

霧島って、美味しい。



ゲンセン
霧島

Kirishima
Gastronomy

2024

霧島ガストロノミー





鹿児島県 霧島市

603.17

面積603.17km²(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。

123,849 123,849人。鹿児島県内では、鹿児島市に次ぐ人口。(2024.2.1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%

霧島温泉郷、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ヵ条

きりしま食の道10ヵ条は、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ヵ条」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**」「**農林水産物**」「**取組・活動**」の3つです。

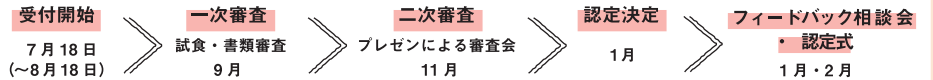
産品・サービス部門 加工品、工芸品、料理、サービス、おもてなしなど

農林水産物部門 農産物、水産物、畜産物、特用林産物など

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(2023年度)

審査委員長

本田 勝之助

本田屋本店(有)
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
学長

天野 正治

農林水産省
経営局
総務課長

吉本 博明

南九州大学
副学長
健康栄養学部
食品開発科学科 教授

平良 由乃

(株)プラザハウス
代表取締役社長

松藤 慎治

(株)きちりホールディングス
取締役
商品統括本部長

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

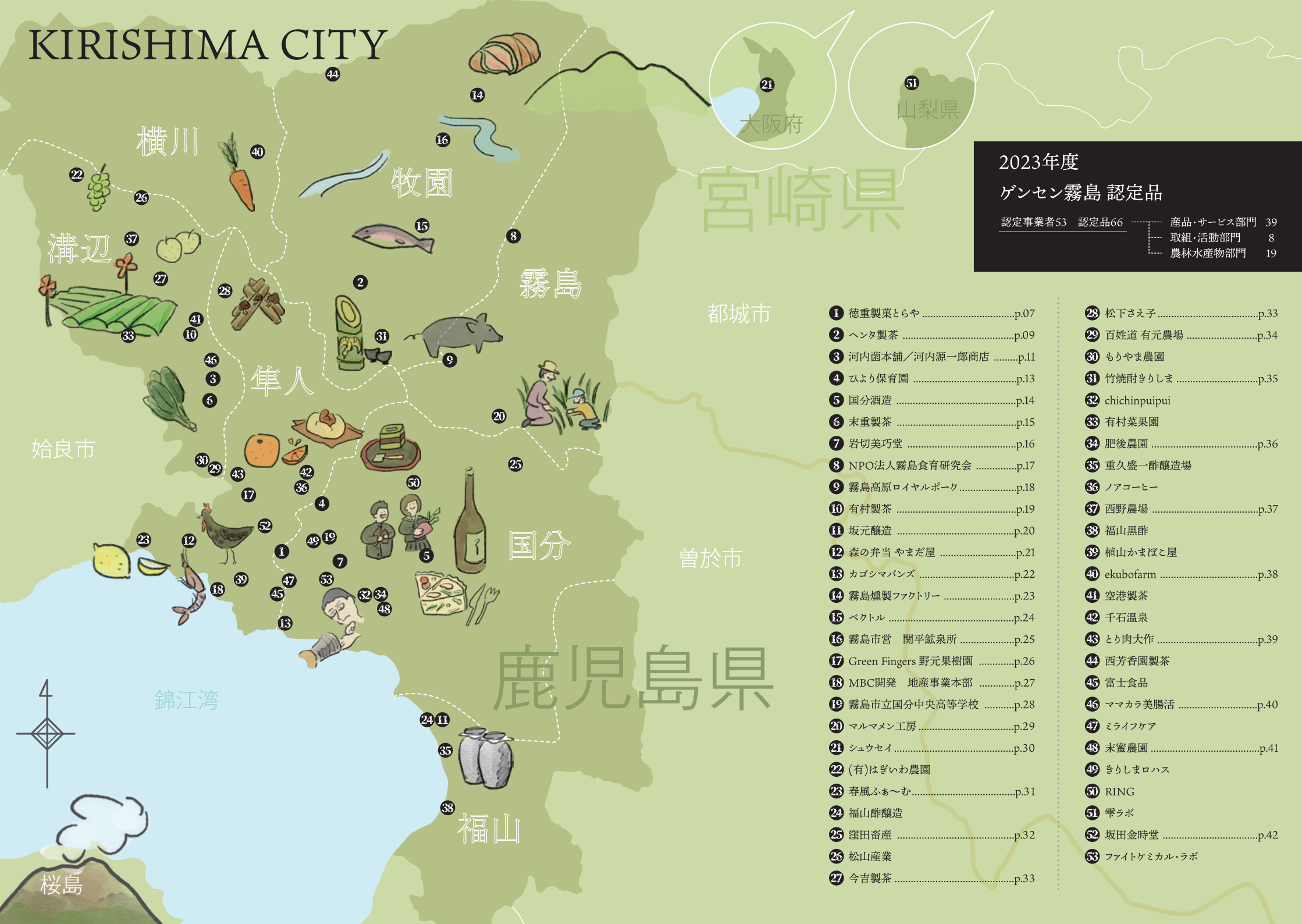
(株)Table of Smile
代表取締役
/1級フードコーディネーター

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。

2023年度の活動を年間スケジュールで紹介!(▶最後のページ)

KIRISHIMA CITY



2023年度 ゲンセン霧島 認定品

認定事業者53 認定品66

- 産品・サービス部門 39
- 取組・活動部門 8
- 農林水産物部門 19

- | | |
|---------------------------------|-----------------------|
| 1 徳重製菓とらや.....p.07 | 28 松下さえ子.....p.33 |
