

霧島って、美味しい。



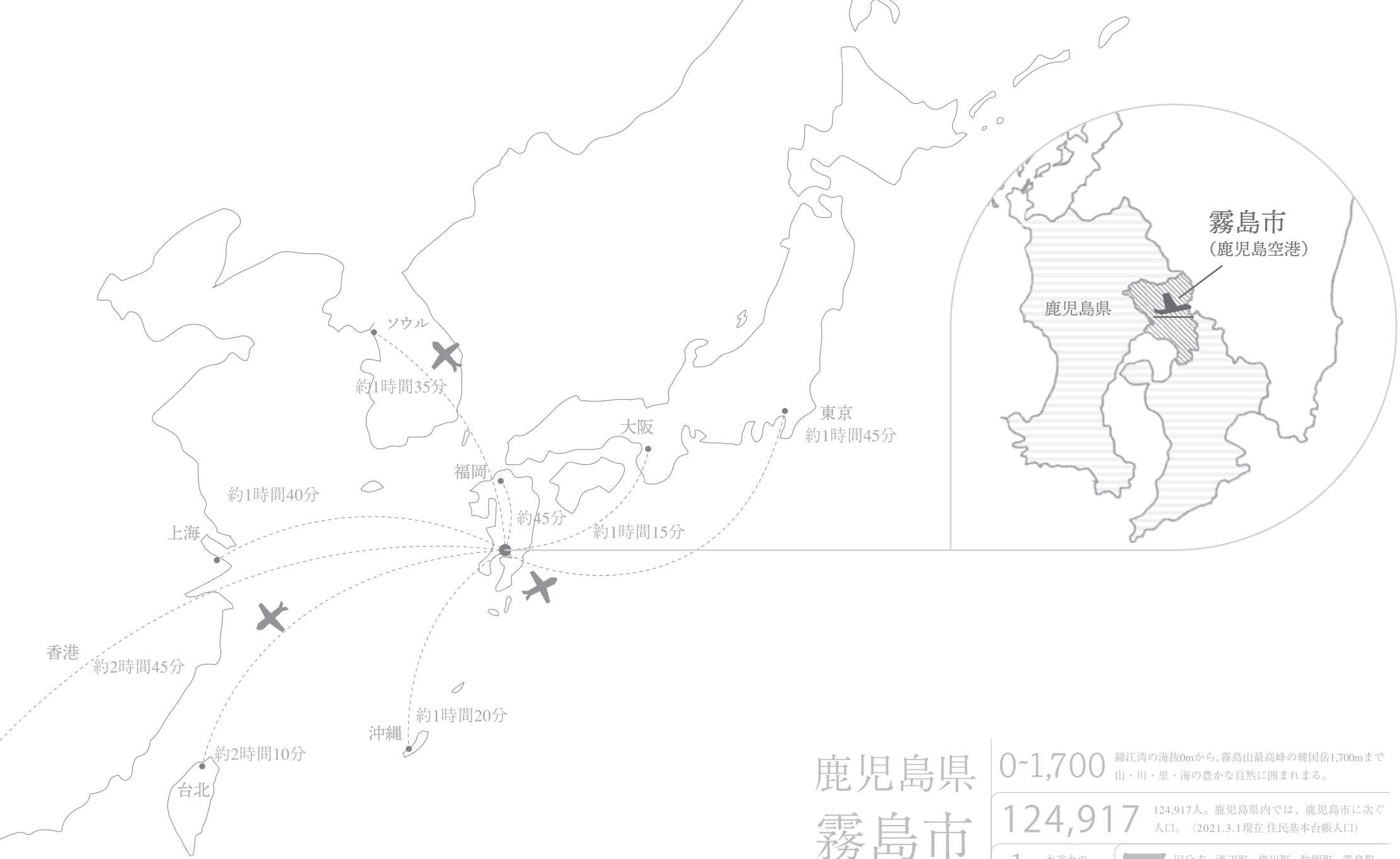
ゲンセン
霧島

Kirishima
Gastronomy

2020年度

霧島ガストロノミー





鹿児島県 霧島市

603.16

面積603.16km²(東京都23区と同等)

0~1,700 錦江湾の海拔0mから、霧島山最高峰の韓国岳1,700mまで山・川・里・海の豊かな自然に囲まれる。

124,917 124,917人。鹿児島県内では、霧島市に次ぐ人口。(2021.3.1現在 住民基本台帳人口)

100% 水道水の水源は100%湧水・地下水

7 国分市、溝辺町、横川町、牧園町、霧島町、隼人町、福山町の1市6町の7つが合併し、誕生した霧島市。(2005.11.7)

4%

4 霧高温泉郷、霧島神宮温泉郷、妙見・安楽温泉郷、日当山温泉郷の4つの温泉郷があり、乳白色の硫黄泉や炭酸水素塩泉など、多様な泉質の温泉が点在する。

霧島はモノ、コト、ヒトが 生じる源の地です

霧の海の中に、島のように佇む山、霧島山。

天孫降臨神話では、
神が空からこの山に降り立ち、国をつくりはじめたといわれています。

神話に彩られた「霧島」は、はじまりの場所。

霧島山から湧き出た水は、川となって大地を潤し、海へと流れ出ます。
山の水を源に育まれた食材、
受け継がれてきた食の知恵、そして、紡ぎ出される技。

私たちは、「地域を丸ごと味わう」というガストロノミーの考え方で、
霧島という源泉（ゲンセン）から湧き出る
モノ、コト、ヒトを厳選（ゲンセン）し発信しています。



ゲンセン
霧島

Kirishima
Gastronomy

きりしま食の道 10 カ条

きりしま食の道10カ条は、霧島市民や生産者、料理人など「食」に関わる人達が目指す食のビジョンです。「他地域との違いを出せる霧島らしさ」「霧島における地域課題の解決」「世界のトレンド・市場性」という3つの視点を持ち、一つ一つの言葉を丁寧に議論しながら、10個の条文として紡いだものです。



