

指宿的美味：地瓜

地瓜是在約 400 年前傳入日本。當初的地瓜是從中國進口，從琉球王國（現在的沖繩）帶到鹿兒島。這種高熱量、富含礦物質的塊根蔬菜以前從多種途徑傳入，不過，它的普及則經常會歸功於指宿的水手兼漁民前田利右衛門（卒於 1719 年）。日本在十八、十九世紀遇到幾次饑荒期間，不過，鹿兒島的地瓜讓當地居民免於饑餓，前田利右衛門因此成為當地的大英雄。時至今日，有多處紀念碑和一間神社都是為了對他致敬而建造。

鹿兒島鬆軟的火山土壤非常適合種植地瓜，排水良好、氣候溫暖更可讓地瓜豐產。鹿兒島縣目前是日本地瓜產地大縣，而指宿則種植了大量的地瓜。蕃薯用於許多當地的傳統菜餚，例如 *地瓜年糕* 和 *酥炸地瓜籤*。地瓜也是日本烈酒 *燒酒* 的原料。指宿有六家 *燒酒* 釀酒廠，市內餐廳都有供應各家釀酒廠的產品。傳統上，燒酒會摻入熱水，可以增強酒精的天然香氣。