 ○ 西之表市、中種子町、南種子町、屋久島町の食品製造業者は29者 ○ 奄美市、大和村、宇検村、瀬戸内町、龍郷町、喜界町、徳之島町、天城町、伊仙町の食品製造業者は66者 (平成17年工業統計調査) <p>② 周知性 周知性の基準 イ、ハ) に該当</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 県は鹿児島ブランド産地として次のとおり指定 ・屋久島のたんかん (屋久町、上屋久町 H19.5) ○ 鹿児島島の果実として県のホームページにも掲載されている。 (H18年度県HPアクセス数：2,048,793件) <p>③ 特記事項</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 観光農園として、農園内で販売するデザートやジュース等関連する新商品の開発が期待できる。 ○ 今後、グリーンツーリズムが進む中で、たんかんを観光資源とした新たな取り組みが期待できる。

名称	① 活用可能性 ② 周知性 ③ 特記事項
たんかん農園	<p>① 活用可能性</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 屋久島町の食品製造業者は7者、飲食店、宿泊業者は211者 (平成17年工業統計調査) (平成16年事業者企業統計調査(総務省)) <p>② 周知性 周知性の基準 イ、ハ) に該当</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 県は鹿児島ブランド産地として次のとおり指定 ・屋久島のたんかん (屋久町、上屋久町 H19.5) ○ 鹿児島島の果実として県のホームページにも掲載されている。 (H18年度県HPアクセス数：2,048,793件) <p>③ 特記事項</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 観光農園として、農園内で販売するデザートやジュース等関連する新商品の開発が期待できる。 ○ 今後、グリーンツーリズムが進む中で、たんかんを観光資源とした新たな取り組みが期待できる。

名称	① 活用可能性 ② 周知性 ③ 特記事項
桜島小みかん農園	<p>① 活用可能性</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 鹿児島市の食料品製造業者は176者 (平成17年工業統計調査) <p>② 周知性 周知性の基準 ハ) に該当</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 鹿児島島の代表的な農産品として県ホームページに掲載している (H18年度県HPアクセス数：2,048,793件) <p>③ 特記事項</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 桜島小みかんは1個の重さ40g～50g、直径5cmほどの大きさである。 ○ 樹齢100年を超える老木では最高24,649個が収穫され世界記録としてギネスブックに認定申請中。 ○ 「世界一たくさん実をつけるミカンの木」としてPRするため、例年、市の主催で桜島小みかんの個数を数える収穫祭が開催されている。 ○ 今後、グリーンツーリズムが進む中で、桜島小みかんのオーナー制度や収穫体験などを行う新たな観光の取り組みが期待できる。

名称	① 活用可能性 ② 周知性 ③ 特記事項
桜島小みかん農園	<p>① 活用可能性</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 鹿児島市、始良町、加治木町、蒲生町、湧水町、霧島市の食料品製造業者は198者、飲食店・宿泊業者は4,894者 (平成17年工業統計調査) (平成16年事業者企業統計調査(総務省)) <p>② 周知性 周知性の基準 ハ) に該当</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 鹿児島島の代表的な農産品として県ホームページに掲載している (H18年度県HPアクセス数：2,048,793件) <p>③ 特記事項</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 桜島小みかんは1個の重さ40g～50g、直径5cmほどの大きさである。 ○ 樹齢100年を超える老木では最高24,649個が収穫され世界記録としてギネスブックに認定申請中。 ○ 「世界一たくさん実をつけるミカンの木」としてPRするため、例年、市の主催で桜島小みかんの個数を数える収穫祭が開催されている。 ○ 今後、グリーンツーリズムが進む中で、桜島小みかんのオーナー制度や収穫体験などを行う新たな観光の取り組みが期待できる。

変更後

変更前

名称	① 活用可能性 ② 周知性 ③ 特記事項
温州みかん農園	<p>① 活用可能性</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 出水市, 阿久根市, 長島町, いちき串木野市, 日置市, 鹿児島市, 指宿市, 枕崎市, 南さつま市, 南九州市, 薩摩川内市, さつま町, 霧島市, 加治木町, 蒲生町, 志布志市, 大崎町, 垂水市, 鹿屋市, 肝付町, 南大隅町の食料品製造業者は702者 (平成17年工業統計調査) <p>② 周知性 周知性の基準ハ)に該。</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 鹿児島島の果実として県ホームページに掲載している (H18年度県HPアクセス数: 2,048,793件) <p>③ 特記事項</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 観光農園として, 農園内で販売するデザートやジュース等関連する新商品の開発が期待できる。 ○ 今後, グリーンツーリズムが進む中で, 温州みかんを観光資源とした新たな取り組みが期待できる。