1

地域性

暮らしの源である霧島山に深い敬意を込め、自然の恵みを共有しよう



2

神事・風習と食文化

天孫降臨の地である霧島の食のルーツを学び体験しよう



3

職人氣質

先人達が連綿と築いてきた食の知恵と技、想いを未来に残そう



4

地産地消

霧島が育む食材を学び、使い、みんなで楽しく食べよう



5

伝統と革新

受け継がれてきた霧島の食文化をいかし、新たな霧島の食に発展させよう



6

健康志向

霧島の食材で健康や美に繋がるような食べ方をひろめよう



7

環境型

霧島の食を育む山、川、里、海を大切に、命の循環を守りつづけよう



8

創造性

ワクワクする新しい食の創造にチャレンジできる霧島をつくろう



9

もてなしの心

霧島人（びと）として、思いやりとまごころで、霧島でしか味わえない食の記憶を贈ろう



10

褒め合う食文化

霧島の多様な食文化を互いに認め「褒め合う食文化」を築こう



ゲンセン
霧島

Kirishima
Gastronomy

1年に1度、「きりしま食の道10カ条」に沿ったあらゆる産品や活動を霧島
ガストロノミーブランド「ゲンセン霧島」として認定しています。

それぞれのフィールドで活躍する霧島の事業者をゲンセン霧島として繋げ、
様々な「食」の融合を生み出します。

そして国内外に誇れる、霧島ブランドを創生していきます。

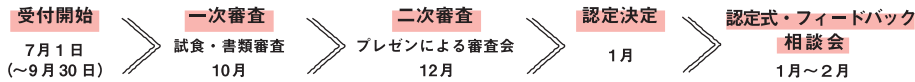
認定部門

認定部門は「産品・サービス」「取組・活動」の2つです。

- 産品・サービス部門 農林水産物、加工品、工芸品、料理、サービス、おもてなしなど
- 取組・活動部門 食育活動、イベント・伝統文化の継承活動、地域活動など

認定までの流れ

霧島の「食」にまつわる産品や活動を広く募集し、エントリー頂いたものを対象に、
国内外の専門家が第三者の視点で評価を行い認定します。(最高位7つ星 ★★★★★★★)



審査員(2020年度)

審査委員長

本田 勝之助
本田屋本店
代表取締役社長
/地域プロデューサー

江口 文陽
東京農業大学
地域環境科学部
森林総合科学科 教授

天野 正治
水産庁
加工流通課長

吉本 博明
南九州大学
健康栄養学部
食品開発科学科 教授

平良 由乃
㈱プラザハウス
代表取締役社長

葛原 昭
㈱きちり 常務取締役CFO
/ ㈱オープンクラウド
代表取締役社長

ジェフリー・S・アイリッシュ
鹿児島国際大学
経済学部
経営学科 教授

杉水流 直子
㈱Table of Smile
代表取締役
/1級フードコーディネーター

認定後の活動

認定から3年間「ゲンセン霧島」ブランドとして、霧島の食の魅力を発信する活動を連携して行います。

2020年度の活動を年間スケジュールで紹介!(▶P35)

7つ星に認定された
事業者の方々が
きりしま食の道10カ条を
どのように体现
しているかcheck!

ここがガストロノミー!
きりしま食の道10カ条

- | | | | | | |
|--|-----------|----|---------------------|----|---------------|
| | 地域性 | 07 | ヘンタ製茶 | 27 | 錦江漁業協同組合 |
| | 褒め合う食文化 | 09 | ひより保育園 | | ベクトル |
| | 伝統と革新 | 10 | 徳重製菓とらや | 28 | MBC開発 地産事業本部 |
| | 創造性 | 11 | 中村酒造場 | | 竹焼酎きりしま |
| | 地産地消 | 12 | 国分酒造 | | 松下さえ子 |
| | 職人氣質 | 13 | 有村製茶 | 29 | マルマメン工房 |
| | もてなしの心 | 14 | 岩切美巧堂 | | 福山黒酢 |
| | 環境型 | 15 | オーベルジュ異人館 | 30 | 富士食品 |
| | 地域性 | 16 | 河内菌本舗 | | 紅葉窯 |
| | 神事・風習と食文化 | 17 | 霧島高原ロイヤルポーク | | 空港製茶 |
| | 健康志向 | 18 | NPO法人霧島食育研究会 | | 植山かまぼこ屋 |
| | もてなしの心 | 19 | 坂元醸造 | 31 | とり肉大作 |
| | | 20 | 森の弁当 やまだ屋 | | 西芳香園製茶 |
| | | 21 | Green Fingers 野元果樹園 | | 百姓道 有元農場 |
| | | | ナガミネ | | chichinpuipui |
| | | 22 | 霧島市立国分中央高等学校 | 32 | (有)はぎいわ農園 |
| | | 23 | シュウセイ | | 有村果園 |
| | | | 末重製茶 | | SkyClear |
| | | 24 | きりしま高原麦酒 | | 春風ふぁ〜む |
| | | | 松山産業 | 33 | もりやま農園 |
| | | 25 | 今吉製茶 | | 千石温泉 |
| | | | カゴシマバンズ | | ファイトケミカルラボ |
| | | 26 | 霧島燻製ファクトリー | | きりしまの風 |
| | | | 霧島市営 関平鉱泉販売所 | 34 | ekubofarm |
| | | | | | 末満廣行 |

2020年度ゲンセン霧島 認定品

認定事業者49 認定品59

特上有機煎茶 霧島茶



こだわりの茶畑から3つの品種をブレンドし、一番芽の新芽だけを丁寧に選別した、特上有機煎茶。うま味・香り・鮮やかな水色を追求した一品です。

産品・サービス部門 2020 ★★★★★
★★★★



霧島有機抹茶



深みのある濃緑色で、飲みやすく、苦みの少ない有機抹茶。ホットでもアイスでも簡単に飲むことができ、お菓子作りやアイスクリームなどのトッピングとしても、楽しむことができる抹茶です。

産品・サービス部門 2019 ★★★★★
★★★★



霧島抹茶羊羹



自社生産の有機抹茶をふんだんに練りこんだ「霧島抹茶羊羹」。煎茶のお供にぴったりな口当たりなめらかな、甘みを抑えた羊羹です。

産品・サービス部門 2019 ★★★★★
☆☆☆



ここがガストロノミー!

