

食べて遊んで 種子島 にわがしま。

種子島・屋久島は
「食」の魅力もいっぱい。
遊び、イベントをあわせて
季節ごとにご紹介。
旬の“たわがしま”はどうぞ。

屋久島はウラ面をご覧ください。



発行：種子屋久観光連絡協議会
(鹿児島県熊本支厅総務企画課内)
TEL0997-22-1131 平成20年3月



3月(島内全域)

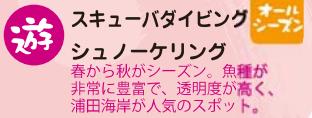
たねがしまロケット
マラソン大会
火縄錠の号砲でスタートし、
種子島宇宙センターがゴール。

サーフィン大会（西之表市）
サーファーに人気の鉄浜海岸で開催。

4月

TANEGASHIMA CUP（西之表市）
コバルトブルーの海を舞台に数十艇が
競い合うヨットレース。

宝満神社お田植祭り（南種子町）
赤米の苗の植え付け後、「お田植神楽」が
上演される。



オール
刺身
ミズイカ
(アオリイカ)

肉厚で甘みがあり、刺身に最適で、
凍結しても味が変わらないことから、
お土産にも喜ばれる。塩焼き、
バター炒めもうまい。

ハガシオ
タンパク質に富み、刺身
やタタキに最高。



アザミ、ニガタケなどの
の山菜や、ジャガイモを新鮮。
かがらん回子や角巻、落花生豆腐
などの郷土料理は
1年中食べられます。



春

トコブシ

アワビに似た巻貝で、種子島ではナガラメと呼ばれて特産品になっている。
肉質はやわらかく初夏が旬で、刺身の他、みそ焼きが絶品。

カンパチ

一本釣りで漁獲される天然のカンパチは適度に脂がのり、絶品。刺身、焼き物、煮つけなど様々な料理に合う。

食べる
トコブシの
みそ焼き

完熟マンゴー

ビタミンCを多く含み、濃厚な香り

と強い甘みが特徴。小さくカットす

ると食べやすい。

パッション
フルーツ

甘い香りとさわやかな酸味が特徴でビタミンCを
多く含む。果実のゼリー状の部分は特有の甘みと
芳香があり、ゼリーや
シャーベット、ジュースにすると美味しい。

たわがしまの
あんなこと、
こんなこと。

7月(西之表市)
種子島サンセット車いす
マラソン大会
夕日をバックに21.095kmを力走。

8月
よいら~いき祭り（中種子町）
みこしパレード、花火大会などで町中が盛り上がる。

ロケット祭り（南種子町）
火縄錠の試射、花火大会など盛りだくさん。

種子島鉄砲まつり（西之表市）
鉄砲伝来を記念して行われる種子島最大のまつり。

シーカヤック
春から秋がシーズン。遠浅の海岸
からたくさんの奇岩を楽しめる。

サーフィン
夏の種子島での
サーフィンは格別。
サーファー憧れの地。

海水浴
島内の5ヶ所の海水浴場
が多くの人で賑わう。

こんな
季節
焼酎用サツマイモの収穫・仕込み
日本一早いコシヒカリ稲刈り・出荷
火縄錠試射西之表港出迎え

たわがしまの
あんなこと、
こんなこと。

イベ
9月 鉄砲伝来記念式典
(南種子町)

「鉄砲伝来の地」門倉岬で開催。

11月 サーフィン大会（西之表市）
鉄浜海岸に多くのサーファー
が集結。

1月 大的始式（西之表市）
1月11日、柄木神社内で
直径175cmの大的を射る。

宇宙へはばたけ
たこあげ大会（南種子町）
たくさんの手作りたこが
宇宙センターの空を舞う。

ハングライダー
パラグライダー

サトウキビの収穫
黒糖作り

秋

刺身
みそ汁

イナエビ

黒潮の洗う礁域に生息している。
刺身、焼きエビ、みそ汁などに
より、余すところなくおいしく
食べられる。

ゾウリエビ

種子島を中心に漁獲される。
ゾウリと名がついているとおり、形はなじ
みが薄いものの、殻の中の身は歯が
たえ十分。塩ゆで、バター焼き、刺
身にすると、とても美味しい。

安納イモ

「さつまいもの王様」といわれる安
納いもは、潮風が島を横断する種子
島でしかできない特別なさつまい
も。糖度が16度と高く、しつとりと
した口当たりで人気が高い。安納い
もを原料とした焼酎もうまい。