

鹿児島の特産品ガイド

KAGOSHIMA SPECIAL PRODUCT GUIDE



温故知新。本物を守り続ける



鹿 児 島

の

匠

食

鹿児島の
とっておき!



あなたとわくわく



鹿児島市の観光情報は、

かごしま市観光ナビ



<http://www.kagoshima-yokanavi.jp/>



R2-237
経済産業大臣指定
伝統的工芸品

本場大島紬

R-A

1300年の歴史と伝統を誇る緻密な絹織物

美しい気品に満ちた世界三大織物の一つ「大島紬」

鹿児島県
伝統的工芸品

100年の時を経て復刻した珠玉の輝き

薩摩切子

R-C

透明なガラスに色ガラスを被せ、カットすることにより作る「ぼかし」の美しさは格別

Satsuma Kiriko Cut-Glass

大島紬製本場大島紬を気軽に楽しむ小物も増えていますお土産にもオススメです

緻密な絢模様が最大の特徴。図案の作成から織り上がるまで、半年近くかかります

Genuine Oshima-tsumugi



表面の色ガラス
とで、繊密な模様が現れます

薩摩藩主・島津斉彬が生み出したガラス工芸品が起源。一度は生産が途絶えたものの100年以上の歳月を経て復元されました。現代の匠たちにより、2色の色を重ねたものをカットした「二色被せ」など新しいタイプも生み出されています。



凛とした光沢は、使い込むほどに味わいを増す

職人たちに受け継がれる伝統の技術



すべて手作業で作るため、一つ一つ微妙に違う、ハンドメイドならではの味わいがあります



タンブラー
など、錫器を楽しめます
冷たい飲み物を入れるひんやり感を楽しめます

薩摩錫器

R-D



Satsuma Tinware

江戸時代に鉱脈が発見されたことから、錫工芸が栄えた鹿児島。上品な光沢と重厚感を持った錫器は、酒の味をひきたてる酒器や、香りを永く保つ茶器、花持ちを良くする花器など、使い勝手も抜群です。



薩摩の土と匠の技が生み出す、個性豊かな器たち

薩摩焼

R-B



伝統を受け継いだ窯元が県内各地に存在し、それぞれ技法を凝らした作品を生み出しています

薩摩藩主・島津義弘公が朝鮮から陶工を連れ帰ったのが薩摩焼の始まり。白地に華やかな絵付けや表面に貫入(かんにゅう)という細かいヒビが入っている白薩摩は藩主御用品として、素朴で実用的な黒薩摩は庶民の日用品として親しまれてきました。



マグカップ
使いやすさを重視して作られた、ほつこり可愛らしいマグカップ

... and more

今も昔も変わらない
鹿児島のイイモノたち



深水刃物(有) ☎ 099-255-3743 🏠 鹿児島市宇宿 2-14-3



鹿児島県伝統的工芸品
薩摩深水刃物
Satsuma Fukamizu Hamono

昔ながらの製造方法に現代の技術を融合して作る薩摩深水刃物は、鋭い切れ味と高い耐久性が魅力。包丁をはじめ、鎌や竹工芸で使用する刃物など、様々な種類が揃います。

優しい香りと木肌のぬくもりに癒されて



鹿児島県
伝統的
工芸品

屋久杉製品



鹿児島県伝統的工芸品
薩摩糸びな
Satsuma-inobina Doll

江戸時代から鹿児島で親しまれてきた薩摩糸びな。一本の竹の棒が人形の首と背骨の役を担い、顔と髪が麻糸でできているのが特徴。きらびやかな着物は和紙などを重ねて作られています。



小澤人形 ☎ 099-226-0550 🏠 鹿児島市玉里町 24-23



川畑織機製作所 ☎ 099-254-9035 🏠 鹿児島市真砂本町 55-5



鹿児島県伝統的工芸品
太鼓(チヂン)
Drum (Chijin)

奄美の島唄・八月踊りに欠かせない民族楽器。クスやセンドンの木をくりぬいて、馬や山羊の皮を張り合わせ、クサビとひもで締めて作ったとても軽い太鼓です。

鹿児島は竹林面積日本一

鹿児島県伝統的工芸品
垂水人形
Tarumizu Clay Doll

鮮やかに彩色された土人形で、明治末期から大正末期まで盛んに製作されていましたが、戦後いったん途絶え、平成元年に復活しました。



垂水人形創遊 ☎ 099-343-0198 🏠 鹿児島市喜入前之浜町 8155-1



鹿児島県
伝統的
工芸品

竹製品



毎日の暮らしに溶け込む自然素材の生活道具



日本一の竹林面積を誇る鹿児島では、古くから竹を使つた日用品が作られてきました。竹かごや竹箸など、美しさと機能性を兼ね備えた竹製品の数々は、ナチュラルライフを好む方を中心に、注目を集めています。



弁当箱
竹は、通気性や保湿度に優れた
竹ばし



さつま揚げ - Satsuma-age -

おかず・おつまみ・おやつにと愛され続ける郷土食

魚のすり身に味付けをして揚げたもので、揚げたてはもちろん、冷めても美味しい。素材そのものを活かした素朴な味わいで、優しい甘みがあるのが特徴。魚の栄養素が豊富に含まれたヘルシーフードです。

鹿児島では「つけあげ」と呼ばれて親しまれています。

幕末に琉球との交流の中で琉球料理が伝わり、

アレンジされました



素材も味もバリエーション豊富!