名称	① 活用可能性 ② 周知性 ③ 特記事項
温州みかん農園	<p>① 活用可能性</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 出水市, 阿久根市, 長島町の食料品製造業者は83者, 飲食店・宿泊業者は499者 ○ いちき串木野市, 日置市, 鹿児島市, 南さつま市, 南九州市の食料品製造業者は285者, 飲食店・宿泊業者は4,463者 ○ 曾於市, 志布志市, 大崎町, 垂水市, 鹿屋市, 東串良町, 肝付町, 錦江町, 南大隅町の食料品製造業者は133者, 飲食店・宿泊業者は1,392者 (平成17年工業統計調査) <p>② 周知性 周知性の基準ハ)に該。</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 鹿児島島の果実として県ホームページに掲載している (H18年度県HPアクセス数: 2,048,793件) <p>③ 特記事項</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 観光農園として, 農園内で販売するデザートやジュース等関連する新商品の開発が期待できる。 ○ 今後, グリーンツーリズムが進む中で, 温州みかんを観光資源とした新たな取り組みが期待できる。

名称	① 活用可能性 ② 周知性 ③ 特記事項
ぶんたん(ぼんたん)農園	<p>① 活用可能性</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 出水市, 阿久根市の食料品製造業者は74者 (平成17年工業統計調査) <p>② 周知性 周知性の基準ハ)に該当</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 鹿児島島の代表的な農産品として県ホームページに掲載している (H18年度県HPアクセス数: 2,048,793件) <p>③ 特記事項</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 観光農園として, 農園内で販売するデザートやジュース等関連する新商品の開発が期待できる。 ○ 今後, グリーンツーリズムが進む中で, ぼんたんを観光資源とした新たな取り組みが期待できる。

名称	① 活用可能性 ② 周知性 ③ 特記事項
ぼんたん(ぶんたん)農園	<p>① 活用可能性</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 阿久根市の食料品製造業者は40者, 飲食店・宿泊業者は132者 (平成17年工業統計調査) <p>② 周知性 周知性の基準ハ)に該当</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 鹿児島島の代表的な農産品として県ホームページに掲載している (H18年度県HPアクセス数: 2,048,793件) <p>③ 特記事項</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 観光農園として, 農園内で販売するデザートやジュース等関連する新商品の開発が期待できる。 ○ 今後, グリーンツーリズムが進む中で, ぼんたんを観光資源とした新たな取り組みが期待できる。

変更後

変更前

名称	① 活用可能性 ② 周知性 ③ 特記事項
不知火農園	<p>① 活用可能性</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 出水市, 阿久根市, 長島町, 薩摩川内市, いちき串木野市, 日置市, 鹿児島市, 指宿市, 枕崎市南さつま市, 南九州市の食料品製造業者は525者 ○ 志布志市, 大崎町, 鹿屋市, 垂水市, 南大隅町, 肝付町の食料品製造業者は97者 (平成17年工業統計調査) <p>② 周知性 周知性の基準ハ)に該当</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 鹿児島の果実として県ホームページに掲載している (H18年度県HPアクセス数: 2,048,793件) <p>① 特記事項</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 観光農園として, 農園内で販売するデザートやジュース等関連する新商品の開発が期待できる。 ○ 今後, グリーンツーリズムが進む中で, 不知火を観光資源とした新たな取り組みが期待できる。

名称	① 活用可能性 ② 周知性 ③ 特記事項
不知火農園	<p>① 活用可能性</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 出水市, 阿久根市, 長島町の食料品製造業者は83者, 飲食店・宿泊業者は499者 ○ いちき串木野市, 日置市, 鹿児島市, 南さつま市, 南九州市の食料品製造業者は285者, 飲食店・宿泊業者は4,463者 ○ 曾於市, 志布志市, 大崎町, 鹿屋市の食料品製造業者は100者, 飲食店・宿泊業者は1,108者 (平成17年工業統計調査) <p>② 周知性 周知性の基準ハ)に該当</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 鹿児島の果実として県ホームページに掲載している (H18年度県HPアクセス数: 2,048,793件) <p>① 特記事項</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 観光農園として, 農園内で販売するデザートやジュース等関連する新商品の開発が期待できる。 ○ 今後, グリーンツーリズムが進む中で, 不知火を観光資源とした新たな取り組みが期待できる。