きりしま食の道10カ条
地域性



「霧島茶」の歴史、美味しさを先頭に立って伝える

霧島山の麓、標高200m~300mに位置する茶畑で、「美味しいお茶を作るには、良い茶畑を作ること」と、土作りからこだわったヘンタ製茶さん。霧島は、特徴的な気候風土で、お茶づくりの歴史が深い、恵まれた土地です。ヘンタ製茶さんは、そんな「霧島茶」の持つ魅力を多くの人に伝えていきます。

— 巨大なお茶の木「大茶樹」で霧島のお茶の歴史を伝える —

ヘンタ製茶の茶畑が広がる、霧島市牧園町には、江戸時代初期に植えられたお茶の木「大茶樹」がありました。現在は、初代の茶樹を挿し木した、2代目となる樹齢約140年の大茶樹があります。「この写真を見れば、霧島のお茶の歴史がわかる」と霧島茶のルーツである初代の「大茶樹」を特上有機煎茶のパッケージにしています。

— 霧島のお茶文化を地域、そして海外へも発信 —

7年ほど前から、「お茶農家のあり方、お茶がどうやって作られているのか」という事を多くの人に知って欲しいと地域の小学生や高校生に向けて、一番茶の茶摘み体験や工場見学などを開催しています。そして、国内にとどまることなく、海外にも自ら出向き、霧島茶を通して、霧島の風土や茶の文化・美味しさを広く発信しています。



食育活動



”食べる”を真ん中に0歳の頃から様々な食育活動を行っています。給食で食べる麦味噌や梅干しづくり、包丁や、火・油をつかう調理などを実施。地域の食材や食文化、素材の旬などを学び、園児自身も調理に携わることで、「食べる」から「生きる力を養う」ことに繋がっています。



取組・活動部門 2020 ★★★★★
★★★★



ひより味噌プレミアム

霧島のマルマメン工場の農薬・化学肥料・堆肥不使用の大麦と大豆や、錦江湾の海水を炊いた「にしきの塩」だけを使い、昔ながらの製法で作った手作りの生味噌です。

産品・サービス部門 2018 ★★★★★☆☆



国分 ひより保育園

鹿児島県霧島市国分新町2-15-5 ☎ 0995-48-5255



ひより保育園から広がる ”食育”という繋がり

日々の食育活動をベースとして、園児たちが実現した一つが「ひよりレストラン」。2020年2月には、卒園前の遠足へ行く資金調達のためにレストランを開店。メニューの考案、役割分担、チラシの作成、調理と接客など、周りと話し合い、協力しながら、全てを園児たちで行いました。この地域住民を招いたひよりレストランをはじめ、食育ワークショップや、園での食育活動の書籍化など、様々な活動を通じて、保育園から食育の輪を広げています。



創作生かるかん



2015年に誕生したとらやの1番人気の菓子。生地と餡子を一緒に蒸す従来のかるかん饅頭に対し、生地を蒸した後、生の餡子を挟み、半月型に仕上げています。材料や水の配合を何度も試行錯誤し、完成までに約1年かかった新感覚の郷土菓子です。



産品・サービス部門 2020 ★★★★★
★★★★



角まんじゅう

西郷隆盛の「角なる菓子だから角まんじゅうと名付けられたらよからう」という言葉にちなんで名付けられた手作りの菓子。故郷の銘菓として、創業時から作り続けられています。

産品・サービス部門 2018 ★★★★★☆☆



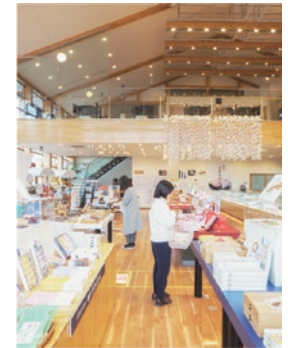
国分 徳重製菓とらや

霧や櫻や 鹿児島県霧島市国分野口西456-1 ☎ 0995-46-1117



伝統を守るために、 変わり続ける老舗菓子店

1884年(明治17年)創業の老舗菓子店。江戸時代から続く鹿児島の銘菓「かるかん」をはじめ、和菓子やケーキなど記念日やお土産に贈りたい商品はもちろん、パンやどら焼きなど幅広い菓子をつくる、霧島では身近な菓子処です。とらやは、角まんじゅうの様な歴史ある郷土菓子を大切にしながら、創作生かるかんの様な新しいお菓子を作り、歴史を作り続けています。



芋焼酎 なかむら



中村酒造場の看板銘柄ともいえる「なかむら」。土壌に不足しているカルシウムやマグネシウムを補う特殊な「カルゲン農法」で、生産された貴重なお米「ヒノヒカリ」を使い、焼酎づくりの土台となる“麴造り”にこだわった一本です。力強い味が特徴の代表銘柄「玉露」とは一味違った優しい味わいを生み出しました。

産品・サービス部門 2019 ★★★★★
★★★★

中村酒造場

鹿児島県霧島市国分湊915
☎0995-45-0214



芋焼酎 安田



現代の名工を受賞した国分酒造の杜氏・安田宣久さんが、100年程前の芋「蔓無源氏」を使い、独自の「いも麴造り的手法」でつくりあげた芋100%の焼酎。ライチにも似た華やかな香りが特徴です。

産品・サービス部門 2019 ★★★★★
★★★★

国分酒造

鹿児島県霧島市国分川原1750
☎0995-47-2361



ここがガストロノミー!

きりしま食の道10カ条
創造性



ここがガストロノミー!