れんこん天

シャキシャキとした歯ごたえとユニークな見た目が特徴



いわし棒天

いわしが主原料とした素朴な味わいのさつま揚げ



枝豆天

枝豆が練り込んであり、彩りと風味が豊かな一品



にんじん天

にんじんの自然な甘みが広がる定番



五目揚げ

ひじきやにんじん、ニラなど野菜たっぷりでヘルシー



ごぼう天

ごぼうのシャキッとした食感と香ばしさがヤミツキに



のり巻

棒状タイプのプレーンなさつま揚げにのりの風味がアクセント



おいも天

素朴な味がおやつにも最適で子どもにも人気



しそ巻

しその香りがたまらない棒状のさつま揚げ



焼酎 - Shochu -

醸造場数日本一! 独特の風味がヤミツキになる



サツマイモの生産量日本一を誇る鹿児島は、日本屈指の焼酎の産地。100軒以上の焼酎蔵からさまざまな銘柄が生まれ、見学できる所では、製造過程や歴史を見て学ぶこともできます。



焼酎を割るのに便利な自感り付きのグラスは鹿児島で広く使われています



薩摩焼の焼酎用酒器

「黒千代香」(くろぢよか)で

飲むとより味わい深い



お茶 - Green tea -

豊かな大地と太陽に恵まれたお茶づくりの一大産地

全国第2位の生産量を誇り、温暖な気候を活かした日本早い新茶の産地としても有名。一番茶から秋冬番茶まで幅広く生産しています。艶のある濃い緑色で、さわやかな香りとコクが特徴です。

お茶の葉は多めで、お湯は70~80度がベスト。

温度が高ければ香りが良く、

低ければ旨味が増します



かごしま茶の楽しみ方

老舗のお茶屋さんからオシャレな喫茶店まで、かごしま茶はいろんな所で味わえます。お茶を使った新しいドリンクやスイーツなどを出しているお店もあります。

信頼と高品質の「かごしま茶」

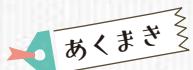


一定の基準に合格したお茶だけが「かごしまブランド」である「かごしま茶」のシンボルマークを表示して販売されます。

煎れたてのお茶と一緒に甘味を味わいながらのティータイム

自然素材を使った昔ながらの素朴な甘味

山芋たっぷりのかるかんをはじめ、自然素材の風味を楽しめる郷土菓子がたくさん。懐かしく優しい味わいで多くの人に親しまれています。お店ならではの味や家庭で受け継がれている味があります。



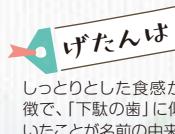
灰汁に一晩漬けたもち米を竹の皮で包み、灰汁で煮たもの。砂糖やきなこをまぶして食べると美味



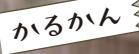
焼いた餅に砂糖醤油のタレを絡めて食べます。2本の串が「両棒(じやんば)餅」の名前の由来



ミルクシロップたっぷりのかき氷にフルーツや豆を盛り込んだ鹿児島の夏の風物詩



しつとりとした食感が特徴で、「下駄の歯」に似ていたことが名前の由来



鹿児島銘菓の代表格。

山芋と米粉と砂糖を使い、もっちりした生地と上品な甘みが特徴です

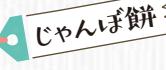
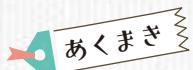
郷土菓子

E-D

- Local confectionaries -

自然素材を使った昔ながらの素朴な甘味

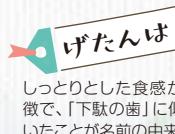
山芋たっぷりのかるかんをはじめ、自然素材の風味を楽しめる郷土菓子がたくさん。懐かしく優しい味わいで多くの人に親しまれています。お店ならではの味や家庭で受け継がれている味があります。



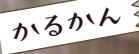
焼いた餅に砂糖醤油のタレを絡めて食べます。2本の串が「両棒(じやんば)餅」の名前の由来



ミルクシロップたっぷりのかき氷にフルーツや豆を盛り込んだ鹿児島の夏の風物詩

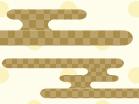


しつとりとした食感が特徴で、「下駄の歯」に似ていたことが名前の由来



鹿児島銘菓の代表格。

山芋と米粉と砂糖を使い、もっちりした生地と上品な甘みが特徴です



鹿児島は美味しい食材の宝庫



其の一 肉

E-E

全国でもトップクラスの生産量と品質を誇る鹿児島の黒牛・黒豚・地鶏。和牛の大会で日本一に輝いた世界に誇るブランド牛である「鹿児島黒牛」、今や世界にも人気が広がっている「かごしま黒豚」、郷土料理のひとつである鶏刺しとしても食される「地鶏」など、鹿児島の食肉は多くの人に愛されています。



牛 肉

鹿児島黒牛は、きめ細やかな美しい霜降りがあり、まるやかなコクとうま味が特長です。ステーキはもちろん、ローストビーフやセイロ蒸しもおすすめです。

豚 肉

かごしま黒豚は約400年の歴史を誇り、とんかつやしゃぶしゃぶをはじめ、黒豚料理は多くの人々に好まれています。ハムやソーセージなどの加工品は贈り物にも喜ばれます。

鶏 肉

日本三大地鶏のひとつで天然記念物でもある「薩摩鶏」を種鶏に開発された「さつま若狭も」は、鹿児島の地鶏の先駆け。旨味・弾力・舌触りのバランスが絶妙です。

其の三 味噌・醤油

E-G

他の地域と比べると甘味があり、濃厚な旨味が特徴です。大豆や麦の風味が生きた、素材そのものの持ち味を大切に真心こめて作られた味噌と醤油は、郷土料理や日々の食事に欠かせない存在です。



さつま汁

大根やニンジン、里芋などのたっぷり野菜と鶏肉が入ったさつま汁は食べ応え十分



豚味噌

豚肉と味噌に砂糖を混ぜ合わせた豚味噌は、ご飯のお供に最適。野菜や冷奴に添えるのも良し



醤 油

鹿児島で刺身を食べるとさすがに甘い醤油が主流。製造元によって味が違うので比べてみては?

