

# 湾岸タイムズ

ohsumi wangan times

¥0  
TAKE FREE

第6号



特集

## 「食」でも賑わう大隅のうまいもん

食の宝庫「大隅半島」を元気に!!

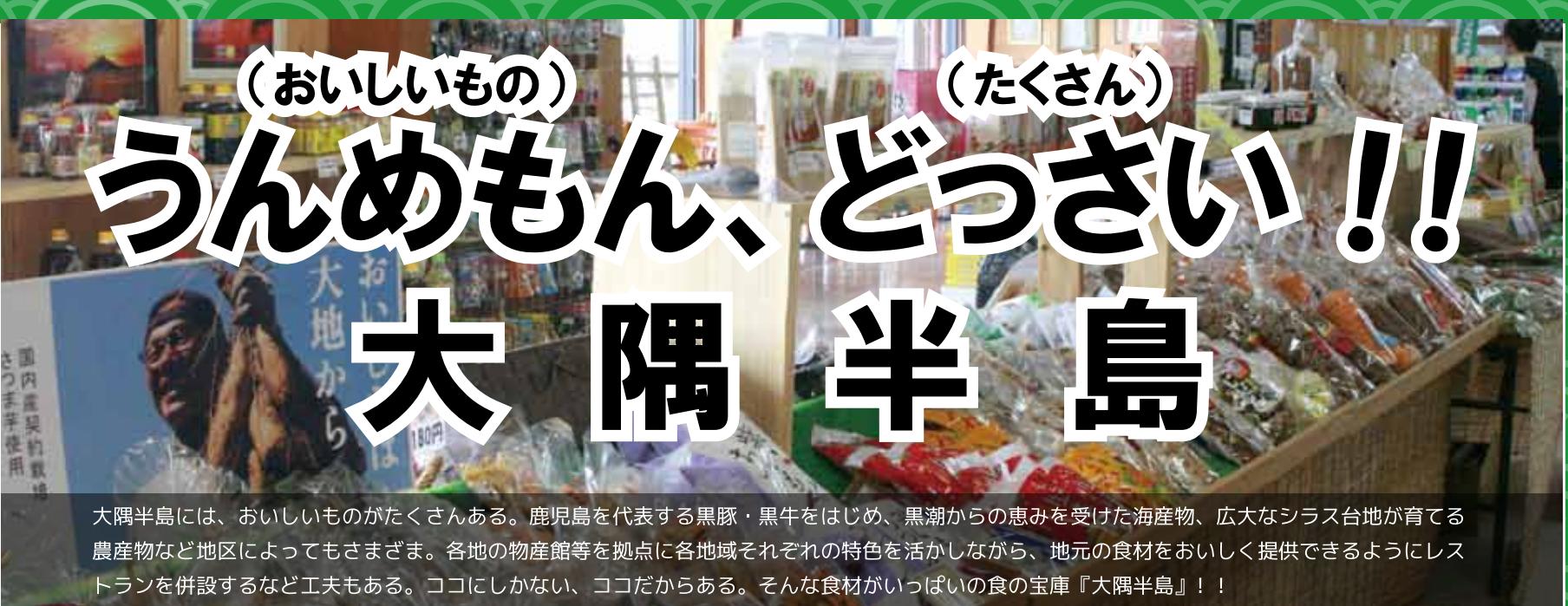
「食にまつわる大隅の新しい潮流」という視点で取材を重ねました。鹿屋商工会議所が主催する「まるごとおおすみアグリフード商談会」も今年で3回目、多くの生産者の販路拡大を狙っています。また、大隅半島で自然の力を最大限に生かしたものづくりに励む「おおすみ名人会」は、自然の力が満ち満ちた農作物や動植物から生まれ出される食品やスキンケア商品は人間本来の力を引き出すということで、ギフトショーや展示会などに積極的に参加して、新商品のアピールに一生懸命です。

大隅は食材の宝庫。大隅の豊富な食材を活用し、「食」による大隅地域の活性化、認知度の向上、交流人口の拡大を図ることを目的として「よかべん」というテーマで、大隅の食材を活かした弁当をつくり、大隅の魅力を広く内外に発信していこうという動きもあります。大隅には鉄道はありませんが道の駅という個性溢れる地域振興施設があります。「よかべん」は地域内の道の駅での販売が計画されており、道の駅と観光施設の点と点をつなぐことで大隅を一体化し、その魅力を伝えていこうとしています。