| 2 ヘンタ製茶.....p.09 | 29 百姓道 有元農場.....p.34 |
| 3 河内菌本舗／河内源一郎商店.....p.11 | 30 もりやま農園 |
| 4 ひより保育園.....p.13 | 31 竹焼耐きりしま.....p.35 |
| 5 国分酒造.....p.14 | 32 chichinpui |
| 6 末重製茶.....p.15 | 33 有村菜果園 |
| 7 岩切美巧堂.....p.16 | 34 肥後農園.....p.36 |
| 8 NPO法人霧島食育研究会.....p.17 | 35 重久盛一酢醸造場 |
| 9 霧島高原ロイヤルパーク.....p.18 | 36 ノアコーヒー |
| 10 有村製茶.....p.19 | 37 西野農場.....p.37 |
| 11 坂元醸造.....p.20 | 38 福山黒酢 |
| 12 森の弁当 やまだ屋.....p.21 | 39 植山かまぼこ屋 |
| 13 カゴシマパンズ.....p.22 | 40 ekubofarm.....p.38 |
| 14 霧島燻製ファクトリー.....p.23 | 41 空港製茶 |
| 15 ベクトル.....p.24 | 42 千石温泉 |
| 16 霧島市営 関平鉱泉所.....p.25 | 43 とり肉大作.....p.39 |
| 17 Green Fingers 野元果樹園.....p.26 | 44 西芳香園製茶 |
| 18 MBC開発 地産事業本部.....p.27 | 45 富士食品 |
| 19 霧島市立国分中央高等学校.....p.28 | 46 ママカラ美腸活.....p.40 |
| 20 マルマメン工房.....p.29 | 47 ミライフケア |
| 21 シュウセイ.....p.30 | 48 末蜜農園.....p.41 |
| 22 (有)はぎいわ農園 | 49 きりしまロハス |
| 23 春風ふあ〜む.....p.31 | 50 RING |
| 24 福山酢醸造 | 51 雫ラボ |
| 25 窪田畜産.....p.32 | 52 坂田金時堂.....p.42 |
| 26 松山産業 | 53 ファイトケミカル・ラボ |
| 27 今吉製茶.....p.33 | |

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。
生地と餡子と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。



産品サービ部門

農林水産物部門

取組・活動部門



New! 丸十生サブレ (霧島茶入りチョコレート)



霧島茶入りチョコレートを包み込んだ、柔らかくしっとりとした「生」食
感のサブレ。安納芋や小みかんなどの種類を展開している丸十生サ
ブレの中でも、霧島土産として1番人気が「霧島茶チョコレート」です。
チョコレートの甘さの中に上品な霧島茶の風味が広がる一品です。



