

# 鹿児島の特産品ガイド

KAGOSHIMA SPECIAL PRODUCT GUIDE

## 鹿児島 の

大自然が育んだ、  
滋味溢れる

温故知新。  
本物を守り続ける



# 匠

# 良

鹿児島の  
とっておき!



鹿児島市の観光情報は、

かごしま市観光ナビ



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

薩摩藩で生まれた“ガラス工芸品”

100年の時を経て復刻した珠玉の輝き



鹿児島県  
伝統的  
工芸品

薩摩切子

匠-C



ロックガラス  
表面の色ガラスを削るこ  
とで、緻密な模様が現れ  
ます

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



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。

Satsuma Kiriko  
Cut-Glass

美しく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

本場大島紬

匠-A



大島紬製品  
本場大島紬を気だに染し  
める小物も増えていま  
す。お土産にもオススメ

緻密な緞模様が最  
大の特徴。図案の作  
成から織り上げるま  
で、半年近くかかり  
ます



熟練の職人により30以上の工程を経て製作され、糸を  
染める前と後に織られることから「大島紬は二度織られる」  
と言われます。伝統的な泥染大島や泥藍大島から、明るく  
おしゃれな色大島・白大島まで、バリエーションも多彩です。

Genuine  
Oshima-tsumugi



職人たちに受け継がれる伝統の技術

凛とした光沢は、使い込むほどに味わいを増す



鹿児島県  
伝統的  
工芸品

薩摩錫器

匠-D



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  
冷たい飲み物を入れる  
とく、錫器ならではのひん  
やり感を楽しめます



江戸時代に鋳脈が発見されたことから、錫工芸が栄え  
た鹿児島。上品な光沢とずっしりとした重量感を持つ薩  
摩錫器は、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。

Satsuma Tinware



鹿児島県  
伝統的  
工芸品

薩摩焼

匠-B

薩摩の土と匠の技が生み出す、個性豊かな器たち

世界を魅了する陶磁器「SATSUMA」



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

マグカップ  
使いやすさを重視して作  
られた、ほっこり可愛ら  
しいマグカップ



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。

Satsuma Pottery





... and more

今も昔も変わらない  
鹿児島県のイモノたち



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。

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

## 薩摩糸びな

Satsuma-itobina 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



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。クスやセンダ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。

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

## 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。



写真提供: 鹿児島県

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

優しい香りと木肌のめくもりに癒されて



優しい香り  
手彫りのくし香み  
自然木  
ならではのナチュラルな質感が素敵です

最大の魅力である木目の美しさと香りの良さを活かし、工芸品として大切に加工しています

世界自然遺産・屋久島で育った、樹齢1000年以上の長命巨木「屋久杉」。現在は自然保護のため、倒木や根株のみを利用。家具をはじめ、ステーションナリー、アクセサリーなど、日常で使える様々なアイテムが製作されています。

Yaku Cedar Products



鹿児島県伝統的工芸品

## 竹製品

☎ 099-254-9035

毎日暮らしに溶け込む自然素材の生活道具

鹿児島は竹林面積日本一



丁寧に編み上げられた竹製品。手入れをして長く使えば使うほど、愛着が湧いてきます



竹は、空気や湿度に優れた性質があり、自然素材としての魅力があります



Bamboo Products

日本一の竹林面積を誇る鹿児島では、古くから竹を使っ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。





# さつま揚げ - Satsuma-age -



# 焼酎 - Shochu -



# お茶 - Green tea -



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



## 具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



いわしを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の味

五目揚げ



ひじきやにんじん、ニラなど野菜たっぷりヘルシー

ごぼう天



ごぼうのシャキッとした食感と香ばしさがやみつきに

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

醸造場数日本一！独特の風味がやみつきになる



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。



薩摩焼の焼酎用酒器

「黒千代香」(くろぢょうか)で

飲むとより味わい深い



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一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」



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



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。



## 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。

## あくまぎ

灰汁に一晚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

## じゃんぼ餅

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（じゃんぼ）餅」の名前の由来

## 白熊

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夏の風物詩

## げたんは

しっ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

## かるかん

鹿児島銘菓の代表格。

山芋と米粉と砂糖を使い、もちっと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

食-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、まろやかなコクとうま味が特長です。ステーキはもちろん、ローストビーフやせいろ蒸しもおすすです。