きりしま食の道10カ条
地産地消

「焼酎を世界に通用する蒸留酒にしたい」と溢れ出る熱量

明治21年(1888年)の創業時からつづく、蔵人の手によって麴を育てていく「手造り製法」を大切にしている中村酒造場さん。全国で1番酒蔵が多い鹿児島県の中でもこの製法を貫いている蔵は一割もありません。この「手造り製法」を大切にしながら、挑戦を続けているのが6代目杜氏の中村慎弥さん。2020年には、限定銘柄や芋焼酎の新酒をつくるなど新しい試みに挑戦。そして、中村酒造場が大切にする“麴造り”をさらに追求し、先人たちの作り方に挑戦した新しいブランドも2021年発売予定。会うたびに、溢れ出る熱量で語られる新しい発見やチャレンジの数々が、自然とみんなをワクワクさせてくれます。



芋づくりからはじまる焼酎づくり

一時は栽培が途絶えた数少ない在来品種の芋「蔓無源氏」の復活を実現した国分酒造さん。

2003年、蔓無源氏を、霧島市福山町の農家である谷山秀時さんの所へ持ち込み、10本の苗を植えてもらう事からスタート。少しずつ芋の収穫量を増やし、約3年の月日を経て、2人3脚で蔓無源氏を原料とした焼酎を完成させました。

また、2008年からは、蔓無源氏の収量と品質を高めるために、植物のバイオ技術を持つ霧島市立国分中央高校に協力を依頼。地元の農家さん、高校で栽培された芋「蔓無源氏」でつくられた焼酎から、芋を育てる人たちの姿も届けています。



特上煎茶



袋を開けた瞬間から茶葉の香りをを感じる特上煎茶。このお茶は、その年の最初に採れる茶葉の若く新鮮な芽のみで作られています。

弱火で火入れを行うことで、お茶本来の香りを残し、甘味が引き出るように仕上げた一品です。

産品・サービス部門 2018 ★★★★★
★★★★

有村製茶

鹿児島県霧島市溝辺町麓2536-2
☎0995-58-4159

薩摩錫器
焼酎タンブラー

鹿児島ではお湯割りで楽しむことも多い焼酎。しかし、錫は熱伝導が良いため、コップの外側が熱くなり、お湯割りを楽しむことが難しかったのです。そこで、コップを二重真空構造にし、熱いものは冷めにくく、冷たいものはぬるくなく、くい「焼酎タンブラー」を開発。表面は、桜島の火山灰を使うことで深みのある「いぶし錫」となっています。

産品・サービス部門 2018 ★★★★★
★★★★

岩切美巧堂

鹿児島県霧島市国分中央4-18-2
☎0995-45-0177



お茶に真っ直ぐ向き合い、
”技”を磨き続けるお茶屋さん

”幸”を屋号として、親子3代でお茶をつくる有村製茶さん。茶畑に広がる茶葉が、実際にお茶として商品になるまでには、栽培工程はもちろん、摘採後の蒸し・揉み・ブレンド・火入れなど数々の工程を経て作られます。

そんな中、有村製茶では、気象条件によって変わる茶葉の生育状況と日々向き合いながら、全ての工程を自分たちの手で行う事で、変わらない味を追求しています。その技術力で、全国茶品評会では4度の日本一を受賞。

そして、今は4代目の有村幸凌さんが、釜炒り茶や紅茶・烏龍茶の製造にも挑戦。新たなチャレンジで、親から子へと受け継がれていくお茶づくりの”技”にさらに磨きをかけています。



1ミクロン単位の技術でつくりだす
伝統工芸品 薩摩錫器

江戸時代より、薩摩藩主の島津家が愛用した300年もの歴史を持つ錫器。その伝統的技法を現在まで受け継ぎ、工芸品としての地位を守り続ける岩切美巧堂さん。

錫器には、薩摩の偉人、大久保利通愛用の錫の茶壺が発見された際、中に入っていた100年前の茶葉の味や香りがいざさかも損なわれていなかったというエピソードが残っています。そこには、錫という素材の特徴に加え、外気を遮断できるように壺と外蓋を1ミクロン単位で調整する錫器職人たちの技術がありました。

昔から茶壺を削れて一人前と言われる錫器職人。岩切美巧堂では、修練により技術を高め、薩摩錫器の伝統技能を未来に繋げています。



霧島食材を活かした料理の提供



霧島市を中心にシェフ自ら生産場所へ足を運び、生産者との会話を通じて選び抜かれた食材。霧島の自然の中にあるレストランで、その土地の食材を活かした、季節に応じた旬の料理を提供しています。

産品・サービス部門 2018 ★★★★★
★★★★

オーベルジュ異人館

〒鹿兒島県霧島市霧島田口2594-50
☎0995-57-3220

霧島



きんこうじとん



麹菌を配合した発酵飼料で育てた豚「きんこうじとん」。

ストレスを軽減する働きのある麹菌の効果により、健康的に育った豚肉は、脂身やアクが少なく、旨みがギュッと詰まった、非常に柔らかいお肉です。

産品・サービス部門 2018 ★★★★★
★★★★

河内菌本舗

〒鹿兒島県霧島市溝辺町麓876-15
☎0995-58-2535

溝辺



この地でしか味わうことができない料理でもてなす「泊まれるレストラン」

霧島の森に囲まれた地にある「オーベルジュ異人館」。

オーナーシェフの金澤智玲さん、菓子職人の香代さんと、櫻さんの家族3人で営む宿泊する事ができるレストランです。アンティーク調の部屋、源泉掛け流しの温泉も備えます。

長年ヨーロッパで腕を磨き、駐ポルトガル日本大使館の料理人も務めた金澤さんの経験を活かした、ジャンルの垣根を超えた料理がお皿の上で表現されます。オーベルジュ異人館を囲む自然はもちろん、料理を通して、その土地の“風土”と“季節”を感じることができる、都会のレストランとは一味違った食の体験を届けています。



麹菌の発酵から生まれる食の循環

種麹屋をグループに持つ河内菌本舗さん。河内菌本舗では、麹菌を利用する技術「麹キッドフィード」によって、霧島市で排出された調理くずや食べ残しから、豚を育てる飼料をつくります。この飼料は、肉質の向上はもちろん環境にも好循環を生みます。

麹には、食べ物を消化・分解・発酵させる力があるため、加熱乾燥による飼料化に比べて、使用するエネルギー量が極めて少なくなります。また、麹が作る大量の酵素は、体内での消化を促進し、豚の糞の腐敗臭も軽減させます。さらにその糞で作った堆肥は作物の成長にも好影響を及ぼします。食品ロスを良質な飼料に変え、豚の糞から肥料を作り、その肥料によって新たな作物が育つという資源の好循環を生み出しています。



霧島高原純粋黒豚



薩摩の黒い宝石と呼ばれる最高峰の黒豚肉「霧島高原純粋黒豚」。

霧島山の麓より湧き出る清らかな水と、サツマイモなど、独自の飼料を与え、育てています。脂身の香りが良い、非常に甘みのあるお肉です。

産品・サービス部門 2018 ★★★★★
★★★★

霧島高原ロイヤルポーク

📍 鹿児島県霧島市霧島永水4962
☎ 0995-57-3216



霧島

📍 産直レストラン 黒豚の館 ☎ 0995-57-0713



ここがガストロノミー!