黒酢のアップルパイ



黒酢・さつまいも・りんごを白餡に混ぜ合わせ、パイ生地で香ばしく焼
き上げた菓子です。“坂元のくろず”でお馴染みの坂元醸造さんと地
元の特産を発信したいと開発した商品。黒酢のさっぱりとした風味
を感じる一品です。



角まんじゅう



羊羹を落雁でサンドし、四角に切った菓子。西郷隆盛が霧島を訪れた
際に味わい、「角なる菓子だから角まんじゅうと名付けられたらよかろ
う」という言葉にちなんで名付けられました。ほどよい甘さで上品な味
わいです。

新たな歴史を作り続ける 老舗菓子店

創業1884年(明治17年)、今年で140年を迎えた老舗菓
子店。和菓子はもちろん、ケーキやパンなど地元産の素材
を中心に使った菓子をつくる、霧島では身近な菓子処で
す。古くから親しまれる歴史ある郷土菓子を大切にしま
ながら、地元企業や学校などとコラボレーションした商品
を開発するなど、常に新たな試みを続けています。

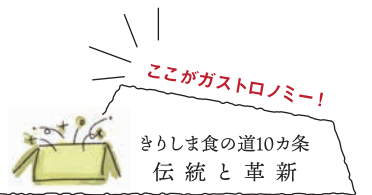


食文化の担い手として歴史を受け継ぐ

西郷隆盛が名付けたと言われる角まんじゅうから和菓子作りが始
まった”とらやさん”。お客様にこの歴史を伝えられるよう、従業員は
はじめに「創業」と「角まんじゅう」の関係が教えられるそう。
霧島の地と西郷隆盛を結びつける明治初期のロマンを、未来へ伝
え続ける責任があると、菓子を通して代々語り続けています。

霧島をテーマとした店舗「霧や櫻や」

天降川沿いにある”とらやさん”の旗艦店「霧や櫻や」。店先
の庭木には、キシマツツジや、霧島山に自生するノカイドウ
などが植えられています。そして、高い天井で開放的な店内
には、100種類以上の菓子に加え、霧島茶や黒酢、薩摩錫器
など、霧島のお土産に嬉しい品が並ぶ心踊る空間です。さら
に2Fのスペースでは、定期的和菓子作りの教室やミニコ
ンサートなども開催。和菓子屋という枠におさまらず、霧島
の魅力を伝え、霧島を体感できる場を作っています。



ヘンタ製茶

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。



地域の革新者となり、
一味違うお茶体験を届ける

ここがガストロノミー!

きりしま食の道10カ条
創造性

霧島山の麓、標高200~300mに位置する茶畑で「美味しいお茶を作るには、良い茶畑をすること」と、土作りからこだわったヘンタ製茶さん。いち早く有機栽培に取り組み、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。



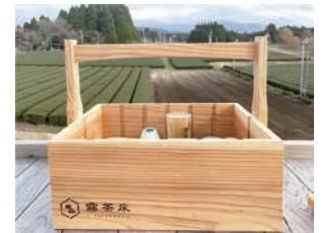
お酒と霧島茶を味わう



サントリー(株)と霧島市が進める、ご当地ドリンク「霧島茶翠ジンソーダ」の開発に参画。サントリージャパンーズジン「翠」に、ヘンタ製茶さんが作る「有機粉末緑茶」を合わせます。すっきりとした爽やかさな味が特徴で、どんな料理とも相性抜群。市内の飲食店・宿泊施設で味わうことができます。合わせるお酒によっても、味わいに変化する「お茶」。あらゆるシーンから霧島茶の楽しみ方を伝えています。

特別な空間で霧島茶を味わう

360度山林に囲まれた場所にある茶畑の中に、ティーテラス「霧茶床」をオープン。霧島山を背景に、茶畑が一面に広がる景色は圧巻です。ティーテラスでは、霧島茶をお菓子と一緒に味わうことができます。自然の空気を感じながら、ゆったりと特別な空間を楽しむという、新たなお茶の時間を作りだしました。