これまで「湾岸タイムズ」では、癒し・ふれあい体験をテーマに「家族みんなで遊べる大隅」、伝統を守るお祭りの数々を「伝統まつり大隅」、鐵道マニアじゃなくても楽しめる廃線跡「大隅の廃線跡をめぐる旅」、古墳という歴史的な遺跡をテーマに「浪漫に満ちた大隅路を歩く」、昭和20年の終戦の頃の大隅半島の戦跡をテーマに「祖父が残した約束の地」というこだわったテーマでたどってきました。すでに観光案内所や道の駅での配布は終わっていますが、「湾岸タイムズ」で検索いただくと大隅地域振興局等のホームページでもダウンロードしてご覧いただけます。プリントして大隅半島を周遊していただけたらと考えています。



大隅半島に行こう!



## 鹿屋市観光物産総合センター

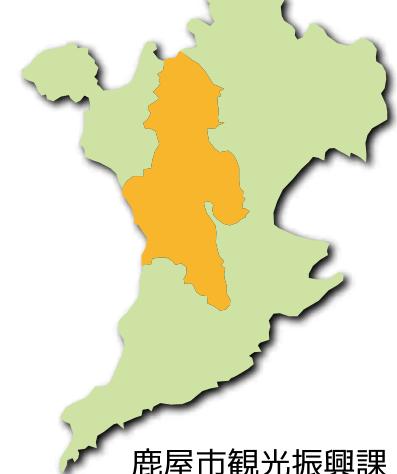
住 鹿屋市西原3丁目11-1  
TEL 0994-41-7010  
時 9:00~17:00  
(入館は16:30まで)  
休 12月29日~1月3日



鹿屋市観光物産総合センターは鹿屋航空基地史料館と隣接する敷地にあり、1993年（平成5年）にオープンしました。地域の観光案内や特産品の販路拡大などを目指し、ふくやばら園のバラの商品など鹿屋市の物産品を販売しています。また無料休憩所も備えています。

海上自衛隊鹿屋航空基地に隣接していることもあり、大隅産の黒毛和牛・黒豚を使用した「鹿屋海軍航空カレー」は人気商品となっています。

## 鹿屋市



## 道の駅たるみず 湯つ足り館

住 垂水市牛根麓1038-1  
TEL 0994-34-2237  
時 9:00~20:00  
レストラン (11:00~19:00 ラストオーダー)  
温泉(通常 13:00~21:00  
土日祝 10:00~21:00)  
休 年中無休



道の駅たるみず物産館では、「かごしまのさかな」ブランドである牛根漁協の「ぶり大将」をはじめ海と山に囲まれた垂水の特産品が販売されています。垂水市では、地元の新鮮な海の幸・山の幸を存分に味わうことができます。

また、垂水市に降り注いだ桜島の灰を丁寧に詰め込んだ降灰体験缶詰『灰(ハイ)どうぞ!!』も、ユニークなお土産として喜ばれています。

なお道の駅たるみずは毎日噴火している昭和火口と錦江湾を間近に眺められる日本最大級の約60mの長い足湯が特徴です。

## 垂水市



## 道の駅すえよし 四季祭市場

住 曽於市末吉町深川11051-1  
TEL 0986-79-1900  
時 9:00~19:00  
レストラン (11:00~15:00 18:00~21:00)  
休 1月1日



曾於市は豊かな自然、肥沃な大地、清らかな河川に恵まれたまちです。基幹産業は農畜産業で、黒毛和牛をはじめ、黒豚や茶、野菜、ユズなどが大切に育てられています。

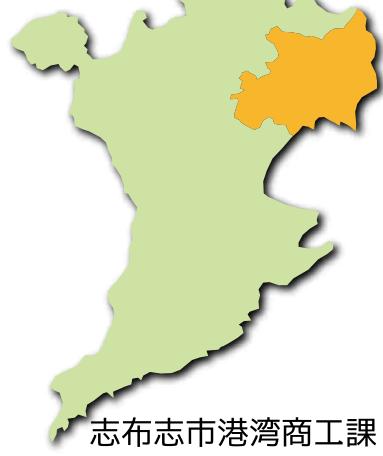
国道10号線沿いにある道の駅「すえよし」では、曾於市の特産品であるユズや、ユズを利用した加工品、黒豚、黒毛和牛をはじめ、旬の新鮮野菜、各種加工品がいっぱいです。また、併設されたレストランではランチバイキングが好評。

