

[指宿美味：秋葵

指宿是日本最大的秋葵产地，当地有近 1200 家农场都种植这种夏季作物。秋葵直到 19 世纪末才从非洲经由中国传入日本。即便如此，直到二战（1939–1945）结束后才开始大规模种植。1946 年，一位在苏门答腊品尝过秋葵的当地水手和一名在鹿儿岛农业研究所实习的人，分别将秋葵引入了指宿市。后来，这两位秋葵种植新手交换种子、培育杂交品种并推广秋葵，最终使指宿成为日本的秋葵之都。

如今，指宿的秋葵农户使用温室栽培将种植期延长至每年 2 月到 10 月，年产量超过三千吨。该市提倡一种生态友好的种植方式，即利用昆虫来自然防治危害作物的蚜虫。农户在秋葵旁种植高粱来吸引瓢虫，而瓢虫会捕食蚜虫。通过这种方式，农户可以利用自然天敌关系来减少害虫，无需依赖农药。

秋葵最宜趁新鲜食用。当季时，指宿各处餐馆都会供应秋葵天妇罗等传统日式料理，也可见于三明治和披萨等菜品中。

指宿美味：山川腌菜

指宿的山川地区以“山川渍”（山川腌菜）闻名，这是一种已有数百年历史的各种腌制白萝卜。这道菜的确切起源已不可考，但最早的记载出现在 1592 年岛津家战船的货物清单上。

制作山川腌菜需要长达半年时间。首先，将新鲜采收的萝卜挂起，在干燥的冬风中风干。大约一个月后，长长的萝卜变得柔韧，可以打结。然后用木臼和木杵将干萝卜捣碎，先加海水后加盐，最后放入大陶罐中发酵数月。最终成品是一种咸中带甜、略有嚼劲的腌菜，通常切成薄片食用。