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。



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。



☎ 0995-77-2777 📍 鹿児島県霧島市牧園町下中津川1052

牧園

ヘンタ製茶

麴豚

麴菌を配合した発酵飼料で育てた麴豚。
ストレスを軽減する働きのある麴菌の効果により、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。



茶麴

長年の麴研究と、霧島のお茶づくりの文化から生み出された、食べるお茶「茶麴」。
「農薬を使わないで栽培した茶葉の健康力」と「麴の酵素力」という2つの良さを引き出した、健康をサポートする自然派サプリメントです。



河内菌本舗 ☎0995-58-2535 📍鹿児島県霧島市溝辺町麓876-15



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。



河内源一郎商店 ☎0995-58-2655 📍鹿児島県霧島市溝辺町麓876-15



「麴」で生み出す好循環

親子三代にわたり100年以上、麴の研究を続ける河内源一郎商店グループ。
初代が美味しい焼酎を安定して製造できるようにと麴を研究し、「河内菌」を発見したことが麴研究の始まりでした。この麴は、現在全国の本格焼酎の約8割の製造に使われています。
「学問」のためではなく、常に事業者、焼酎蔵の立場を考える初代の思いが受け継がれ、現在も「麴」の力で、霧島を中心とした食文化、さらには環境課題の解決や人々の健康へ好循環を生み出しています。



「麴」×「畜産」で”環境課題の解決”を

麴の技術は畜産業にも力を発揮します。それが、河内源一郎商店グループが開発した「麴リキッドフィード」の技術です。この技術では、食べ残しなどの食品残さに麴を加え、発酵させて液体飼料にします。そのため、一般的な加熱乾燥による飼料化に比べて、使用するエネルギーが極めて少なくなります。この技術で、霧島市で排出された調理くずや食べ残しから、飼料をつくり、豚を育てています。
麴の力が豚の肉質の向上、さらには、食品ロスの削減、CO2の削減などの環境課題の解決にも繋がっています。

「麴」×「霧島茶」で”人々の健康”を

「食べるお茶」ということにこだわり、これまでにない「麴」のカタチを
を実現したのが「茶麴」です。健康的にも様々な効能を持つ「お茶」
ですが、そのまま茶葉を食べると胃に穴が開くほど刺激が強いのです。
そして様々な研究を重ねた結果、茶葉に麴菌を生やすことで、お茶の
刺激性がなくなることを見出しました。麴の技術が、「霧島茶」という霧島の
特産を、これまでにない形で食べる機会を生み出し、高い健康性も
実現しました。



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。給食で食べる味噌汁や梅干しづくり、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。



ひより味噌プレミアム

原材料は、霧島のマルマメン工房で農薬・化学肥料を使わずに育てられた「大麦と大豆」、錦江湾の海水で炊いた「にしきの塩」、河内源一郎商店の「種麴」。鹿児島産の良質な素材で、昔ながらの製法で作った、手作りの生味噌です。



ここがガストロノミー!

きりしま食の道10カ条
褒め合う食文化



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」。卒園前の遠足に行く資金調達のため、地域住民を招いたレストランを開店。メニューの考案、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。さらに、現在は、地域の中で「食べる」の循環を回すため、保育園などで出る生ごみから完熟堆肥を作るコンポストプロジェクトも開始。様々な活動を通じて、食育の輪を広げています。

☎ 0995-48-5255 📍 鹿児島県霧島市国分新町2-15-5

国分 ひより保育園

芋焼酎 安田

100年前前に栽培されていた^{つるなしげんじ}「蔓無源氏」という芋を使い、独自の「いも麴造りの手法」でつくりあげた芋100%の焼酎。

現代の名工を受賞した杜氏・安田宜久さんが、杜氏人生の集大成として取り組んだ焼酎であることから「安田」と名付けられました。原料・仕込み方法とも他にない唯一無二の芋焼酎。ライチを思わせる華やかな香りが特徴です。



ここがガストロノミー!