其の二 魚

E-F

市内の目の前に広がる錦江湾は、キビナゴ・マダイ・エビなどの天然の魚介類をはじめ、ブリ・カンパチの養殖も盛んで、その生産量は日本一です。魚類市場の食堂では、水揚げされたばかりの新鮮な魚を味わうこともできます。



キビナゴ

体長10cm前後の小さな魚で銀色の縞模様が特徴的。刺身は醤油ではなく酢味噌でいただくのが鹿児島流。揚げ物にしたり、串焼きにしたりしても美味しいです。

ブ リ

養殖が盛んで、生産量は全国一を誇ります。肉質の良さに定評があり、出世魚で縁起がいいことからお正月には欠かせません。

ヒメアマエビ

鹿児島の伝統漁法である「とんとこ網(底曳網)」で獲れるエビです。生は甘みが強く、揚げても美味しいことから、にぎり寿司(軍艦)や刺身、素揚げやかき揚げなど様々な料理に使われます。

其の四 漬物

E-H

ギネスブックにも認定された世界最大級の桜島大根を輪切りにして作られる漬物は鹿児島ならではの逸品。また、南薩地域に400年以上前から伝わる寒干しした大根を杵でつぎながら大きな壺に漬け込んで熟成発酵させた山川漬も有名です。

桜島大根漬は、肉質が柔らかく、野趣あふれる味わいが特徴。南薩地域は大根の乾燥に適している漬物の生産が広まりました。歯ごたえが良く、食物繊維も豊富。噛むほどに深い味わいがあります。



▲世界一の重さをもつ大根としてギネス記録に登録されている桜島大根

工房リスト

製作体験 工房見学

※製作体験及び工房見学をご希望される際は、必ず工房にお問い合わせのうえ、訪問してください。営業時間や定休日など、変更になる場合がございます。

中央エリア

工房名	所在地	主な製品	営業時間	場所
吉野町工芸館	吉野町 968-24	薩摩切子	9:00~17:00	A-1
吉野町工芸館	吉野町 968-24	薩摩切子	9:00~17:00	A-1
柳町	柳町 5-6	焼酎	土曜午後・日曜・祝日	B-2
D&DEPARTMENT KAGOSHIMA by MARUYA	吉野町 5-5 マルヤガーデンズ 4F	竹製品、薩摩切子、漆器、果物、精油	10:00~20:00	B-2
錦浅田錠器	錦口町 6-16	錦製品(茶器、酒器)、仏具、タンブラー	10:00~18:00	C-2
新屋敷町会	新屋敷町 5-17	黄金墨、重金墨、安政墨、黒墨、大コマ墨	8:30~18:00	C-2
創作竹芸みなかみ	荒井町 6-16	竹かご、竹アート	9:00~18:00	B-3
福窯	武 2-13-24	陶器、健康石	8:30~18:00	C-3
上村紡織物	上荒町 17-36	大島紬、大島紬小物	10:00~18:00	C-3
本場大島紬織工	荒井町 5-21	大島紬	10:00~17:00	C-2
大島紬ギャラリーPONGEE	荒井町 1-27-16	大島紬(反物)、洋服、小物、雑貨	10:00~19:00	C-3
久野織物(株)	下荒町 4-17-1F	大島紬	10:00~18:00	C-2
仙太織物	下荒町 4-13-4	大島紬、洋装、小物	10:00~17:00	C-2
薩摩燒窯元玉山陶	与次郎町 5-32	薩摩焼(白薩摩、薩摩焼)	10:00~18:00	D-2
川畑織機製作所	真砂町 55-55	機械製作、太鼓、三味線	8:30~17:00	D-2
仙カネトク織物	真砂町 2-3	大島紬、さつま竹	9:00~18:00	D-2
セイカ食品㈱	唐渡 4-4-5	郷土菓子(ポンタニア)	9:00~16:00	D-3
本村工芸美術研究所	薬師 2-26-15	オリジナル七宝、銀金ショエリ	13:00~18:00	B-3

鹿児島の工房が早わかり!! 観光情報付き カゴシマアトリエMAP -市街地編-

This map highlights numerous craft studios and tourist spots across the city. Key locations include the Old Kagoshima Textile Museum (異人館), Ioi World Goshimawater Museum, Shikibashi Park, Shinkansen Station, and various temples and shrines like Tennoji Shrine and Kōfuku-ji. It also shows the city's landmarks such as the Kyushu National Museum and the Kyushu Art Museum. The map includes a QR code for more information.

かごしまの特産品

かごいろ

かごしま特産品ねっと
「かごいろ」で検索!
kagoshimatoku
鹿児島の特産品情報を発信中!

http://kagotokunet.shop-pro.jp

かごいろ 検索

特産品のお求めは、鹿児島ブランドショップ(鹿児島県特産品協会)
TEL.099-225-6120

名 称	住 所	電 話番 号	営業時間	定休日
①鹿児島まち歩き観光ステーション	城山町 2-30 二之丸ビル 1F	099-208-4701	9:00~17:30 12/29~1/3	
②鹿児島市観光案内所(天文館)	千日町 1-1 (センタス天文館 1F)	099-813-7604	9:00~19:00 年中無休	
③観光交流センター	上之原町 1-1	099-298-1111	9:00~18:00 年中無休	
④鹿児島中央駅総合観光案内所	中央町 1-1 鹿児島中央駅前 2F	099-255-2500	8:00~19:00 年中無休	

●お問い合わせ先/鹿児島觀光コンベンション協会 099-286-4700

カゴシマシティビュー

鹿児島市の観光スポットを巡るバス。観光名所を効率的にまわるのにオススメです。鹿児島中央駅から運行していて、各観光名所に停留所があるのでとっても便利です。

- 一回乗車
- 一日乗車券・スマホ一日乗車券
- 夜景コース専用一日乗車券
- スマホ24時間乗車券

*一日乗車券・24時間乗車券は、観光施設入館料等の割引や、タイアップ店(飲食店・土産物店など)のサービスが受けられます。

*一日乗車券は車内でも購入できます。

*一日乗車券・スマホ一日乗車券・スマホ24時間乗車券は市電や市営路線バスでも乗車できますが、「タクシーマラインドビュー」、「まち巡回バス」、その他の民間バスには乗車できません。

*キヨモチも乗車できます。

●お問い合わせ先/鹿児島市交通局バス事業課 099-257-2117

鹿児島市内路面電車(市電)

鹿児島市では、路面電車が花を敷いた軌道敷上を走っています。観光地の移動にご利用ください。

【料】大人 170 円 / 小兒 80 円(全線均一)