きりしま食の道10カ条
地域性



霧島の気候・風土を
”かごしま黒豚”で表現

かごしま黒豚を霧島の自然環境で育てることにこだわるロイヤルポークさん。霧島山麓の自然豊かな農場の中に、建設されたウッド豚舎。そこで、クラシック音楽を流し、豚がリラックスして暮らせる環境を大切にします。さらに餌にもこだわり、命の源と言われる水は霧島の地下水を使用。肉質向上のため、出荷の90日前からサツマイモを与え、焼酎粕を麹菌で発酵処理した飼料など豚一頭一頭の体調を確認しながら育てています。

そして、飼育した黒豚を提供するレストラン「黒豚の館」も運営。

「素材は霧島、大自然がスパイス」というポリシーで生産から肥育、そしてお客様の口に入るまでに携わっています。

「食を大切にする文化を
霧島で創る」
霧島食育研究会の活動



「食を大切にする文化をこの霧島で創る」を目的に、「食農体験活動」や「郷土料理継承活動」を2004年から続ける霧島食育研究会。

地域の暮らし、文化、歴史に根ざした食育で、地域資源の魅力の再発見、食と農を軸にした地域おこし、さらには、地域に暮らす人の誇りに繋げています。

取組・活動部門 2018 ★★★★★
★★★★

NPO法人霧島食育研究会

📍 鹿児島県霧島市霧島田口1653-2
☎ 090-4982-8898



霧島

ここがガストロノミー!

きりしま食の道10カ条
神事・風習と食文化



レシピや調理技術だけではない
「食」の伝承

霧島食育研究会の1年の総まとめである「霧島食の文化祭」は2020年までに17回に渡り開催されています。このイベントの中心となるのが”家庭料理大集合”の取り組みです。霧島の人々が普段食べている料理を、各地域から持ち寄り展示します。持ち寄った料理には、材料・分量、作り方などに加えて、料理に込められた想いやエピソードが添えられています。そこからは、同じ料理でも作る人や家庭によってレシピが異なっていたり、作り方のコツ・ポイントがある事、作る人・食べる人との思い出がある事がわかります。

このように、料理のレシピや調理技術だけでなく、作られてきた想い、歴史、風習も取り入れ、食文化の伝承につなげています。



坂元のくろず



壺畑に並べられた陶器の壺に、蒸し米・米麴・地下水を仕込み、太陽熱だけで発酵・熟成させて造られた黒酢。発酵・熟成に1年以上の期間をかける壺造りならではのコクや風味が特徴です。調味料の他、水やりんどジュース・牛乳などで割り、飲料としても楽しむことができます。

産品・サービス部門 2018 ★★★★★
★★★★

坂元醸造

📍 鹿児島県霧島市福山町福山3066-4
☎ 099-258-1777



福山

📍 坂元のくろず「壺畑」情報館&レストラン
📍 鹿児島県霧島市福山町福山3075 ☎ 0995-54-7200

ここがガストロノミー!

きりしま食の道10カ条
健康志向



壺造りならではの黒酢の持つ力を広げる

黒酢の名付け親でもある坂元醸造さん。戦後多くの醸造所が廃業する中、壺酢の伝統製造技術を200年近く守り続けてきました。

江戸時代から調味料として使われてきた黒酢ですが、健康食品として認知されるようになったのは、ここ数十年のこと。坂元醸造の先代が、病院の隣で開業した薬局で、黒酢の販売を始めたところ、患者さんから「五十肩や肝炎がよくなった」などの声が多数寄せられるようになった事が、黒酢の持つ力に気付くきっかけとなったのです。そして、現在も黒酢の研究を進めると同時に、壺畑が並ぶ地に、黒酢の歴史を学べる情報館や、黒酢を使った料理やドリンクを提供するレストランも併設し、様々な形で黒酢の魅力を届けています。



駅弁

「百年の旅物語かれい川」



鹿児島県内で最も古い木造駅舎「嘉例川駅」をイメージした駅弁。竹皮のお弁当箱を開けると、店主の山田さんが母親から受け継いだ椎茸と筍をのせた炊き込みご飯、おかずには鹿児島の郷土料理「がね」や、煮物の春巻、味噌田楽など野菜を中心とした料理が広がります。

産品・サービス部門 2018 ★★★★★
★★★★

森の弁当 やまだ屋

📍 鹿児島県霧島市隼人町小田1672-2
☎ 090-2085-0020



隼人

ここがガストロノミー!

きりしま食の道10カ条
もてなしの心



「駅弁を買いに嘉例川駅に行きたくなる」
旅の楽しみを届けるお弁当屋さん

明治36年(1903年)に開業し、110余年の歳月を刻んできた「嘉例川駅」。この嘉例川駅で、地元霧島の素材にこだわった郷土料理のお弁当やお惣菜を届けるやまだ屋さん。JR九州主催の「九州の駅弁ランキング」で3年連続1位となるほど人気となった今も「年間を通して沢山のお弁当を作るが、お客様が食べるのは一つ。100個作っても、一つを大切に丁寧に作る」と昔と変わらない気持ちで、一品一品丁寧に手作りする事にこだわっています。嘉例川駅を訪れ、110余年以上の歴史を感じ、その土地の昔ながらの料理を味わう、そんな旅の楽しみを届けています。



温州みかん・柑橘類

南に桜島を望む高台の傾斜地で、南国の太陽をいっぱい浴びた果汁豊富なみかん。9月から、極早生・早生・普通温州の順番で収穫の始まる温州みかん、12月から4月頃までは、盛田みかんやスイートスプリング、タンカンなどの「柑橘類」と多様な品種を取り揃えています。