このほか、曾於市には道の駅「あおみ弥五郎伝説の里」、道の駅「たからべ」があり、それ地元の方々が作った新鮮野菜や加工品が販売されています。

## 曾於市



# 志布志市



志布志市港湾商工課  
099-474-1111



## 志布志市特産品販売所 港湾通り

■ 志布志市志布志町志布志 3-24-1  
サンポートしぶしアピア内  
■ 099-472-1616  
時 10:00~18:00  
休 1月1日~2日(他施設点検日2日)



## ちりめん

「美味しいー楽しむーおもてなし」をテーマに黒潮そぞく志布志湾でとれた海産物、広大な大隅の大地で収穫された農産物、そしてそれを活用し、全国でも広く流通している加工品など、志布志市の特産品が勢ぞろいした志布志市特産品販売所「港湾通り」。

各種情報の提供やお茶の振る舞いで、お客様をおもてなしいたします。

また、全国へのギフト発送のほか、季節ごとのイベントとして、新茶まつりやちりめんフェアも実施しております。



## 広域交流活性化センター あすぱる大崎

■ 曽於郡大崎町神領 2419  
■ 099-471-6666  
時 7:00~21:00  
レストラン (11:00~21:00)  
温泉 (6:30~8:30 10:00~23:00)  
土日のみ7:00~23:00  
休 每月第3火曜日



## スモーキキン

あすぱる大崎では、地域との密着、地域との協力、地域への応援を大切に、四季を感じ商品を多数取り揃えています。夏季限定のあまいマンゴー、ご飯のお供に大崎産ちりめんじやこ、いろいろな料理に相性抜群のスマーケチキン、大崎といえば「からいも餡」、あすぱる大崎から健康発信「大崎産桑茶」。

熱血生産者の自慢の野菜は毎朝畑から直送です。魅力満点のあすぱる大崎へ是非お立ち寄り下さいませ!

# 大崎町



大崎町企画調整課  
099-476-1111



## 東串良物産館 ルピノンの里

■ 肝属郡東串良町池之原 2608-1  
■ 0994-62-8701  
時 9:00~18:00  
休 12月31日~1月2日



## 収穫体験

店内は、天井が高くとても明るく、棚と棚との間が広く、車いすでも楽々お買いものができます。

昨年の4月には、8周年記念祭が行われ、今後も様々なイベントが企画されています。

私たちの回りの身近な食材を再発見する機会としてぜひ足をお運びください。

# 東串良町



東串良町企画課  
0994-63-3122



## 錦江町物産館にしきの里

■ 肝属郡錦江町神川 3306-18  
■ 0994-22-0831  
時 9:00~18:00  
休 12月31日~1月3日



## けせん団子

## ひげだんば

錦江町物産館にしきの里は地元の新鮮な野菜や加工品等を数多く取り揃えています。加工品では原製菓舗の「ひとくちげたんぱ」と、うんめんの会の「けせん団子」が大人気。

「ひとくちげたんぱ」は黒糖をたっぷり使った焼き菓子です。「けせん団子」はヨモギをふんだんに使ったお団子ですが、けせんの葉(ニッキ)の一種)で包んだ香りも良くやわらかいお団子です。

# 錦江町



錦江町企画課  
0994-22-3032

## 南大隅町



南大隅町企画振興課  
0994-24-3115



### 南大隅町観光交流物産館 なんたん市場

住 肝属郡南大隅町根占川南718-38

TEL 0994-28-1866

時 8:00~18:00

(5月1日~9月30日は8:00~19:00)

休 年中無休



最南端の町「南大隅町」の農

産物をはじめ、加工品や鮮魚が  
集結！「新鮮・安い」プラス「  
素敵な笑顔」をモットーに営業  
しておりますのでぜひお立ち寄  
りください。

おすすめはかごしまのお魚ブ  
ランダ認定『ねじめ黄金カンパ  
チ』。カンパチの養殖は錦江湾  
内の各所で行われていますが、  
黄金色のカンパチは非常に珍し  
く、自然環境に恵まれた潮流の  
速い地域で育つことで身のしま  
りがよいのが特徴。お醤油をは  
じくほどの脂ののった黄金カン  
パチは、刺身で食べても脂っこ  
さを感じない絶品の一品です。



### やまびこ館

住 肝属郡肝付町後田6327-8

TEL 0994-65-7807

時 8:30~17:00

休 月・木・金



### 新鮮野菜



高山川の上流、山深く分け入  
った谷あいの川上地域にある、  
地域住民の交流と地域の特産品  
を販売する「やまびこ館」。  
「やまびこ館」では、川上で  
採れた新鮮な野菜や米、山の幸  
などの特産物をはじめとして、  
田舎のお菓子や地元の原料を使  
用了したジャム等、様々な商品を  
販売しています。また、天井か  
ら下がる自在カギと窯炉裏を囲  
む交流スペースでくつろぐこと  
もできます。木の香りあふれる  
「やまびこ館」にぜひお立ち寄  
りください。