名称	① 活用可能性 ② 周知性 ③ 特記事項
ぼんかん農園	<p>① 活用可能性</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 出水市, 阿久根市, 長島町の食料品製造業者は83者 ○ いちき串木野市, 日置市, 鹿児島市, 指宿市, 枕崎市, 南さつま市, 南九州市の食料品製造業者は428者 ○ 垂水市, 鹿屋市, 肝付町, 錦江町, 南大隅町の食料品製造業者は58者 ○ 西之表市, 中種子町, 南種子町, 屋久町の食料品製造業者は29者 ○ 奄美市, 大和村, 宇檢村, 瀬戸内町, 龍郷町, 徳之島町の食料品製造業者は43者 (平成17年工業統計調査) <p>② 周知性 周知性の基準ハ)に該当</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 鹿児島の果実として県ホームページに掲載している (H18年度県HPアクセス数: 2,048,793件) <p>① 特記事項</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 観光農園として, 農園内で販売するデザートやジュース等関連する新商品の開発が期待できる。 ○ 今後, グリーンツーリズムが進む中で, ぼんかんを観光資源とした新たな取り組みが期待できる。

名称	① 活用可能性 ② 周知性 ③ 特記事項
ぼんかん農園	<p>① 活用可能性</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 出水市, 阿久根市, 長島町の食料品製造業者は83者, 飲食店・宿泊業者は499者 ○ いちき串木野市, 日置市, 鹿児島市, 南さつま市, 南九州市の食料品製造業者は285者, 飲食店・宿泊業者は4,463者 ○ 垂水市, 鹿屋市, 東串良町, 肝付町, 錦江町, 南大隅町の食料品製造業者は68者, 飲食店・宿泊業者は961者 (平成17年工業統計調査) <p>② 周知性 周知性の基準ハ)に該当</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 鹿児島の果実として県ホームページに掲載している (H18年度県HPアクセス数: 2,048,793件) <p>① 特記事項</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 観光農園として, 農園内で販売するデザートやジュース等関連する新商品の開発が期待できる。 ○ 今後, グリーンツーリズムが進む中で, ぼんかんを観光資源とした新たな取り組みが期待できる。

変更後

変更前

名称	① 活用可能性 ② 周知性 ③ 特記事項
びわ農園	<p>① 活用可能性</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 鹿児島市, 指宿市, 枕崎市, 南さつま市, 南九州市, の食品製造業者は<u>361者</u> ○ いちき串木野市の食品製造業者は<u>33者</u> ○ 阿久根市, 長島町の食料品製造業者は<u>49者</u> ○ 垂水市, 鹿屋市, 錦江町, 南大隅町の食料品製造業者は<u>53者</u> (平成17年工業統計調査) <p>② 周知性 周知性の基準 ハ) に該当</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 鹿児島の果実として県ホームページに掲載している。 (H18年度県HPアクセス数: 2,048,793件) ○ 平成17年: びわ生産量全国第3位 (農林水産省「作物統計調査」) <p>③ 特記事項</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 観光農園として, 農園内で販売するデザートやジュース等関連する新商品の開発が期待できる。 ○ 今後, グリーンツーリズムが進む中で, びわを観光資源とした新たな取り組みが期待できる。

名称	① 活用可能性 ② 周知性 ③ 特記事項
びわ農園	<p>① 活用可能性</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 鹿児島市, 指宿市, 南九州市の食料品製造業者は<u>244者</u>, 飲食店・宿泊業者は<u>4,256者</u> ○ 出水市, 阿久根市, 長島町の食料品製造業者は<u>83者</u>, 飲食店・宿泊業者は<u>499者</u> ○ 垂水市, 鹿屋市, 東串良町, 肝付町, 錦江町, 南大隅町の食料品製造業者は<u>68者</u>, 飲食店・宿泊業者は<u>961者</u> (平成17年工業統計調査) <p>(平成16年事業者企業統計調査(総務省))</p> <p>② 周知性 周知性の基準 ハ) に該当</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 鹿児島の果実として県ホームページに掲載している。 (H18年度県HPアクセス数: 2,048,793件) ○ 平成17年: びわ生産量全国第3位 (農林水産省「作物統計調査」) <p>③ 特記事項</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 観光農園として, 農園内で販売するデザートやジュース等関連する新商品の開発が期待できる。 ○ 今後, グリーンツーリズムが進む中で, びわを観光資源とした新たな取り組みが期待できる。