産品・サービス部門 2020 ★★★★★☆☆



野々100%みかんジュース

同じ時期に採れるみかんの中でも、“高糖度”かつ“濃厚”な品種「野々みかん」を100%使用したジュースです。

産品・サービス部門 2019 ★★★★★☆☆



隼人

Green Fingers 野元果樹園

鹿児島県霧島市隼人町朝日112-2 ☎ 0995-42-0861

オーダーメイドの薬膳食の提案



健康維持や健康増進、病気の予防・治療、不老長寿などを目的とした中国由来の思想(薬食同源)を基に、その人に合ったオーダーメイドの薬膳食を提案しています。

産品・サービス部門 2020 ★★★★★☆☆



牧園

ナガミネ

薬膳小町 鹿児島県霧島市牧園町宿窪田1983 ☎ 0995-76-1185

持続可能な農業に学び霧島の未来を担う 社会構成員の取り組み



新たな食の創造や食材の生産活動を通して、故郷「霧島」の自然を愛する心を育みます。
さらに、成熟したガストロノミー都市へ発展していくために農業生産工程管理(GAP)をする取り組みや、食育活動、地域との連携など実践的な授業を通し、未来の若者を育成しています。

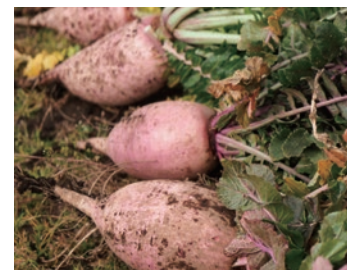
取組・活動部門 2018 ★★★★★☆☆



国分だいこんの復活

霧島市隼人町付近で古くから栽培されてきた伝統野菜。「霧島市民が国分だいこんの存在を知り、多くの方々が地域の伝統野菜を食べて、健康になって欲しい」との思いで栽培を行っています。

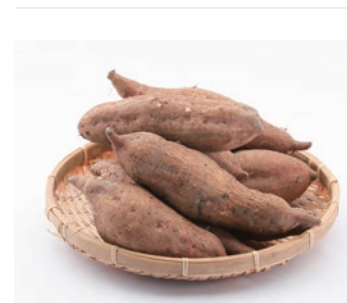
取組・活動部門 2020 ★★★★★☆☆



つるなしげんじ サツマイモ「蔓無源氏」

国分酒造の焼酎の原料であるサツマイモ「蔓無源氏」。蔓が繁茂せず、安定生産が難しい蔓無源氏を生徒たちが学びの中でパイオ苗を生産し、地元の農家、酒蔵への供給に貢献しています。

産品・サービス部門 2019 ★★★★★☆☆



国分

霧島市立国分中央高等学校 鹿児島県霧島市国分中央1-10-1 ☎ 0995-46-1535

えみいもばたけ
パフェ「笑実芋畑」



霧島育ちのさつまいも、紅はるかを練り上げ、ピーツで色付けしたライスペーパーで包んで揚げた「笑実芋」。

この「笑実芋」に国産豆乳のアイスクリームを添えて霧島産の黒ごま、有機栽培の霧島茶をトッピングした、まるで霧島のおさつ畑のようなパフェです。

産品・サービス部門 2020 ★★★★★☆



大阪

シュウセイ



大阪府大阪市東成区深江北2-8-8 ☎ 06-6972-7898

麴屋の食べる甘酒



原料は、麴とお米だけ。砂糖も一切添加せず昔ながらの製法で作っています。

酵素力の高い麴から生まれる甘酒は糖度も高く、冷やして食べても美味しい、麴屋ならではのこだわりの甘酒です。

産品・サービス部門 2019 ★★★★★☆



溝辺

こうげんビール

きりしま高原麦酒

鹿児島県霧島市溝辺町麓876-15 ☎ 0995-58-2535

しらあい
特上 霧島茶「白藍」



有機質肥料を中心とした肥培管理を行い、その年の最初に摘む新芽の先端部分のみから、状態の良いものを厳選して仕上げています。

細よれの、香り豊かで上品な甘みと旨味が特徴のお茶です。

産品・サービス部門 2019 ★★★★★☆



溝辺

末重製茶

鹿児島県霧島市溝辺町麓563 ☎ 0995-58-2537

Teatime in KIRISHIMA



有機栽培の安心・安全なお茶作りにこだわり、畑ごとに茶葉に合った管理・製造を行い、最初から最後まで大切に仕上げています。

爽やかな朝に「べにふうき茶」、ほっと一息デイトimeに「霧島茶」、くつろぎの夜に「霧島紅茶」と飲むシーンに合わせた3種類のティーバッグのセットです。

産品・サービス部門 2019 ★★★★★☆



溝辺

松山産業

鹿児島県霧島市溝辺町竹子2433-1 ☎ 0995-59-2825

霧島茶 王冠



複数の品種を今吉製茶独自のブレンドで、茶葉の根源である香りが崩れないように作っています。
霧島の冷涼な気候から生み出されたほのかな香り、濃緑な水色に旨み際立つ、お湯でも水でも楽しめるバランスの良い煎茶です。

産品・サービス部門 2018 ★★★★★☆



溝辺

今吉製茶

鹿兒島県霧島市溝辺町麓3391 ☎ 0995-59-2017

無添加ベーコン&ハム



霧島の奥深く、標高約800mの冷涼な場所にある工房で、地元産の木炭、山桜のチップ、ミネラル豊富な水を使った、全て手作りの燻製。
燻製による香り、天然塩だけの味付けで肉本来の旨味を引き出した、芳潤で深い味わいの無添加ベーコン&ハムです。

産品・サービス部門 2018 ★★★★★☆



牧園

霧島燻製ファクトリー

鹿兒島県霧島市牧園町高千穂3917-238 ☎ 0995-78-2110

黒さつま鶏正肉



黒さつま鶏は、鹿兒島県内で昔から飼われている薩摩鶏を父親に持つ地鶏であり、その血統を受け継いだ品種です。
霧島の自然の中、独自の飼育基準でのびのびとゆっくり育てた、高タンパク・低カロリーでヘルシーな鶏肉です。

産品・サービス部門 2018 ★★★★★☆



国分

カゴシマバンズ

鹿兒島県霧島市国分広瀬1692-36 ☎ 0995-73-8560

関平鉱泉水



霧島山の渓谷内に源泉が発見されて以来、200年近く地元住民に飲み継がれている温泉水。全国で唯一、自治体が経営する霧島市直営の製造工場で作られています。
コラーゲンの再生をサポートする「美のミネラル」として知られるシリカ(メタケイ酸)の含有量が1ℓあたり155mgと、世界トップクラスのナチュラルミネラルウォーター(中硬水)です。