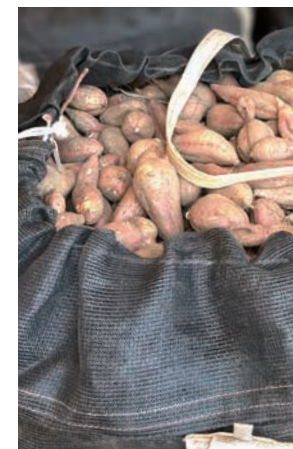
きりしま食の道10カ条
地産地消

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、現存する数少ない在来品種の芋^{つるなしげんじ}「蔓無源氏」。この芋の復活を実現した国分酒造さん。

2003年、霧島市福山町の農家である谷山秀時さんの所へ、鹿児島県農業試験場で分けて頂いた「蔓無源氏」の10本の苗を持ち込み、植えてもらうことからスタート。少しずつ芋の収穫量を増やし、約3年の月日を経て、二人三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。



☎ 0995-47-2361 📍 鹿児島県霧島市国分川原1750

国分 国分酒造

特上 霧島茶「白藍」

しらあひ

有機肥料を中心とした肥培管理を行った茶畑から、旨味成分が多く含まれる、新芽の先端部分を中心に、状態の良い茶葉を厳選。お茶の旨みと香りを残しながら、細よれで伸びのある茶葉になるように、仕上げています。清々しい香り、上品な甘みと旨味が特徴です。



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

楽しいお茶時間でおもてなし

明治時代、先代の末重仙之丞が霧島山の麓、十三塚原の台地の開拓に携わり、その孫が大正12年に製茶業を開始。100年以上の歴史を持つ末重製茶さん。長年培ってきた技術で茶作りに励んでいます。丹精込めて作ったお茶だからこそ、美味しく味わってほしいと、お茶でもてなしを大切にしています。淹れ方次第で、味を変化させることができる茶葉。水出しで淹れると甘みが際立ち、高い湯温で淹れると渋みが引き立ちます。お客様にもあらゆる飲み方を提案。実際に飲んでお客様は「こんなにも味が変わるのか」と驚き、気に入って頂く機会も多いそう。お茶の楽しさを1人でも多くの方に実感してほしいと、県外・海外にも足を運び、楽しいお茶の時間でもてなします。



☎0995-58-2537 📍鹿児島県霧島市溝辺町麓563

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。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りにくい「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。



SATSUMA茶筒

気密性と保存性が優れたSATSUMA茶筒。蓋の上に重ねると、スッと滑らかに閉まっていく様子に、緻密な職人技を感じることができます。4色の漆を使い、カラフルでシンプルな美しさに仕上げられています。



ここがガストロノミー!

きりしま食の道10カ条
職人氣質

1ミクロン単位の技術でつくる 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さ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。昔から茶壺を削っ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。



「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。



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2023年までに18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。



☎ 090-4982-8898 📍 鹿児島県霧島市霧島田口1653-2

霧島高原純粹黒豚

薩摩の黒い宝石と呼ばれる最高峰の黒豚肉「霧島高原純粹黒豚」。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、育てた黒豚です。脂身の香りが良い、非常に甘みのあるお肉です。



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。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、レストラン「黒豚の館」も運営。調理まで行うことで、味わいを研究し素材の品質を高めています。「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携わっています。



霧島高原ロイヤルポーク

☎ 0995-57-3216 📍 鹿児島県霧島市霧島永水4962

☑ 産直レストラン 黒豚の館 ☎ 0995-57-0713

特上煎茶

袋を開けた瞬間から、新緑を思わせる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。



産品サービ部門

農林水産物部門

取組・活動部門



ここがガストロノミー!
きりしま食の道10カ条
職人氣質

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、親子三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、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、2021年に5度目の日本一を受賞。そして、現在は四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。



溝辺

有村製茶

☎0995-58-4159 📍鹿児島県霧島市溝辺町麓2536-2

坂元のくろず

壺畑に並べられた陶器の壺に、蒸し米・米麹・地下水を仕込み、太陽熱で発酵・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、水やりんごジュース・牛乳などで割り、飲料としても楽しむことができます。



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20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。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た事が、黒酢の持つ力に気付くきっかけとなったのです。

2022年には、地域に根差した食文化に関する情報発信や学び・体験を提供する施設として、坂元のくろず「壺畑」情報館&レストランが「食文化ミュージアム」に認定されました。様々な形で黒酢の魅力を届けています。



福山

坂元醸造

☎0995-54-7200 📍鹿児島県霧島市福山町福山3066-4

☑坂元のくろず「壺畑」情報館&レストラン

☎0995-54-7200 📍鹿児島県霧島市福山町福山3075

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」、おかずには鹿児島島の郷土料理「かね」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。



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

黒さつま鶏正肉

黒さつま鶏は、鹿児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、長い期間をかけて育て、職人たちが1羽ずつ丁寧に手捌きした黒さつま鶏。程よい歯ごたえと旨味が凝縮された、深みある味わいです。



ここがガストロノミー!