系統	区 分	走 程	所要時間
1(I)	鹿児島駅前→神田駅前由一谷山	9.4km	約43分
2(N)	鹿児島駅前→鹿児島中央駅前経由一宮山	5.6km	約35分

●お問い合わせ先/鹿児島市交通局電車事業課 099-257-2116

北エリア

工房名	所在地	主な製品	営業時間	場所
屋久杉工房熊谷	本町 828-1	一点物工芸品、仮面、彫刻類	9:00~17:00	A-5
森窓	宮之浦町 2829	陶器、食器、花器、花瓶	10:00~16:00	A-4
さつま焼 銀虎秀兎	東俣町 3988-80	白薩摩(茶道具)、春炉、透漉、通鏡	9:00~17:00	A-5
頌峰(SHOHO)	川上町 1965	薩摩切子、ガラス作品	9:00~18:00	B-4
屋久杉の山王	川上町 685	屋久杉(山瑞)、神具、アセナリ工具	9:00~17:00	B-5
Bush clover	吉野町 607-15	革製品	9:00~18:00	B-4
紬工房モリエアード	吉野町 817-92	大島紬、薩摩紬	9:00~17:00	B-5
志光窯	吉野町 555-4	花器、茶器、皿	9:00~17:00	B-5
南房	吉野町 1丁目 31-22	大島紬、大島紬小物、色小物	10:00~17:00	B-4
竹産業振興センター	小山町田 9353	竹製品	8:30~17:00	A-5
落穂窯	同上原町 986	白薩摩(ワインカッター)、黒薩摩(千葉等)等	9:00~9:15、12:29~1/3	A-5
屋久久島命	田上 5-21-5	屋久島	9:00~18:00	B-5
岩元陶房	岩元町 295-3181	器、オブジェ	10:00~18:00	B-5
薩摩焼窯元紫陶	同上	白薩摩(透漉)、黒薩摩(透漉)、陶器、透漉	10:00~19:00	B-5
竹屋	同上	白薩摩(透漉)、黒薩摩(透漉)、陶器、透漉	10:00~17:00	B-4
屋久久島命	同上	白薩摩(透漉)、黒薩摩(透漉)、陶器、透漉	10:00~17:00	B-4
竹屋	同上	白薩摩(透漉)、黒薩摩(透漉)、陶器、透漉	10:00~17:00	B-4
落穂窯	同上	白薩摩(透漉)、黒薩摩(透漉)、陶器、透漉	10:00~17:00	B-4
屋久久島命	同上	白薩摩(透漉)、黒薩摩(透漉)、陶器、透漉	10:00~17:00	B-4
竹屋	同上	白薩摩(透漉)、黒薩摩(透漉)、陶器、透漉	10:00~17:00	B-4
落穂窯	同上	白薩摩(透漉)、黒薩摩(透漉)、陶器、透漉	10:00~17:00	B-4
屋久久島命	同上	白薩摩(透漉)、黒薩摩(透漉)、陶器、透漉	10:00~17:00	B-4
竹屋	同上	白薩摩(透漉)、黒薩摩(透漉)、陶器、透漉	10:00~17:00	B-4
落穂窯	同上	白薩摩(透漉)、黒薩摩(透漉)、陶器、透漉	10:00~17:00	B-4
屋久久島命	同上	白薩摩(透漉)、黒薩摩(透漉)、陶器、透漉	10:00~17:00	B-4
竹屋	同上	白薩摩(透漉)、黒薩摩(透漉)、陶器、透漉	10:00~17:00	B-4
落穂窯	同上	白薩摩(透漉)、黒薩摩(透漉)、陶器、透漉	10:00~17:00	B-4
屋久久島命	同上	白薩摩(透漉)、黒薩摩(透漉)、陶器、透漉	10:00~17:00	B-4
竹屋	同上	白薩摩(透漉)、黒薩摩(透漉)、陶器、透漉	10:00~17:00	B-4
落穂窯	同上	白薩摩(透漉)、黒薩摩(透漉)、陶器、透漉	10:00~17:00	B-4
屋久久島命	同上	白薩摩(透漉)、黒薩摩(透漉)、陶器、透漉	10:00~17:00	B-4
竹屋	同上	白薩摩(透漉)、黒薩摩(透漉)、陶器、透漉	10:00~17:00	B-4
落穂窯	同上	白薩摩(透漉)、黒薩摩(透漉)、陶器、透漉	10:00~17:00	B-4
屋久久島命	同上	白薩摩(透漉)、黒薩摩(透漉)、陶器、透漉	10:00~17:00	B-4
竹屋	同上	白薩摩(透漉)、黒薩摩(透漉)、陶器、透漉	10:00~17:00	B-4
落穂窯	同上	白薩摩(透漉)、黒薩摩(透漉)、陶器、透漉	10:00~17:00	B-4
屋久久島命	同上	白薩摩(透漉)、黒薩摩(透漉)、陶器、透漉	10:00~17:00	B-4
竹屋	同上	白薩摩(透漉)、黒薩摩(透漉)、陶器、透漉	10:00~17:00	B-4
落穂窯	同上	白薩摩(透漉)、黒薩摩(透漉)、陶器、透漉	10:00~17:00	B-4
屋久久島命	同上	白薩摩(透漉)、黒薩摩(透漉)、陶器、透漉	10:00~17:00	B-4
竹屋	同上	白薩摩(透漉)、黒薩摩(透漉)、陶器、透漉	10:00~17:00	B-4
落穂窯	同上	白薩摩(透漉)、黒薩摩(透漉)、陶器、透漉	10:00~17:00	B-4
屋久久島命	同上	白薩摩(透漉)、黒薩摩(透漉)、陶器、透漉	10:00~17:00	B-4
竹屋	同上	白薩摩(透漉)、黒薩摩(透漉)、陶器、透漉	10:00~17:00	B-4
落穂窯	同上	白薩摩(透漉)、黒薩摩(透漉)、陶器、透漉	10:00~17:00	B-4
屋久久島命	同上	白薩摩(透漉)、黒薩摩(透漉)、陶器、透漉	10:00~17:00	B-4
竹屋	同上	白薩摩(透漉)、黒薩摩(透漉)、陶器、透漉	10:00~17:00	B-4
落穂窯	同上	白薩摩(透漉)、黒薩摩(透漉)、陶器、透漉	10:00~17:00	B-4
屋久久島命	同上	白薩摩(透漉)、黒薩摩(透漉)、陶器、透漉	10:00~17:00	B-4
竹屋	同上	白薩摩(透漉)、黒薩摩(透漉)、陶器、透漉	10:00~17:00	B-4
落穂窯	同上	白薩摩(透漉)、黒薩摩(透漉)、陶器、透漉	10:00~17:00	B-4
屋久久島命	同上	白薩摩(透漉)、黒薩摩(透漉)、陶器、透漉	10:00~17:00	B-4
竹屋	同上	白薩摩(透漉)、黒薩摩(透漉)、陶器、透漉	10:00~17:00	B-4
落穂窯	同上	白薩摩(透漉)、黒薩摩(透漉)、陶器、透漉	10:00~17:00	B-4
屋久久島命	同上	白薩摩(透漉)、黒薩摩(透漉)、陶器、透漉	10:00~17:00	B-4
竹屋	同上	白薩摩(透漉)、黒薩摩(透漉)、陶器、透漉	10:00~17:00	B-4
落穂窯	同上	白薩摩(透漉)、黒薩摩(透漉)、陶器、透漉	10:00~17:00	B-4
屋久久島命	同上	白薩摩(透漉)、黒薩摩(透漉)、陶器、透漉	1	