産品・サービス部門 2018 ★★★★★☆



牧園

霧島市営 関平鉱泉販売所

鹿兒島県霧島市牧園町三体堂2057-8 ☎ 0120-235-524

霧島あさり



桜島の浮かぶ錦江湾に自生するあさりの種苗を用いて、地元漁師が、天然のあさりと同じ環境で稚貝から養殖を行った「霧島あさり」。
あさは水質を改善する能力があり、錦江湾の生態系の改善にも繋がる産物です。

産品・サービス部門 2018 ★★★★★☆



隼人

錦江漁業協同組合

鹿児島県霧島市隼人町真孝1041 ☎ 0995-42-0030

霧島サーモン



淡水魚の養殖は投薬が欠かせないという、これまでの常識を覆し、試行錯誤を繰り返すことで実現させた、生産者の熱意と愛情の結晶。霧島の豊かな自然で育てられ、引き締まった身と上品な脂のバランスに優れた完全無投薬のサーモンです。

産品・サービス部門 2018 ★★★★★☆



牧園

ベクトル

鹿児島県霧島市牧園町上中津川956-2 ☎ 0995-54-5377

活き〆冷凍ひらめフィーレ



産品・サービス部門 2020 ★★★★★☆☆

隼人

MBC開発 地産事業本部

活き〆冷凍車海老



産品・サービス部門 2018 ★★★★★☆☆

鹿児島県霧島市隼人町真孝3400 ☎ 0995-43-1010

竹筒入り芋焼酎 清香



産品・サービス部門 2020 ★★★★★☆☆

牧園

竹焼酎きりしま

霧島市牧園町下中津川2797-2
☎ 090-4301-4212

原木 松下椎茸



産品・サービス部門 2018 ★★★★★☆☆

隼人

松下さえ子

鹿児島県霧島市隼人町嘉例川2851
☎ 0995-43-9429

自家栽培の
作物を使った食育活動



取組・活動部門 2019 ★★★★★☆☆

霧島

マルマメン工房

大豆ピクルス



産品・サービス部門 2018 ★★★★★☆☆

鹿児島県霧島市霧島永水2816 ☎080-1296-0348

霧島熟成神話豚 豚味噌



産品・サービス部門 2018 ★★★★★☆☆

富士食品

鹿児島県霧島市隼人町住吉145-2
☎0995-42-0259

隼人

霧島散歩茶器



産品・サービス部門 2018 ★★★★★☆☆

紅葉窯

鹿児島県霧島市霧島永水4086-15
☎0995-57-3207

霧島

黒豚の黒酢酢豚



産品・サービス部門 2018 ★★★★★☆☆

福山

福山黒酢

黒酢レストラン 黒酢の郷 栂志田 ☎099-218-8345

鹿児島県高校&栂志田
壺アート展



取組・活動部門 2019 ★★★★★☆☆

八十八夜摘み 高級煎茶
極上みぞべ



産品・サービス部門 2018 ★★★★★☆☆

空港製茶

鹿児島県霧島市溝辺町麓2695-7
☎0995-58-2734

溝辺

薩摩すもじの素



産品・サービス部門 2018 ★★★★★☆☆

植山かまぼこ屋

鹿児島県霧島市隼人町真孝770
☎0995-42-0449

隼人

霧島産 大作の黒さつま鶏



産品・サービス部門 2018 ★★★★★☆☆

とり肉大作

鹿児島県霧島市隼人町内中原2265-25
☎0995-43-1199

隼人

きりしまめぐみ天



産品・サービス部門 2018 ★★★★★☆☆

西芳香園製茶

鹿児島県霧島市牧園町万膳880-11
☎0995-76-9350

牧園

シャインマスカット



産品・サービス部門 2020 ★★★★★☆☆

(有)はぎいわ農園

鹿児島県霧島市溝辺町竹子1325-1
☎0995-59-3817

溝辺

りんごなし



産品・サービス部門 2020 ★★★★★☆☆

有村菜果園

鹿児島県霧島市溝辺町有川2092
☎0995-59-2285

溝辺

極 野菜



産品・サービス部門 2018 ★★★★★☆☆

百姓道 有元農場

鹿児島県霧島市溝辺町崎森1891-30
☎0995-55-5502

溝辺

霧島キッシュ



産品・サービス部門 2020 ★★★★★☆☆

chichinpuipui

鹿児島県霧島市国分上井244-1
☎080-4696-4190

国分

マラサラダ(神話の郷)



産品・サービス部門 2020 ★★★★★☆☆

SkyClear

鹿児島県霧島市国分中央1-12-62 1F
✉information@skyclear.jp

国分

神檸檬



産品・サービス部門 2020 ★★★★★☆☆

春風ふぁ〜む

鹿児島県霧島市隼人町小浜 815-1
☎080-5272-6363

隼人

有機小松菜



産品・サービス部門 2018 ★★★★★☆☆

もりやま農園

〒 鹿児島県霧島市溝辺町崎森1934
☎ 090-7982-0205

溝辺

霧島日当山の温泉水



産品・サービス部門 2018 ★★★★★☆☆

千石温泉

〒 鹿児島県霧島市隼人町姫城1-174
☎ 0995-44-7188

隼人

農業体験・食育活動



取組・活動部門 2018 ★★★★★☆☆

ekubofarm

〒 鹿児島県霧島市横川町中ノ3835
☎ 090-5057-1019

横川

自然農法米



産品・サービス部門 2020 ★★★★★☆☆

末満廣行

〒 鹿児島県霧島市国分川内366
☎ 0995-45-3422

国分

べにふうき 緑茶粉末+乳酸菌



産品・サービス部門 2018 ★★★★★☆☆

ファイトケミカル・ラボ

〒 鹿児島県霧島市国分福島3-3-17
☎ 0995-73-6464

国分

野菜の多品目少量栽培



取組・活動部門 2018 ★★★★★☆☆

きりしまの風

〒 鹿児島県霧島市国分中央3-20-33
☎ 0995-47-3220

国分



4 APRIL
媒体PR
テレビ朝日系列番組「無料屋(ただや)」プレゼント企画
「ゲンセン霧島宅飲みセット」を進呈

MAY 5
ゲンセン霧島茶
新商品開発スタート
発信プロジェクト
デジタルコンテンツ魅力発信スタート

発信プロジェクト
instagram「ゲンとセンの移住物語」スタート
媒体PR
鹿児島空港国内線到着ロビー電照看板設置

JULY 7
ブランド認定
ゲンセン霧島ブランド エントリー開始

産品マッチング
「ゲンセン霧島フェア」開催
in イタリアンレストラン A16

AUGUST 8
発信プロジェクト
SNS発信における知識・実践のための勉強会スタート

SEPTEMBER 9
イベントPR
カムバックTOいざ霧島!キャンペーン
ゲンセン霧島認定品を全国の方々に進呈

pickup!