## 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「さつま若しゃも」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。

其の二

## 魚

食-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。

其の三  
味噌・  
醤油

食-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よし



## 醤油

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

其の四  
漬物

食-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た大根を杵でつきながら大きな壺に漬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て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 TEL	主な製品	営業時間 定休日	場所
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 ※鹿児島県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(株)	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	呉服町 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 錫彦 浅田錫器	樋之口町 6-19 099-222-2752	錫製品(茶器、酒器、仏具、タンブラー)	10:00-18:00 不定休	C-2
6 (株)小田量商会	新屋敷町 5-17 099-222-3224	黄金量・黄金コースター・安眠量(シリカ入)・洗える量「洗量」・絵柄入コースター	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(南関絹織物)	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&織り体験工房 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 1-33-4 099-252-6101	大島紬、洋装、小物	10:00-17:00 日曜・祝日	C-2
14 薩摩焼窯元 玉陶山	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	絛機製作、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、さつま竹炭炭め、小物	9:00-18:00 日曜・祝日	D-2
17 セイカ食品(株)	唐湊 4-4-5 099-252-8838	郷土菓子(ボンタンアメ)	9:00-16:00 ※要予約 土曜、日曜、祝日	C-3
18 本村工芸美術研究所	兼師 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

1

2

3

## 中央エリア -CENTER-

## 北エリア

工房名	所在地 TEL	主な製品	営業時間 定休日	場所
19 屋久杉工房熊谷	本名町 828-1 099-294-3548	一点物家具、仏壇、彫刻、縁起物、壁掛け額飾物	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	東保町 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 頌峰(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(仏壇、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 紬工房 モディリアーニ	吉野町 817-92 099-244-6059	大島紬、薩摩絁	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 (南)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、等)、黒薩摩(黒干代香等)	9:00-17:00 土曜・日曜・祝日	A-5
30 屋久島 天然硯秀命堂	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、アクセサリー、陶人形)	10:00-19:00 不定休	B-5
33 (南)桜岳陶芸	桜島赤水町 1360 099-293-3939	溶岩焼(花瓶、酒器、茶器、皿、溶岩プレート(焼肉プレート))	8:30-17:00 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、皿、溶岩プレート(焼肉プレート))	8:30-17:00 不定休	B-4
35 (南)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
36 工房 TOKARA 葉織物	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
37 深水刃物(南)	宇宿 2-14-3 099-255-3743	包丁、鎌、鉾、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
38 眞窯 MAKOTO Kiln	魚見町 160-15 099-266-3487	陶器	11:00-18:00 不定休	B-5
39 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
40 (南)原工芸	春山町 1240-1 099-278-4891	花瓶、盆、座卓、竪立、茶托、ぐい、鉄、その他	9:00-18:00 日曜日	B-6
41 原寛路工芸	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
42 TOKU 窯	直木町 5603 090-9400-1679	陶器	10:00-17:00 不定休	B-6
43 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

※20は欠番です。

## 鹿児島県の旬が大集合!

## 農産物直売所

地元の新鮮な野菜や手作りの味が手軽に楽しめるのが嬉しい。その土地ならではの魅力を満喫しよう!

鹿児島市グリーン・ツーリズム

検索

Facebookもチェック

WEBでCHECK!

所在地

電話番号

営業時間

定休日

## ①輝楽里よしだ館

所 鹿児島市本城町 1408  
☎ 099-294-4417  
🕒 8:00~18:00  
休 第1水曜  
(祝日の場合は翌水曜が休み)

主な販売物/  
野菜、切花、農産加工品、惣菜、工芸品

米や野菜をはじめ、惣菜やパン、切り花など品揃え豊富。春の「周年祭」や秋の「秋まつり」ではお客様に日頃の感謝を込めて抽選会を行います。「秋まつり」では新米の特価販売もあります。

## ②八重の里

所 鹿児島市花尾町 374-1  
☎ 099-248-7539  
🕒 10:00~18:00  
レストランは11:00~15:00  
(週末は15:30まで)

休 なし  
主な販売物/  
青果物、農産加工品、木材、雑貨、花等

こだわりの野菜・果物・物産品・パンなどを販売。レストランでは、名物の大きめにカットしたから揚げをメインとした日替わりランチをはじめ、ヒレカツ定食があります。







《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。

- 特産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



2024年7月作成