工房リスト

製作体験 工房見学

※製作体験及び工房見学をご希望される際は、必ず工房にお問い合わせのうえ、訪問してください。営業時間や定休日など、変更になる場合がございます。

中央エリア

工房名	所在地	主な製品	営業時間	場所
	TEL		定休日	
① 磯工芸館	吉野町 9688-24 099-247-8490	薩摩切子	9:00-17:00 年中無休 ※鹿児島マラソン開催日のみ定休	A-1
② 薩摩ガラス工芸	吉野町 9688-24 099-247-2111	薩摩切子	9:00-17:00 月曜・第3日曜ほか・祝日の場合変更あり	A-1
③ 相良酒造㈱	柳町 5-6 099-222-0534	焼酎	8:30-17:00 土曜午後・日曜・祝日	B-2
④ D&DEPARTMENT KAGOSHIMA by MARUYA	具服町 6-5 マルヤガーデンズ 4F 099-248-7804	竹製品、薩摩切子、陶器、染織物、椿油	10:00-20:00 ※マルヤガーデンズの定休日に準ずる	B-2
⑤ 錫鋲 浅田錫器	樋之口町 6-19 099-222-2752	錫製品(茶器、酒器、仏具、ランプ)	10:00-18:00 不定休	C-2
⑥ (株)小田畠商会	新屋敷町 5-17 099-222-3224	黄金壺・黄金コスター・安眠壺(シリカ入)・洗える壺「洗壺」・洗える壺・入コスター	8:30-18:30 日曜・祝日	C-2
⑦ 創作竹芸とみなが	鷹師 1-6-16 099-257-6652	竹かご、竹ザル、調理用品	9:00-18:00 不定休	B-3
⑧ 福窯	武 2-13-24 099-252-8368	陶器、健康石	8:30-18:30 不定休	C-3
⑨ 上村絹織物	上荒田町 17-36 099-256-5678	大島紬、大島紬小物	10:00-18:00 土曜・日曜・祝日	C-3
⑩ 本場大島紬織元(有)関絹織物	荒田 2-5-21 099-254-2510	大島紬	10:00-17:00 土曜・日曜・祝日	C-2
⑪ 大島紬ギャラリー & 織り体验工房 PONGEE	荒田 1-27-16 Ace Life 1F 099-299-1800	大島紬(反物)、洋服、小物、雑貨	10:00-19:00 火曜日、第2日曜日	C-3
⑫ 久野織物(株)	下荒田 3-17-1-2F 099-254-4151	大島紬	10:00-18:00 土曜・日曜・祝日	C-2
⑬ 仙太織物	下荒田 1-33-4 099-254-6101	大島紬、洋装、小物	10:00-17:00 日曜・祝日	C-2
⑭ 薩摩焼窯元 玉堀山	与次郎 1-5-32 099-257-5400	薩摩焼(白薩摩、黒薩摩)	10:30-18:00 第3日曜日	D-2
⑮ 川畑織機製作所	真砂本町 55-5 099-254-9035	綿機製作、太鼓、三味線	8:30-17:00 日曜日	D-2
⑯ (株)カネトク織物	真砂本町 2-3 099-252-3262	大島紬、さつま竹炭灰、小物	9:00-18:00 日曜・祝日	D-2
⑰ セイカ食品㈱	唐湊 4-4-5 099-252-8838	郷土菓子(ポンタニアメ)	9:00-16:00 ※予約受付 土曜・日曜・祝日	C-3
⑱ 本村工芸美術研究所	薬師 2-26-15 099-253-2641	オリジナル七宝・彫金ジュエリー	13:00-18:00 不定休、予約制	B-3