名称	① 活用可能性 ② 周知性 ③ 特記事項
マンゴー農園	<p>① 活用可能性</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 奄美市, 宇検村, 瀬戸内町, 龍郷町, 喜界町, 徳之島町, 天城町, 伊仙町, 和泊町, 知名町, 与論町の食品製造業者は<u>72者</u> ○ 曾於市, 大崎町, 鹿屋市, 垂水市, 錦江町, 南大隅町, 肝付町の食料品製造業者は<u>101者</u> ○ 西之表市, 中種子町, 南種子町, 屋久島町の食品製造業者は<u>29者</u> ○ 鹿児島市, 指宿市, 南九州市, 南さつま市, 日置市, いちき串木野市の食品製造業者は<u>353者</u> ○ さつま町の食品製造業者は<u>12者</u> (平成17年工業統計調査) <p>② 周知性 周知性の基準 ハ) に該当</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 県の重点振興品目として指定 (平成13年) ○ 鹿児島の果実として県ホームページに掲載している (H18年度県HPアクセス数: 2,048,793件) <p>③ 特記事項</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 観光農園として, 農園内で販売するデザートやジュース等関連する新商品の開発が期待できる。 ○ 今後, グリーンツーリズムが進む中で, マンゴーを観光資源とした新たな取り組みが期待できる。

名称	① 活用可能性 ② 周知性 ③ 特記事項
マンゴー農園	<p>① 活用可能性</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 喜界町, 徳之島町, 天城町, 伊仙町の食品製造業者は<u>29者</u> ○ 曾於市, 志布志市, 大崎町, 鹿屋市の食料品製造業者は<u>100者</u>, 飲食店・宿泊業者は<u>1,108者</u> ○ 鹿児島市, 指宿市, 南九州市の食料品製造業者は<u>244者</u>, 飲食店・宿泊業者は<u>4,256者</u> (平成17年工業統計調査) <p>(平成16年事業者企業統計調査(総務省))</p> <p>② 周知性 周知性の基準 ハ) に該当</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 県の重点振興品目として指定 (平成13年) ○ 鹿児島の果実として県ホームページに掲載している (H18年度県HPアクセス数: 2,048,793件) <p>③ 特記事項</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 観光農園として, 農園内で販売するデザートやジュース等関連する新商品の開発が期待できる。 ○ 今後, グリーンツーリズムが進む中で, マンゴーを観光資源とした新たな取り組みが期待できる。

変更後

変更前

名称	① 活用可能性 ② 周知性 ③ 特記事項
パッションフルーツ農園	<p>① 活用可能性</p> <ul style="list-style-type: none"> 奄美市, 龍郷町, 瀬戸内町, 宇検村, 喜界町, 徳之島町, 天城町, 伊仙町, 知名町, 与論町の食品製造業者は71者 西之表市, 中種子町, 南種子町, 屋久町の食品製造業者は29者 曾於市, 大崎町の食料品製造業者は43者 鹿児島市, 指宿市, 南九州市, 日置市, 薩摩川内市の食品製造業者は332者 (平成17年工業統計調査) <p>② 周知性 周知性の基準 ハ) に該当</p> <ul style="list-style-type: none"> 鹿児島島の果実として県ホームページに掲載している (H18年度県HPアクセス数: 2,048,793件) <p>③ 特記事項</p> <ul style="list-style-type: none"> 観光農園として, 農園内で販売するデザートやジュース等関連する新商品の開発が期待できる。 今後, グリーンツーリズムが進む中で, パッションフルーツを観光資源とした新たな取り組みが期待できる。