川上で切った杉や楠の丸太イ  
スが大小問わず200円で買え  
るほか、時もろ100円で買え  
ます。その他四季に応じたもののが  
購入できます。真心は無料です。

## 肝付町



肝付町企画調整課  
0994-65-8422

## 湾岸タイムズ バックナンバー



### 祖父が残した約束の地

第二次世界大戦時の戦跡や大隅  
の各地にあった海軍航空隊基地、  
実行こそされなかつた米軍上陸作  
戦、そのほか現地の写真や希少な  
資料などを交え、後世に伝えてい  
かなければならぬ終戦間際の大  
隅を特集。

### 浪漫に満ちた大隅路を歩く

大型の前方後円墳の唐仁古墳(1号墳)や横瀬古墳をはじめ、多くの古墳群、地下式横穴墓、吾平山陵(あいらのやまとみささぎ、あいらさんりょう)と多くの歴史が残された大隅を特集。

### 大隅の廃線跡をめぐる旅

今も残る大隅線・志布志線の廃線跡には記念館や史料館、公園化された場所がたくさんあり、当時の写真や、現在の記念館・史料館の写真が盛りだくさんの内容で特集。

### 伝統まつり大隅

大隅半島の伝統ある祭りと称し  
各地の流鏑馬(やぶさめ)や神  
舞(かんまい)、春祭りのほか、  
志布志のお釈迦祭り、曾於市のみ  
五郎どん祭りなどひとつひとつ歴  
史背景を含めた内容で特集。

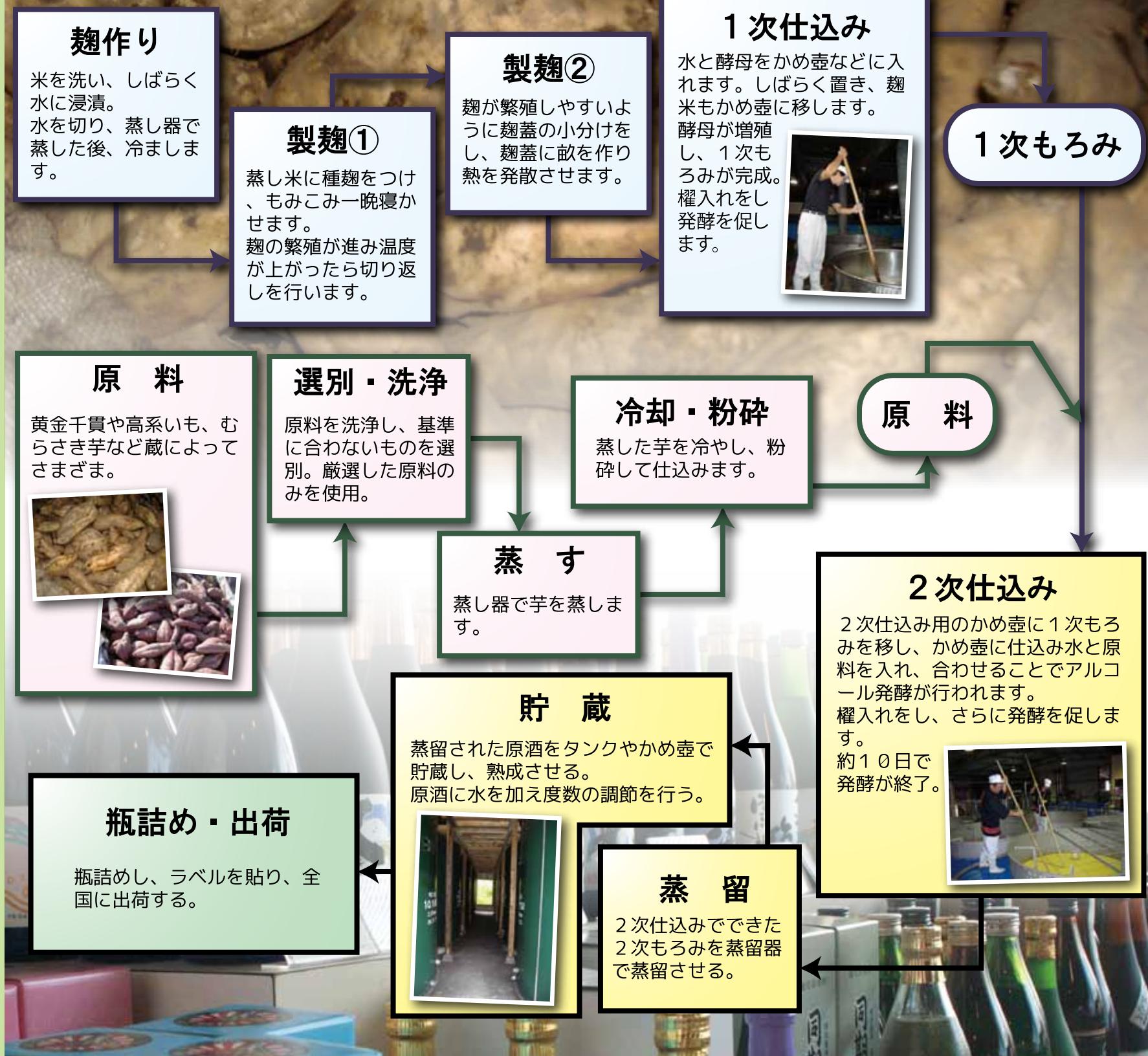
### 家族みんなで遊べる大隅!