北エリア

工房名	所在地	主な製品	営業時間	場所
	TEL		定休日	
⑲ 屋久杉工房熊谷	本町 828-1 099-294-3548	一点物家具、仏壇、彫刻、漆器、壁飾り	8:00-17:00 日曜・祝日	A-5
⑳ 森窯	宮之浦町 2829 070-8937-0537	陶器、食器、花器、壺	10:00-16:00 不定休	A-4
㉑ さつま焼 錦窯 秀苑	東俣町 3888-80 099-298-8508	白薩摩(茶道具、香炉、飾壺、額皿)	9:00-17:00 日曜日	A-5
㉒ 頂峰(SHOHO)	川上町 1965 099-244-7515	薩摩切子、ガラス作品	9:00-18:00 不定休	B-4
㉓ 屋久杉の山王	川上町 685 099-243-5010	屋久杉(仮壇、神棚、アクセサリー、文具)	8:00-17:00 年中無休	B-5
㉔ Bush clover	吉野町 6077-15 099-803-9826	革製品	9:00-18:00 不定休	B-4
㉕ 紗工房 モディアーニ	吉野町 817-92 099-244-6059	大島紬、薩摩紬	9:00-17:00 不定休	B-5
㉖ 志光窯	吉野町 555-4 099-244-5561	花器、茶器、皿	8:00-17:00 不定休	B-5
㉗ (有)益田織物	吉野 1 丁目 31-22 099-243-7674	大島紬、大島紬小物、染色小物	10:00-17:00 不定休	B-4
㉘ 竹産業振興センター	小山田町 9353 099-238-2338	竹製品	8:30-17:00 月曜・祝日・8/15・12/29～1/3	A-5
㉙ 落穂窯	岡之原町 986 099-244-3551	白薩摩(ワインカップ、湯呑、黒薩摩(黒千代番))	9:00-17:00 土曜・日曜・祝日	A-5
㉚ 屋久島天然硯秀堂	田上 5-21-5 099-285-3181	屋久島硯	9:00-18:00 不定休	B-5
㉛ 岩元陶房	皇徳寺台 1-1-2 099-264-0132	器、花器、オブジェ	10:00-18:00 日曜・祝日	B-5
㉜ 薩摩焼窯元 紫陶	紫原 6-28-22 099-259-2103	白・黒薩摩(食器、花器、アクリセザリ、陶人形)	10:00-19:00 不定休	B-5
㉝ くろ桜岳陶芸	桜島赤水町 1360 099-293-3939	桜島焼(創作陶器)、焼酎、つけもの	9:00-17:00 不定休	B-4
㉞ 村山陶芸	桜島赤水町 1080 099-293-2322	溶岩焼(花瓶、酒器)、茶器、溶岩プレート(焼肉プレート)	8:30-17:00 不定休	B-4
㉟ (村)山組 桜島溶岩加工センター	桜島赤水町 979-1 099-293-2970	溶岩焼肉プレート	8:00-17:00 土曜・日曜日	B-4
㉟ 工房 TOKARA 叶織物	宇宿 9-22-14 099-265-2408	大島紬洋装品	10:00-16:00 土曜・日曜・祝日	B-5
㉟ 深水刃物(㈲)	宇宿 2-14-3 099-255-3743	包丁、鎌、鍔、鉈、小刀	8:00-18:00 土曜・日曜・祝日(第1土曜日は午後から営業)	B-5
㉟ 真窯 MAKOTO Kiln	魚見町 160-15 099-266-3487	陶器	11:00-18:00 不定休	B-5
㉟ 椿窯	東谷山 4-9-15 099-269-1577	創作陶器(日用食器)	11:00-17:00 日曜・祝日	B-5
㉟ (有)原工芸	春山町 1240-1 099-278-4891	花瓶、盆、盃、座卓、ぐい飲み	9:00-18:00 日曜日	B-6
㉟ 原寛裕工芸	春山町 1240-15 099-278-5410	手挽き轆轤による伝統工芸品	9:00-17:00 不定休	B-6
㉟ TOKU窯	直木町 5603 090-9400-1679	陶器	10:00-17:00 不定休	B-6
㉟ 薩摩伊作和紙創形	西陵 7-18-13 099-281-4919	画仙紙、障子紙など	10:00-18:00 不定休	B-5