名称	① 活用可能性 ② 周知性 ③ 特記事項
パッションフルーツ農園	<p>① 活用可能性</p> <ul style="list-style-type: none"> 奄美市, 龍郷町, 瀬戸内町, 大和村, 宇検村, 喜界町, 徳之島町, 天城町, 伊仙町, 和泊町, 知名町, 与論町の食品製造業者は72者, 飲食店・宿泊業者は1,109者 西之表市, 中種子町, 南種子町, 屋久町の食品製造業者は29者, 飲食店・宿泊業者は469者 曾於市, 志布志市, 大崎町, 鹿屋市の食料品製造業者は100者, 飲食店・宿泊業者は1,108者 鹿児島市, 指宿市, 南九州市の食料品製造業者は244者, 飲食店・宿泊業者は4,256者 (平成17年工業統計調査) (平成16年事業者企業統計調査(総務省)) <p>② 周知性 周知性の基準 ハ) に該当</p> <ul style="list-style-type: none"> 鹿児島島の果実として県ホームページに掲載している (H18年度県HPアクセス数: 2,048,793件) <p>③ 特記事項</p> <ul style="list-style-type: none"> 観光農園として, 農園内で販売するデザートやジュース等関連する新商品の開発が期待できる。 今後, グリーンツーリズムが進む中で, パッションフルーツを観光資源とした新たな取り組みが期待できる。

名称	① 活用可能性 ② 周知性 ③ 特記事項
すもも(ブラム)農園	<p>① 活用可能性</p> <ul style="list-style-type: none"> 奄美市, 大和村, 宇検村, 瀬戸内町, 龍郷町の食品製造業者は37者 (平成17年工業統計調査) <p>② 周知性 周知性の基準 ハ) に該当</p> <ul style="list-style-type: none"> 鹿児島島の果実として, 県ホームページに掲載している。 (H18年度県HPアクセス数: 2,048,793件) <p>③ 特記事項</p> <ul style="list-style-type: none"> 観光農園として, 農園内で販売するデザートやジュース等関連する新商品の開発が期待できる。 今後, グリーンツーリズムが進む中で, パッションフルーツを観光資源とした新たな取り組みが期待できる。

名称	① 活用可能性 ② 周知性 ③ 特記事項
ブラム(スモモ)農園	<p>① 活用可能性</p> <ul style="list-style-type: none"> 奄美市, 大和村の食品製造業者は20者, 飲食店・宿泊業者は456者 (平成17年工業統計調査) (平成16年事業者企業統計調査(総務省)) <p>② 周知性 周知性の基準 ハ) に該当</p> <ul style="list-style-type: none"> 鹿児島島の果実として, 県ホームページに掲載している。 (H18年度県HPアクセス数: 2,048,793件) <p>③ 特記事項</p> <ul style="list-style-type: none"> 観光農園として, 農園内で販売するデザートやジュース等関連する新商品の開発が期待できる。 今後, グリーンツーリズムが進む中で, パッションフルーツを観光資源とした新たな取り組みが期待できる。

変更後

変更前

名称	① 活用可能性 ② 周知性 ③ 特記事項
うめ農園	<p>① 活用可能性</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ さつま町、大口市、薩摩川内市、鹿児島市、枕崎市、南さつま市、南九州市、霧島市、加治木町、始良町、蒲生町、湧水町、曾於市、志布志市、大崎町、鹿屋市の食料品製造業者は514者 (平成17年工業統計調査) <p>② 周知性 周知性の基準 ロ、ハ) に該当</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 新聞報道状況 (南日本) H19年 1/7, 2/18, 6/1, 6/2, 6/8, 6/13, 6/28, 6/30, 7/22 H18年 3/14, 6/6, 6/15, 6/28, 8/9, 9/21, 11/10 ○ 鹿児島の果実として県ホームページに掲載している (H18年度県HPアクセス数: 2,048,793件) <p>③ 特記事項</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 平成19年2月21日には、さつま町観光協会主催により「梅の花咲く薩摩ツアー」が行われた。 ○ 6月3日には、有機無農薬野菜を販売している地球畑(鹿児島有機農業生産組合)が「梅ちぎりツアー」を開催した。