イルカランドをはじめ、セグウェイ  
エイガイドツアーやトロ馬車ツ  
アーや内之浦宇宙空間観測所・輝  
北天球館・ダグリ岬遊園地・都井  
岬・照葉樹の森と大隅半島の遊べ  
るところを集めた特集。

今回の湾岸タイムズ第6号を含め、上記のバックナンバーはすべて大隅地域振興局等のHPからダウンロードすることができます。

写真：黄金千貫

# 焼酎が出来るまで



大隅半島の中でも地域によって、黒豚や山菜、伊勢海老、カンパチ、うなぎ、しらす、マンゴーなど特産品はさまざまあり、その特産品を全国に広めたい想いで、民間団体や産出荷者等の12団体（平成25年3月現在）が試行錯誤しながら「よかべん」制作に取り組んでいます。豊富な食材に恵まれたこの地域で「よかべん」を作り、全国へ発信することで、自分たちの住む地域の素晴らしいを再発見するきっかけにしたい。

大隅だけの味。  
わたしたちの自慢の味。  
**よかべん**  
yokaben  
他にない、大隅の魅力。  
大隅には美味しい特産品がたくさんある。黒豚に黒毛和牛、うなぎ、落花生、だつきしょどうふ、カンパチ。京料理で有名な鰐（はも）もここでは獲れる。こんな素晴らしい食材に恵まれた地域なのに、これは発信しないともったいない。「よかべん」を皮切りに、作り手・売り手が能動的に「作りたい・やりたい」という気持ちになるようなプロジェクトにしたい。

# 大隅半島の焼酎蔵

シラス台地の恩恵  
唐芋に適した地・大隅



もうひとつ要因となつたのは、「水」。

シラス台地周辺には約300箇所以上の湧水が確認されており、特に大隅半島北部を流れる菱田川流域には110箇所もの湧水がある。農作物を育てる焼酎の製造にも欠かせない

歴史ある焼酎蔵がそれぞれの知恵と経験を重ね、それぞれの芋焼酎を造り続けている。

大隅半島はシラス台地と言われる土壤で覆われている。桜島をはじめとする多くの火山の影響で出来たこの台地は、唐芋（サツマイモ）を含む多くの農産物に適したものだった。

なぜ、芋焼酎なのか。



太久保酒造株式会社

〒899-7603 鹿児島県志布志市松山町尾野見1319-83 開099-487-8282

太久保酒造株式会社の前身は、明治43年創業の久保醸造。現在の代表の経営する有限会社の商店があり、そこでは年間10,000トンにも及ぶ膨大な量のサツマイモを地元の焼酎メーカーへ出荷。自身でも小さな工場でいいから焼酎造りの原点に戻った、こだわりの製法『甕壺仕込み』による本当の芋焼酎を造りたいという思いもあり、久保醸造の先代社長の協力を得て、平成2年に太久保酒造を設立し、翌年3月かねてからの念願であった、甕壺仕込み本格焼酎『華奴』を発売するに至った。



岩川醸造株式会社

〒899-8102 鹿児島県曾於市大隅町岩川16557-6 開099-482-1151

明治が生んだ薩摩焼酎の傑作。  
「ざんぎり頭をたたいてみれば、文明開化の音がする」  
岩川醸造は我が国に西洋文化が入ってきはじめた明治3年から焼酎造りを始めています。