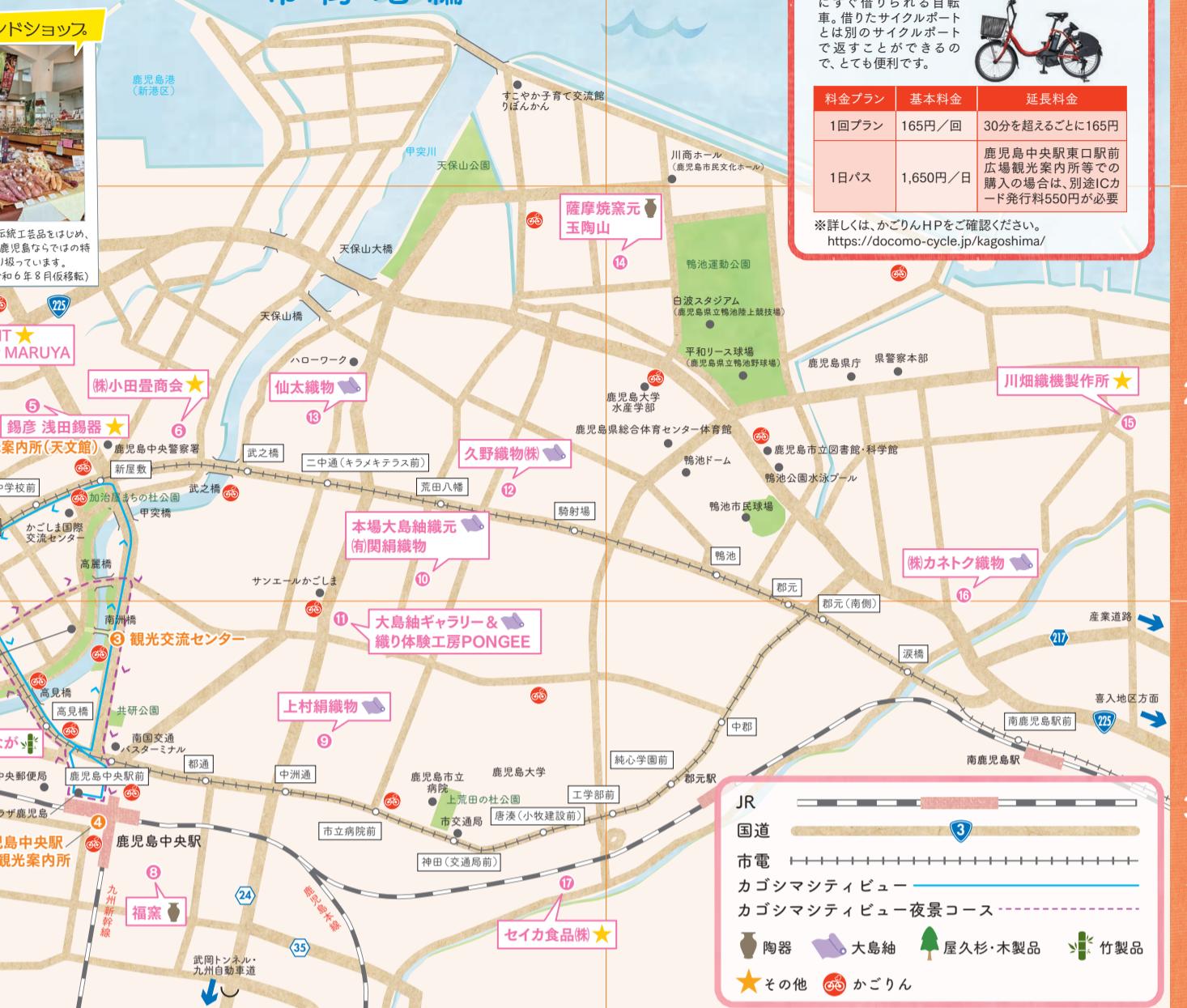
*※は欠番です。



お早うかり!!

マアトリエMAP

ー市街地編ー



③まつもとフレッシュ館お茶畑



所 鹿児島市春山町 1065-1
099-278-1482
営 8:30~17:00
休 なし
(年末年始等の休みや臨時休業あり)
主な販売物/お茶、野菜、切花、農産加工品、惣菜

④道の駅「桜島」火の島めぐみ館



所 鹿児島市桜島横山町 1722-48
099-245-2011
営 9:00~17:00
(レストランは 11:00~14:30)
休 第3月曜(レストランは毎週月曜)
(祝日の場合は翌日が休み)
主な販売物/土産品、農産加工品、野菜、果物、陶芸品

⑤きいれの杜



所 鹿児島市喜入一倉町 5809-2
099-345-4141
営 (平日)11:00~16:00
(土・日・祝)10:00~17:00
休 なし
(年末年始等の休みや臨時休業あり)
主な販売物/野菜、果物、切花、農産加工品、工芸品

観光農業公園グリーンファーム内にあり、敷地内で育てている獲れたて野菜も並びます。グリーンファームの収穫や手作り体験もぜひ。

シェアサイクルで気ままに散策♪

詳しく述べるところへ

かごりん
KAGORIN

●お問い合わせ先
09570-783-677
(受付時間: 7~19時)

主要な観光スポットなど市内中心部に設置されたサイクルポートで、スマートフォンを利用していつでも簡単にすぐ借りられる自転車。借りたサイクルポートとは別のサイクルポートで返すことができるのです、とても便利です。

料金プラン	基本料金	延長料金
1回プラン	165円/回	30分を超えるごとに165円
1日パス	1,650円/日	鹿児島中央駅東口駅前広場観光案内所等での購入の場合は、別途ICカード発行料550円が必要

※詳しく述べるところへ
<https://docomo-cycle.jp/kagoshima/>

かごしまの特産品は
「かごいろ」で検索!!
@kagoshimatoku
鹿児島の特産品情報を発信中!

かごしま特産品ねっと
かごいろ
<http://kagotokunet.shop-pro.jp>



かごいろ

検索

観光案内所

名称	住所	営業時間	定休日
			電話番号
①鹿児島まち歩き 観光ステーション	城山町 2-30 二之丸ビル 1F	9:00 ~ 17:30	
	099-208-4701	12/29 ~ 1/3	
②鹿児島市観光 案内所 (天文館)	千日町 1-1 (センテラス天文館 1F)	9:00 ~ 19:00	年中無休
	099-813-7604		
③観光交流センター	上之園町 1-1	9:00 ~ 18:00	年中無休
	099-298-5111		
④鹿児島中央駅総合 観光案内所	中央町 1-1 鹿児島中央駅舎 2F	8:00 ~ 19:00	年中無休
	099-253-2500		

●お問い合わせ先/鹿児島觀光コンベンション協会 099-286-4700

カゴシマシティビュー

鹿児島市の観光スポットを巡るバス。観光名所を効率的にまわるのにオススメです。鹿児島中央駅から運行していて、各観光名所に停留所があるのでとっても便利です。

- 一回乗車···大人230円/小児120円
- 一日乗車券・スマホ一日乗車券···大人600円/小児300円
- 夜景コース専用一日乗車券···大人250円/小児130円
- スマホ24時間乗車券···大人800円/小児400円

※一日乗車券・24時間乗車券は、観光施設入館料等の割引や、タイアップ店(飲食店・土産物店など)のサービスが受けられます。

※一日乗車券は車内でも購入できます。

※一日乗車券・スマホ1日乗車券・スマホ24時間乗車券は市電や市営路線バスにも乗車できますが、「サクラマジアランドビュー」、「まち巡りバス」、その他の民間バスには乗車できません。

※キュートでも乗車できます。

●お問い合わせ先/鹿児島市交通局バス事業課 099-257-2117

鹿児島市内路面電車(市電)

鹿児島市では、路面電車が芝を敷いた軌道敷上を走っています。

観光地の移動にご利用ください。

【料金】大人 170 円 / 小児 80 円(全線均一)

系統	区分	キロ程	所要時間
1(1)	鹿児島駅前→【騎射場経由】→谷山	9.4km	約43分
2(2)	鹿児島駅前→【鹿児島中央駅前経由】→郡元	5.6km	約35分