きりしま食の道10カ条
伝統と革新

「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、120年を超える歳月を刻んできた「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、120年を超える歴史を感じ、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。



☎090-2085-0020 📍鹿児島県霧島市隼人町小田1672-2

“黒さつま鶏”をあらゆる「食」のシーンへ

黒さつま鶏の生産から加工・販売までを一貫して行うカゴシマバンズさん。カゴシマバンズさんでは、黒さつま鶏が育つ環境・飼料、加工時の捌き方など、徹底的に品質にこだわり、健康で美味しい黒さつま鶏を追求しています。そして、時代が変化していく中でも、高い品質を守りながら、地鶏の価値を高めるため様々な事に挑戦。その1つが、アウトドアメーカーと連携した商品開発。黒さつま鶏の炭火焼きやローストチキンを開発し、キャンプで気軽に地鶏を楽しむ機会を提案。また、「黒さつま鶏を日本のプレミアム地鶏として海外へ発信したい」とアジアへの輸出にも取り組むなど、鹿児島で受け継がれてきた地鶏の文化を大切にしながら、新たなチャレンジを続けています。



☎0995-73-8560 📍鹿児島県霧島市国分広瀬 1692-36

隼人 森の弁当 やまだ屋

国分

無添加ベーコン&ハム

豚肉を自然塩でのみ仕込み、レンガ窯で山桜のチップと木炭でじっくりと燻製した無添加のベーコンとハム。

燻製したあとは、冷蔵庫で1週間以上熟成させます。仕込みから熟成までそれぞれの工程で施す一時間が、肉本来の味を引き出し、芳潤で深い味わいを生み出します。



霧島サーモン

霧島の豊かな自然の中、完全無投薬で約2年かけてゆっくり育てられた霧島サーモン。

引き締まった身で、脂が程よくのった、さっぱりとした味わいです。特有の臭みがないため、お刺身やカルパッチョなど生で食べても絶品。

熱を加える調理でも、硬くならずジューシーな味わいを楽しめます。



ここがガストロノミー!

きりしま食の道10カ条
健康志向



ここがガストロノミー!

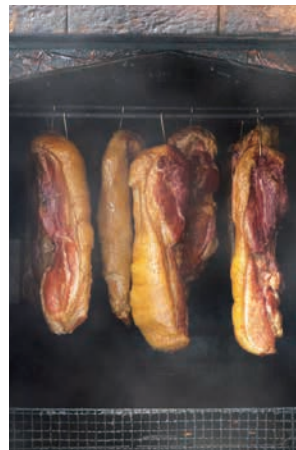
きりしま食の道10カ条
環境型

日常の食にこだわる大切さ、豊かさを届ける

霧島山の奥深く、標高約800mの森の中にある燻製工房。ゆっくりとした時間が流れる自然の中、ベーコンとハムを作っているのが久保洋子さん。

もともとは、家族や友人のために「おいしいものを安心して食べてほしい」と自家製で作っていたベーコン。このベーコンが評判となったことがきっかけで、2013年に「霧島燻製ファクトリー」が生まれました。

「本当に美味しいもの、安心・安全なものを食べることは、精神や心をつくることだ」と長年の人生で気付いた久保さん。素材にこだわった、無添加のベーコンとハムを通して、体はもちろんのこと、心をつくる「食」に目を向ける大切さも届けています。