今、時を超えて明治のおおらかさとスピリットが蘇ります。  
古き良き時代の浪漫を感じながら——。さあ、乾杯！



小鹿酒造株式会社

〒893-1101 鹿児島県鹿屋市吾平町上名7312 開0994-58-7171

昭和46年創業。地元の特産品の本格いも焼酎を造る蔵元として地元の原料にこだわり、地元の方々に愛される焼酎造りに取り組み、その地元の後押しにより他の地域へ自信をもってご案内させて頂きました。いも焼酎は日々の暮らしに潤いと活力を与えるとともに、宴席での祝いの酒であり御神酒であるという、まさに“地の酒”として鹿児島の食文化の一端を担っています。



有限会社神川酒造

〒893-0033 鹿児島県鹿屋市永野田町346-5 開0994-40-4010

大隅半島の山林地帯には照葉樹林の原生林が広がり、この森の中で時間をかけて、ろ過された水はまさに“天恵の伏流水”です。  
この水と地元大隅でとれた新鮮な黄金千貫が神川酒造のいも焼酎のおいしさの源流となります。



# 大海酒造株式会社

〒893-0016 鹿児島県鹿屋市白崎町21-1

TEL 0994-44-2190

私たち大海酒造の芋焼酎は大隅半島鹿屋市産のサツマイモを使用しています。「皆様に美味しい焼酎を飲んでいただきたい」と言う作り手のこだわりから、長年、契約農家と芋の品質維持・向上に努めてまいりました。サツマイモ生産者、杜氏をはじめとした多くの職人の手から生まれる大海酒造の品々をどうぞお楽しみください。

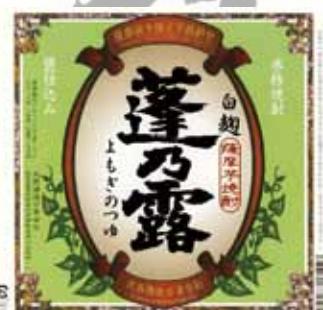


# 丸西酒造合資会社

〒899-7503 鹿児島県志布志市有明町蓬原1397-1 TEL 099-475-0111

明治34年創業。原料となるサツマイモは地元大隅産の厳選したサツマイモを使用し、水は霧島山系の伏流水を地下56mから汲み上げ仕込み水・割り水に使用しています。創業当時からの甕を使用して仕込み、伝統の味を受け継ぎ、地元に愛される焼酎を造り続ける小さな蔵です。

直売・展示コーナーの「悠古庵」も併設しておりますので、是非お立ち寄り下さい。



# 若潮酒造株式会社

〒899-7104 鹿児島県志布志市志布志町安楽215 TEL 099-472-1185

昭和43年、志布志湾岸の5蔵元が集まり「若潮酒造協業組合」を設立。現在は組織を株式会社へと変更し45年を迎えております。それぞれの蔵元の特性を活かした、旨み・甘味のある酒質でありながら、志布志湾で揚がる魚介類に合う、後口スッキリでキレのある焼酎が特徴です。平成14年には、かめ壺仕込み・木樽蒸留器で製造を行う手造り蔵「志布志木樽蒸留所・千刻蔵」を完成させ近代的な本蔵と手造りの千刻蔵で、それぞれの個性を活かした焼酎造りを行っております。



## 見学可能な焼酎蔵一覧

下記の焼酎蔵では、工場見学することが出来ます。ただし、仕込みの時期や営業時間、見学人数の制限等がありますので、見学希望の方は必ず事前に連絡を入れ、見学可能かお確かめ下さい。

垂水市 八千代伝酒造株式会社 0994-32-8282  
志布志市 太久保酒造株式会社 099-487-8282  
丸西酒造合資会社 099-475-0111  
若潮酒造株式会社 099-472-1185

# 新平酒造株式会社

〒899-7304 鹿児島県曾於郡大崎町横瀬2366

TEL 099-476-0024

明治29年、初代・新平金計佐によって創業された小さな焼酎蔵が新平酒造の原点です。以来100年以上に渡り、愛情と誇りを持って焼酎造りに取り組んでまいりました。受け継がれてきた伝統を守りながらも、そこに慢心することなく、常に新たな挑戦を続けています。自然や伝統を敬う謙虚な心とたゆまぬチャレンジ精神を礎に、隅々まで行き届いた清潔な環境と身だしなみを保ち、五感を研ぎ澄ませて作業に当たることで、信頼に足る高品質の焼酎が生まれると確信しております。