名称	① 活用可能性 ② 周知性 ③ 特記事項
うめ農園	<p>① 活用可能性</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 大口市、さつま町、薩摩川内市の食料品製造業者は56者、飲食店、宿泊業者は891者 ○ 鹿児島市の食料品製造業者は176者、飲食店、宿泊業者は3,874者 (平成17年工業統計調査) (平成16年事業者企業統計調査(総務省)) <p>② 周知性 周知性の基準 イ、ロ) に該当</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 新聞報道状況 (南日本) H19年 1/7, 2/18, 6/1, 6/2, 6/8, 6/13, 6/28, 6/30, 7/22 H18年 3/14, 6/6, 6/15, 6/28, 8/9, 9/21, 11/10 <p>③ 特記事項</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 平成19年2月21日には、さつま町観光協会主催により「梅の花咲く薩摩ツアー」が行われた。 ○ 6月3日には、有機無農薬野菜を販売している地球畑(鹿児島有機農業生産組合)が「梅ちぎりツアー」を開催した。

名称	① 活用可能性 ② 周知性 ③ 特記事項
天文館	<p>① 活用可能性</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 鹿児島市の飲食店・宿泊業者は3,895者 (平成16年事業者企業統計調査(総務省)) <p>② 周知性 周知性の基準 ハ) に該当</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 県の観光専門ホームページ「悠・遊観光かごしま」に掲載している。 (県HPからリンク http://www3.pref.kagoshima.jp/kankou/) (H18年度県HPアクセス数: 2,048,793件) <p>③ 特記事項</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 「天文館」は鹿児島市にある、商店街・繁華街と隣接する歓楽街が一体的となった商業・娯楽地区の総称。(国道3号線、10号線、朝日通り、いずろ通り、大門口通り、樋之口通り、三官橋線に囲まれた一画) ○ 名前の由来は、1779年に、時の藩主 島津重豪が、天文観測等を行う明時館(別名「天文館」)を建てた場所にちなんでいる。 ○ 「おはら祭り」や、「お祇園さあ」など、天文館で開催される祭事も多く、観光資源としても活用されている。

変更後

変更前

名称	① 活用可能性 ② 周知性 ③ 特記事項
フラワーパーク鹿児島	<p>① 活用可能性</p> <ul style="list-style-type: none"> 指宿市の飲食店・宿泊業者は360者 (平成16年事業者企業統計調査(総務省)) <p>② 周知性 周知性の基準 ハ) に該当</p> <ul style="list-style-type: none"> 県の観光専門ホームページ「悠・遊観光かごしま」に掲載している。 (県HPからリンク http://www3.pref.kagoshima.jp/kankou/) (H18年度県HPアクセス数：2,048,793件) <p>③ 特記事項</p> <ul style="list-style-type: none"> 総面積36.5ヘクタールの大きなスケールを誇る日本最大級の花のテーマパーク。 「花・風・光のシンフォニー」をテーマに、花と緑のふれあいの場所、生産者と消費者の交流拠点、観光の拠点として鹿児島県が平成8年に設置。 ブラジル、オーストラリア、南アフリカなど世界の国々からハイビスカスやブーゲンビレア、ランタナをはじめとする亜熱帯植物を中心に、約361種類・4,800本の輸入植物を含め、約2,400種類40万本の植物が植栽されており、鹿児島県の気候条件を生かして、可能なものは屋外で栽培・展示を行っている。 平成19年度の入園者数は16.6万人。指宿温泉組合との連携企画の実施や地域イベントへの協力など、地域と密着した取組を実施している。

名称	① 活用可能性 ② 周知性 ③ 特記事項
鹿児島県 金作原生林	<p>① 活用可能性</p> <ul style="list-style-type: none"> 奄美市の飲食店・宿泊業者は448者 (平成16年事業者企業統計調査(総務省)) <p>② 周知性 周知性の基準 ハ) に該当</p> <ul style="list-style-type: none"> 県の観光専門ホームページ「悠・遊観光かごしま」に掲載している。 (県HPからリンク http://www3.pref.kagoshima.jp/kankou/) (H18年度県HPアクセス数：2,048,793件) 金作原国有林のほぼ半域にあたる125ヘクタールが自然観察国有林に指定(昭和50年) <p>③ 特記事項</p> <ul style="list-style-type: none"> 奄美大島で、天然の亜熱帯広葉樹が多数残っている原生林。 樹齢130年といわれるイタジイ、イジュ、タブの木が主で、巨大なヒカゲヘゴのポスターで一躍観光名所となり、映画「ゴジラVSスペースゴジラ」のロケ地、ゴジラの生息する場所としても使用された。 国指定天然記念物のルリカケス、アカヒゲ、オオストンオオアカガラ、アマミノクロウサギ(特別天然記念物)など固有種の鳥や動物が生息している。 今後、グリーンツーリズムの外、映画のロケ地としての活用など、新たな観光産業の展開が期待できる。