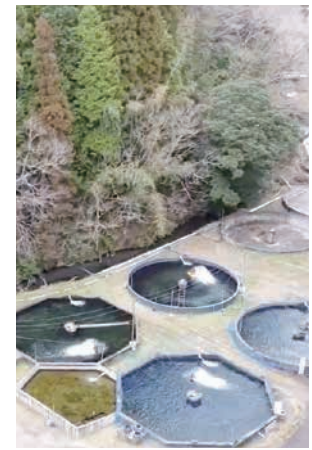
霧島山の清らかな水と

生産者の熱意が育む霧島サーモン

霧島山の森の中で「霧島サーモン」を育てるベクトルさん。

「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、完全無投薬の霧島サーモンを実現。完全無投薬を可能にしているのは、生産者の養殖技術、そして、「霧島の自然の恵み」です。

霧島サーモンは、霧島山の湧き水のみで飼育されています。日本有数の活火山である霧島山から湧き出る水は、ミネラル成分をたっぷり含み、この自然環境に近い綺麗な水が、健康的なサーモンを育てます。さらに、無投薬で飼育しているため、魚の排泄物が環境を汚染する心配がありません。霧島の自然の恵みを活かし、守りながら常に魚と向き合い続けています。



関平鉱泉水

1日に40トンしか湧かない源泉から作られた、貴重な温泉水。霧島山の溪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ます。

「美のミネラル」として知られるシリカが1ℓあたり155mgと、世界屈指の含有量を誇るナチュラルミネラルウォーター（中硬水）です。



地元で飲み継がれてきた
人々の健康を支える貴重な「水」

全国で唯一、自治体がお水の製造工場を経営する関平鉱泉所。源泉から約2kmの場所には、ドライブスルーでお水を購入できる販売所と、入浴できる「関平温泉」があり、内からも外からも温泉水を堪能することができます。関平鉱泉水は、胃腸病、切り傷や湿疹に良いと言われ、「飲んでよし、入ってよし」と、古くから地元住民に親しまれてきました。この健康効果の言い伝えが、近年では大学との共同研究により科学的にも証明されてきています。元々は住民の福祉のために始まった関平鉱泉所。現在も地元の高齢者の方など向けに安否確認や声かけを一緒に行う宅配サービスも行っており、あらゆる形で人々の健康を支えています。



温州みかん・柑橘類

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が始まる温州みかん、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。



野々100%みかんジュース

野元果樹園では1番人気の「野々みかん」のストレートジュース。原料となるみかんは同じ時期に採れるみかんの中でも、特に糖度が高く、濃厚な味わいです。この味を丸ごと瓶に詰めた果汁100%のみかんジュースです。



南に桜島を望む高台の傾斜地で果樹を栽培する野元果樹園さん。みかんを育てながら、あらゆることに挑戦しています。県内でも希少な盛田みかんの贈答用の箱は、野元さん自身がデザインしたオリジナル。この化粧箱でみかんの美しさを引き立て特別感を演出しています。そして、現在も地元和菓子屋さんでコラボした大福の開発を行うなど、果樹の美味しさを伝えるため、常に新しいことに挑戦しています。





活きみ冷凍車海老

朝獲れの新鮮な車海老を厳選し、鮮度をそのまま閉じ込めた一品。

解凍後も、活きの良いプリッとした食感で、お刺身はもちろん、天ぷら、塩焼き、フライなど、様々な料理を楽しむことができます。



活きみ冷凍ヒラメフィール

天然に近い環境で大切に育てたヒラメを、五枚におろし、骨と皮を取り除いて、新鮮な状態をそのまま冷凍した一品。

お刺身はもちろん、カルパッチョ、しゃぶしゃぶやムニエルなど、和洋問わず楽しむことができます。



桜島、錦江湾が目の前に広がる霧島市隼人町の地で、20年以上養殖を続けるMBC開発さん。ミネラルを多く含んだ錦江湾の海水を汲み上げて、車海老、ヒラメを育てます。

親の養成から採卵、育成、出荷まで一貫したシステムのもと、持続的な養殖を目指しています。またホームページでは、アヒージョやムニエルなど20種ほどのレシピも紹介し、楽しい食べ方を提案しています。