●お問い合わせ先/鹿児島市交通局 電車事業課 099-257-2116

詳しく述べるところへ

南エリア

工房名	所在地	主な製品	営業時間	場所
⑯ 東酒造(株)	小松原 1-37-1 099-268-2020	焼酎	8:00-17:00 土曜・日曜・祝日	C-5
⑰ 岩川銘木	東開町 3-98 099-268-3851	屋久杉(テーブル、衛立、飾棚、小物)	9:00-17:30 不定休	C-5
⑮ 本場大島紬 蓬田織物(株)	東開町 13-12 099-254-5847	大島紬	9:00-18:00 日曜・祝日	C-5
⑯ 九州銘木(株)	東開町 3-93 099-267-1366	仏壇、神棚、ゴルフバター、その他	9:00-18:00 ※日曜・祝日は電話予約	C-5
⑭ 奄美の里	南栄 1-8 099-268-0331	大島紬、大島紬小物、シルクストール	9:00-17:00 年中無休	C-5
⑮ 藤岡銘物(株)工房 花いろ	南栄 1-6(奄美の里) 099-268-0331	大島紬 製品、ストール、ネクタイ	9:00-17:00 年中無休	C-5
⑯ 倭有村屋 本社工場	南栄 3-24-5 099-269-5711	さつま揚げ、蒲鉾	8:20-17:00 日曜日	C-5
⑰ 工房 豊炎	谷山中央 2-4138 099-266-3145	黒薩摩(花器、食器)	10:00-17:00 不定休	C-5
⑯ 溪山窯 南州工房	慈眼寺町 6-5 099-801-1962	白薩摩(香炉、灰い香、器)	9:00-18:00 不定休	C-5
⑯ カテカル銘木店	南栄 6-2-20 099-262-0238	黒薩摩(花瓶、盆、皿)	9:00-18:00 第2 土曜日	C-5
⑯ (南)外園銘木	南栄 6-2-18 099-261-8505	屋久杉 工芸品、テーブル、棚、衛立、床柱、床の間	8:30-17:30 日曜、祝日	C-5
⑯ 藤安醸造(株)	谷山港 2丁目 1-10 099-261-5151	味噌、醤油、その他加工調味料	9:00-16:30 ※事前予約	C-5
⑯ 大島紬 秀円	下福元町 6952-1 099-261-7708	大島紬 ストール、マスク、他小物	10:00-17:00 日曜日	C-5
⑯ 如意山清泉寺 長太郎焼窯元	下福元町 6878 099-261-3321	黒薩摩(華道具、茶道具、食器、酒器)	9:00-18:00 日曜日	C-5
⑯ 長太郎焼本窯元	下福元町 2962-6 099-268-3313	陶器全般	8:00-17:00 不定休	C-5
⑯ 無双窯 売店	七ヶ島 1-1-17 099-261-8586	焼酎	9:00-17:00 土曜・日曜・祝日	C-5
⑯ 薩摩彫金展示館 キュアート	七ヶ島 1-4-6 099-261-3396	彫金(酒器、花皿、アクリル)	8:00-17:00 日曜・第2、4土曜日	C-5
⑯ 肥後窯	平川町 3606-2 099-262-5516	食器、花器	9:00-18:00 不定休	C-5
⑯ 屋久杉見学工場 アリヨン民芸品店	喜入瀬々串町 6612-1 099-347-0613	屋久杉製品	8:30-17:00 年中無休	D-5
⑯ 屋久杉見学工場 屋久杉工芸 手づくりの店	喜入一倉町 5820-30 099-345-2181	屋久杉(鹿児島人形、箸、酒樽、グラス)	8:00-17:30 年中無休	D-5

※⑯は欠番です。

製作体験 工房見学

※製作体験及び工房見学をご希望される際は、必ず工房にお問い合わせのうえ、訪問してください。営業時間や定休日など、変更になる場合がございます。

裏面には鹿児島の特産品を詳しく掲載しています!!→

《伝統マークについて》



このマークがついている工芸品は
経済産業大臣指定の伝統的工芸品です。



このマークがついている工芸品は
鹿児島県指定の伝統的工芸品です。

- 特產品に関するお問い合わせ先 -



さつま揚げ

鹿児島県蒲鉾協同組合

☎ 099-222-0297

〒892-0835 鹿児島市城南町37-2



焼酎

鹿児島県酒造組合

☎ 099-222-2678

〒892-0836 鹿児島市錦江町8-15



お茶

鹿児島県茶商業協同組合

☎ 099-268-6181

〒891-0122 鹿児島市南栄3-11-28



郷土菓子

鹿児島県菓子工業組合

☎ 099-222-2578

〒892-0841 鹿児島市照国町14-13

さつまいも産業振興協同組合

☎ 099-296-8837

〒890-0054 鹿児島市荒田1丁目10-8 パルム荒田1階



食肉加工品

(株)JA 食肉かごしま特販課

☎ 099-258-5225

〒890-0064 鹿児島市鴨池新町15



水産加工品

鹿児島県漁業協同組合連合会

☎ 099-225-0611

〒892-0835 鹿児島市城南町37-2



味噌・醤油

鹿児島県味噌醤油工業協同組合

☎ 099-226-3660

〒892-0844 鹿児島市山之口町2-5



漬物

鹿児島県漬物商工業協同組合

☎ 0995-42-6969

〒899-5102 鹿児島県霧島市隼人町真孝字松山3344-1



本場大島紬

本場大島紬織物協同組合

☎ 099-204-7550

〒891-0123 鹿児島市卸本町4-7



薩摩焼

鹿児島県薩摩焼協同組合

☎ 099-294-9039

〒899-2431 鹿児島県日置市東市来町美山1571



薩摩切子

(株)島津興業 薩摩ガラス工芸

☎ 099-247-2111

〒892-0871 鹿児島市吉野町9688-24

(株)ガラス工房舞硝 頌峰(SHOHO)

☎ 099-244-7515

〒892-0875 鹿児島市川上町1965



薩摩錫器

錫彦 浅田錫器

☎ 099-222-2752

〒892-0845 鹿児島市樋之口町6-19



屋久杉製品

鹿児島県屋久杉事業協同組合

☎ 099-268-1722

〒891-0115 鹿児島市東開町3-35

屋久杉銘木協同組合

☎ 099-269-5202

〒891-0115 鹿児島市東開町3-2



竹製品

鹿児島市竹工芸振興組合

☎ 099-238-2323

〒891-1231 鹿児島市小山田町9353

このリーフレットに関するお問い合わせは…

●鹿児島市産業支援課 〒892-8677 鹿児島市山下町11-1

TEL.099-216-1323 FAX.099-216-1303