変更後

変更前

名称	① 活用可能性 ② 周知性 ③ 特記事項
奄美群島国定公園 のマングローブ原生林	<p>① 活用可能性</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 奄美市の飲食店・宿泊業者は448者 (平成16年事業者企業統計調査(総務省)) <p>② 周知性 周知性の基準 ハ) に該当</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 県の観光専門ホームページ「悠・遊観光かごしま」に掲載している。 (県HPからリンク http://www3.pref.kagoshima.jp/kankou/) (H18年度県HPアクセス数: 2,048,793件) ○ 奄美群島国定公園特別保護地区に指定 (昭和49年) <p>③ 特記事項</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 面積は71ヘクタールで、沖縄県西表島のマングローブにつぐ国内第2の広さ。 ○ マングローブでカヌー体験もでき、自然体験を通じた観光産業の展開が期待できる。

名称	① 活用可能性 ② 周知性 ③ 特記事項
サワーボメロ農園	<p>① 活用可能性</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ いちき串木野市、薩摩川内市、出水市の食料品製造業者は105者 (平成17年工業統計調査) <p>② 周知性 周知性の基準 ロ、ハ) に該当</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 新聞報道状況 (南日本) H19年 3/4, 4/21 H18年 1/28, 3/21, 4/17 H17年 1/23, 1/24, 4/16, 4/29, 11/9, 11/16 H16年 1/4, 2/28 H15年 4/22 ○ <u>鹿児島島の果実として県ホームページに掲載している</u> (H18年度県HPアクセス数: 2,048,793件) <p>③ 特記事項</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 観光農園として、農園内で販売するデザートやジュース等関連する新商品の開発が期待できる。 ○ 今後、グリーンツーリズムが進む中で、サワーボメロを観光資源とした新たな取り組みが期待できる。

変更後

変更前

名称	① 活用可能性 ② 周知性 ③ 特記事項
ぶどう農園	<p>① 活用可能性</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 南さつま市, 日置市, いちき串木野市, 薩摩川内市, さつま町, 出水市, 霧島市, 加治木町, 湧水町の食品製造業者は220者 (平成17年工業統計調査) <p>② 周知性 周知性の基準ハ)に該当</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 鹿児島県の果実として県ホームページに掲載している (H18年度県HPアクセス数: 2,048,793件) <p>③ 特記事項</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 観光農園として, 農園内で販売するデザートやジュース等関連する新商品の開発が期待できる。 ○ 今後, グリーンツーリズムが進む中で, ぶどう農園を観光資源とした新たな取り組みが期待できる。

名称	① 活用可能性 ② 周知性 ③ 特記事項
なし農園	<p>① 活用可能性</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 阿久根市, 出水市, さつま町, 霧島市, 湧水町, 曾於市の食品製造業者は147者 (平成17年工業統計調査) <p>② 周知性 周知性の基準ハ)に該当</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 鹿児島県の果実として県ホームページに掲載している (H18年度県HPアクセス数: 2,048,793件) <p>③ 特記事項</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 観光農園として, 農園内で販売するデザート等関連する新商品の開発が期待できる。 ○ 今後, グリーンツーリズムが進む中で, なし農園を観光資源とした新たな取り組みが期待できる。

変 更 後

変 更 前

名 称	① 活用可能性 ② 周知性 ③ 特記事項
かき農園	① 活用可能性 ○ 出水市、大口市、菱刈町の食品製造業者は42者 ○ 霧島市の食品製造業者は35者 (平成17年工業統計調査) ② 周知性 (周知性の基準 ハ) に該当 ○ 鹿児島県の果実として県ホームページに掲載している (H18年度県HPアクセス数：2,048,793件) ③ 特記事項 ○ 観光農園として、農園内で販売するデザート等関連する新商品の開発が期待できる。 ○ 今後、グリーンツーリズムが進む中で、かき農園を観光資源とした新たな取り組みが期待できる。