霧島茶を美味しく味わって頂きたいと、生産者が推奨する抽出温度などをデザインに込め、7つのお茶屋さんの商品を集めた「ゲンセン霧島茶」。

5月から商品企画をスタートし、缶・袋・煎袋のラインナップで12月23日に発売。南九州ファミリーマートの「おむすび」とのペアリング体験モニター企画なども開催。



イタリアンレストラン「A16」の東京、横浜の2店舗で、霧島の食材の魅力が味わえるフェアを開催。霧島の食材を使った計7種の料理を通して霧島を関東の方にも味わって頂く機会を提供。



イタリアンレストラン「A16」との連携



「きりしま食の道10カ条」ブログ

「きりしま食の道10カ条」をテーマにしたブログを霧島ガストロノミーWEBサイトで発信。NPO法人霧島食育研究会理事長の千葉しのぶさんが、霧島で活躍する方々を訪ね執筆。また、取材対象の方の思い出の料理や、器も紹介。

ブランド認定
ゲンセン霧島一次審査

媒体PR
KYOSAIかごしま(10月号)表紙掲載

NOVEMBER 11
イベントPR
九州探検隊 魅力発信マルシェ in博多大丸 出店

DECEMBER 12
イベントPR
霧島市農商工連携がんばろう市 出店

発信プロジェクト
第一工業大学連携 動画制作スタート

JANUARY 1
ブランド認定
ゲンセン霧島 フィードバック相談会

発信プロジェクト
第一工業大学&参画事業者 合同報告会

媒体PR
ゲンセン霧島認定品パンフレット制作スタート

MARCH 3
霧島ガストロノミーコレクション開催
・サーキュラーエコノミーに関する講演
・ゲンセン霧島 ブランド認定式

イベントPR
第21回鹿児島展
in日本橋三越本店 出店

産品マッチング
・山形屋食堂産地視察
・LDH JAPAN産地視察

ゲンセン霧島茶
ファミマのおむすび×ゲンセン霧島茶
ティーペアリング 体験モニター企画

イベントPR マルシェや物産展への出店

霧島市内や県外のイベントに出店し、ゲンセン霧島のPR、霧島食材の販売を実施。事業者の方々も、お客様との会話を通し「ゲンセン霧島」の魅力を伝える。



ブランド認定「ゲンセン霧島」



「ゲンセン霧島」の募集を7月に開始し、10月、12月で書類・プレゼンによる審査を実施。審査終了後には、審査内容のフィードバックや、今後の販売促進などについて相談の機会を設け、認定事業者の方々のさらなる魅力向上を目指す。



「霧島ガストロノミーコレクション」開催

霧島ガストロノミー1年間の総まとめであるイベント。2020年度は、霧島市の魅力的な資源である食・人・自然の有機的な連携をテーマに講演や、取組みを紹介し、今後の霧島を考える機会を設ける。また、2020年度ゲンセン霧島の認定式も実施し、新たに加わった事業者の方々も紹介。



GENSEN-KIRISHIMA-CHA



あとがき

2016年、私は「ガストロノミー」の言葉に出会い、その考え方の豊かさに無限の可能性を感じていました。生産者、事業者が未来に「希望」を持ち、人々が瑞々しく豊かに暮らしている霧島。そんな未来の故郷をイメージしていました。

そして、2017年。動き出した霧島ガストロノミーの挑戦。このパンフレットには、これまでの4年間の霧島人の姿が記されています。そして、それを支える沢山の人の存在を感じることができます。決意や失意、喜びや苦悩、数えきれない程の想いに溢れています。

霧島ガストロノミーの活動は、霧島に大きな「キャンパス」を作りました。一人一人の活動は、点から動き出し、線を描き、その線は重なり合い、一つの大きな霧島を描き、霧島全体の魅力となっていきます。

「美味しい記憶を巡るまち」これは、霧島ガストロノミー活動のコンセプトです。「美味しい記憶」は、思い出であり、想いであり、感情です。家族で囲んだあの日の食卓の記憶、自然に飛び込んで遊んだ幼い記憶、旅先で出会う人や食の記憶。その一つ一つの「記憶」は「文化」として今に受け継がれ、社会や経済にインパクトを与え、人々を魅了します。この文化的価値を「モノ・コト」として提供していくことが、これからは霧島ガストロノミーの活動を継続していくために大事なことだと考えています。

これから霧島が進むべき道は「きりしま食の道10カ条」に紡がれた言葉たちが導いてくれています。この素晴らしい霧島を後世に残していくために、活動の一つ一つ重ね、霧島らしい未来が描かれていくことを心から願っています。

2021年3月吉日 ふるさとプロデューサー 今吉直樹

発行

霧島ガストロノミー推進協議会 事務局

〒899-4394

鹿児島県霧島市国分中央三丁目45番1号 別館2F

☎0995-64-0705

HP <http://kirishima-gastronomy.com/>
facebook @KirishimaGastronomy
Instagram @gen_sen_kirishima
YouTube 霧島ガストロノミー

公式HP



「ゲン&センの霧島移住物語」

都会暮らしのゲンとセンは霧島旅行をきっかけに霧島の虜に。霧島を忘れられない2人はなんと霧島への移住を決意。そんな2人を待ち受けていたのは

CHECK!!

GEN.SEN.KIRISHIMA

👉 ゲンとセンの移住生活はもちろん、霧島の特産品や食の活動など、霧島の魅力をInstagramにて配信中心!