# 天星酒造株式会社

〒899-7301 鹿児島県曾於郡大崎町菱田1270

TEL 099-477-0510

明治34年、酒類製造業を創業、昭和29年に株式会社として創設しました。三代目は、醸造技術に非常に関心が高く、日本で初めてドラム式製麹機を考案。四代目は、醸造・蒸留などの管理をコンピュータシステム化し、製造の合理化を進めてきました。平成23年、社名を天星酒造株式会社と改め、今まで培った技術を更に高めた商品開発を行い、新たな挑戦を始めています。



# 八千代伝酒造株式会社

〒891-2111 鹿児島県垂水市新御堂鍋ヶ久保1332-5 TEL 0994-32-8282

猿城溪谷  
八千代伝  
美穂

鹿児島県は垂水市の猿ヶ城渓谷に、こだわりの焼酎造りに励む八千代伝酒造の蔵があります。より良質の原料を求めるサツマイモの自社栽培に取り組み、大自然の清冽な仕込み水、新鮮な空気のもと、すべてのかめ壺で焼酎を醸す。

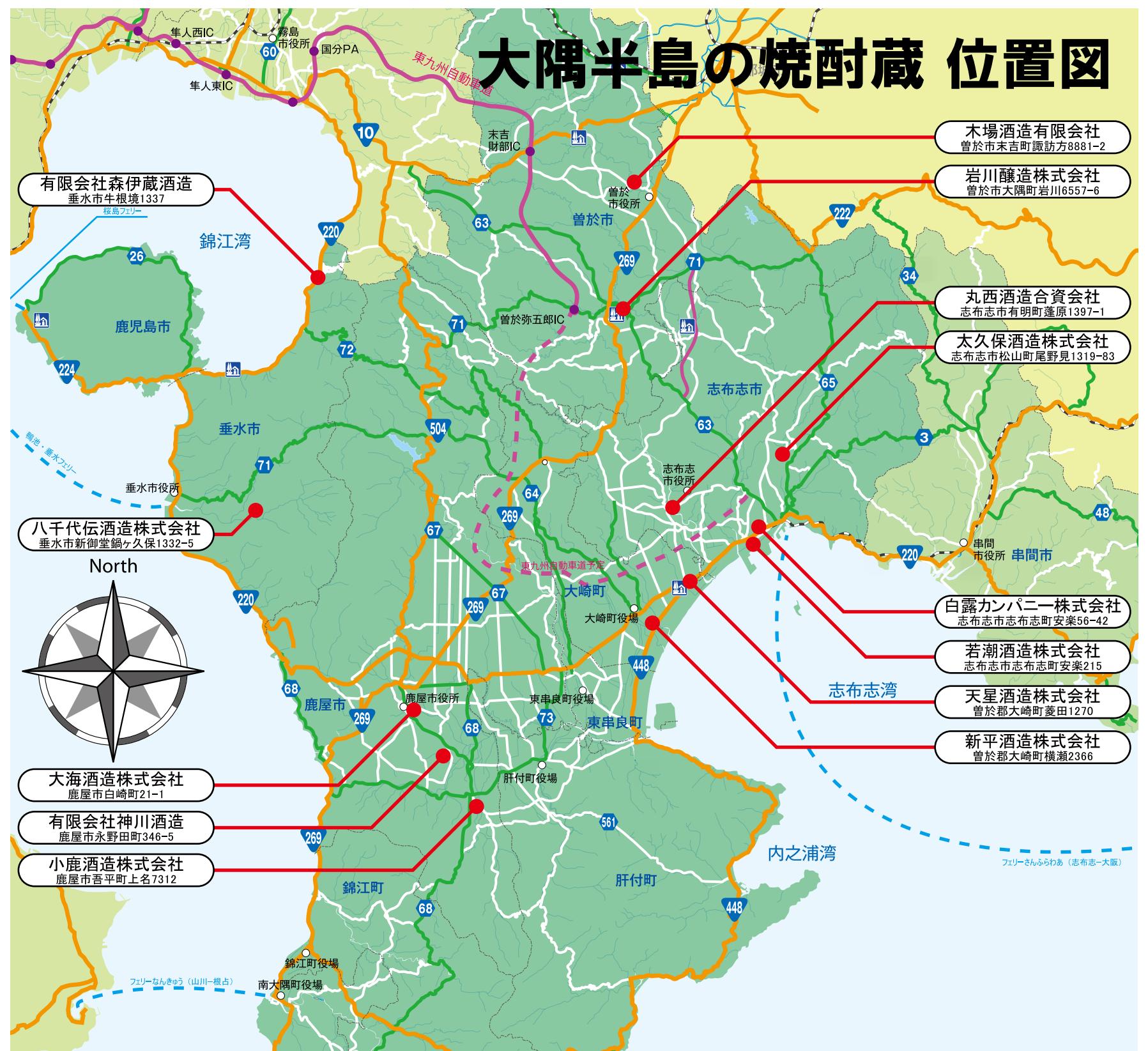
農業から焼酎造りまで一貫造りで、原料を愛で、造りを愛で、環境を愛で、掌中で育まれた八千代伝は、コクあってキレよし。どうぞご愛飲ください。



※このページの焼酎蔵は、湾岸タイムズの焼酎蔵の特集に協力頂いた企業のみ掲載しております。(五十音順)

垂水市 大海酒造株式会社 0994-44-2190  
小鹿酒造株式会社 0994-58-7171  
大崎町 新平酒造株式会社 099-476-0024  
天星酒造株式会社 099-477-0510

# 大隅半島の焼酎蔵 位置図



【編集スタッフ後記】

今回、大隅の道の駅や物産館・焼酎蔵等をいろいろ回らせて頂いた。大隅半島在住であつても、まだ行ったことのない道の駅や物産館があり観光を仕事にしている身としてはまだまだ勉強不足だと実感した。

鹿児島県では食料供給基地として大隅半島を大事なエリアと位置付けている。大隅の食材をどのようにしてアピールするかについて取り組んでいる『よかべん』プロジェクトの参加予定団体に取材したところ、「地元を盛り上げよう」と知つてもらいたい、「地元の良い場所・食の素材をもう地域化させよう」と強い想いで頑張る方々の姿に元気を貢献した。過疎化・高齢化が進んでいると言われて大隅半島だが、まだまだ底力はいっぱい残っている。

鹿児島県人は焼酎を良く飲むと言われるが、大隅半島にこれほど多くの企業が販売しており、宅配水販売全国シェア1位とも言われている。人工衛星から大隅半島を見ると本土最南端で非常に緑が豊かで広大な平野部、そして高隈山系が控えており、水も大地も焼酎を造るのにもってこいの土地柄だということがわかる。

最近では、大隅産のトウガラシと大隅の豊かな天然水を使用した「桜島マグマソーダ」という、最初はラムネの味、あとからトウガラシのピリピリ感という桜島をイメージした新商品も発売された。新しい切り口で大隅の食もアピールしていきたい。

(きよん)

## 発行 編集企画

特定非営利活動法人 湾岸こっちは隊  
〒899-7302 鹿児島県曾於郡大崎町神領2419番地  
TEL 099-477-2400 FAX 099-477-2407

## 編集スタッフ

豊田教平  
門倉恵介 尾上朋子 堀田徳隆  
徳永美幸 松之段けい子 平山奈津子  
河野精一 諸木大地 堀之内裕行

## デザイン

### ZO CREATIONS

〒893-1605 鹿児島県鹿屋市串良町上小原4939-6  
TEL / FAX 099-463-0137

鹿児島県大隅地域振興局業務委託 大隅の宝さがし&宝づくり事業情報誌発行  
平成24年度 発行部数 2万部 フリーペーパー(無料配布)

大隅のFM放送は全局ネットワーク、インターネットでも聞くことができます。

FMかのや77.2MHz FMきもつき80.2MHz FM志布志78.1MHz FMたるみず77.7MHz

おおすみ東風隊 presents

**みごろ、たべごろ、大隅こっちは隊**

毎週金曜日 おひる 12:30 から30分

再放送日 毎週木曜日より22:00～22:30 土曜日あさ 08:30～09:00

大隅の観光を中心に、旬のおいしいもの、歴史、ポイントなど見どころを話題に30分間のトーク番組です。リスナーの皆様からのお便り、リクエストなどお待ちしております。また、地域の情報もお寄せください。

番組に関するご意見、ご要望、リクエストなどは下記の事務局までお願いいたします。



事務局 おおさき観光案内所

TEL 099-477-2400  
FAX 099-477-2407

志布志観光ガイド TEL 080-6448-2010  
おおさき観光案内所 TEL 099-477-2400  
特定非営利活動法人 豊栄ひとべ会 TEL 0994-63-2127

www.ohsumi.info mail@ohsumi.info

ohsumi wangan times No.6