隼人 MBC開発 地産事業本部 ☎ 0995-43-1010 📍 鹿児島県霧島市隼人町真孝3400



つるなしげんじ サツマイモ「蔓無源氏」

国分酒造が製造する焼酎の原料でもあるサツマイモ「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。



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の国分だいこん。

「霧島市民が国分だいこんの存在を知り、多くの方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。



国分中央高等学校 園芸工学科では、新たな食の創造や食材の生産活動を通して、地域や社会の発展を担う職業人や農業経営者を育成していくことを目標としています。

社会とつながった実践的授業と農業生産工程管理(GAP)にも取り組み、新しい「見方・考え方」を創造していきながら、問題解決できる「生き抜く力」を育んでいます。



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



自家栽培の作物を使った ワークショップや祭り

大豆や麦を通じて、人が交流し、楽しいモノコトを作りたいと、食育活動に取り組んでいます。味噌作りや豆腐作りなど子供も大人も楽しめるワークショップや、五穀豊穡を感謝するお祭りの開催など、地域に根ざした風習や文化を大切に楽しく伝えていきます。



5種類のサラダ大豆 (黒酢ピクルス漬)

自然栽培で育てた5色の大豆をピクルス漬けにしています。漬け込む酢は、福山産の3年熟成有機黒酢。ツンとこない、まろやかな黒酢と蒸すことで引き出される、大豆の甘味が相性抜群。そのままでも、ドレッシングとしてサラダと一緒に食べても美味しくいただけます。



霧島の自然豊かな森に囲まれた畑で、農薬や化学肥料を使わず、大豆や麦を栽培するマルマメン工房さん。「地産地消で日本の五穀、景観を守りたい」と日々、畑と向き合っています。さらに、2022年には「大豆や麦をもっと知ってほしい」と直売所もオープン。お店には「自家製麺マルマ麺」や「小麦」、「大豆ピクルス」など自社商品はもちろん、こだわりのセレクト食材も並んでいます。



霧島 マルマメン工房 ①080-1296-0348 ④鹿児島県霧島市霧島永水2816

えみいもばたけ パフェ「笑実芋畑」



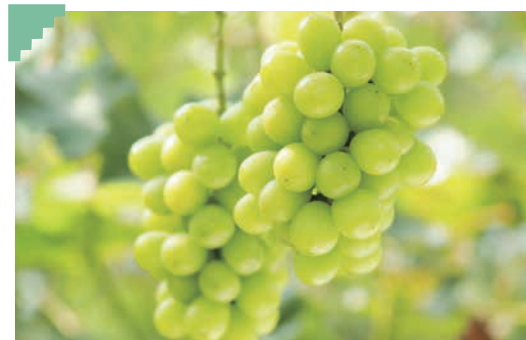
大阪のカジュアル割烹「麦蔵」で旬の食材にこだわり、あそび心を加えた料理を提供するシュウセイさん。女将さんのお母様が霧島出身というご縁から、霧島の素材を大阪から発信しています。

霧島産の紅はるかを練りあげ、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、霧島有機抹茶をトッピングしたパフェです。素材にこだわる和の板前が、おさつ畑をイメージして作った一品です。



大阪 シュウセイ ④麦蔵 ①06-6972-7898 ④大阪府大阪市東成区深江北2-8-8

シャインマスカット



シャインマスカットをはじめ、複数の品種のぶどうや梨を栽培するはぎいわ農園さん。旬を迎える8月～10月には、霧島山の麓の自然豊かな農園で、ぶどう狩りや、梨狩りも楽しむ事ができます。

大きく丸々としたハリのある粒で、食べた時に口いっぱいに広がる甘みが抜群のシャインマスカット。最後に熟す先端の粒まで、どこを食べても甘いとじていただけるよう、徹底的な栽培管理を行い、収穫前に一房一房すべて味を確認しています。贈り物としても喜ばれる人気の一品です。

溝辺 (有)はぎいわ農園 ①0995-59-3817 ④鹿児島県霧島市溝辺町竹子1325-1

神檸檬



神檸檬を、旬の時期だけでなく年間を通して味わって欲しいと加工品作りにも力を入れている春風ふあ〜むさん。果汁を使ったポン酢は料理の味を引き立てます。皮を使ったアロマオイルなども開発中です。

錦江湾に浮かぶ3つの島「神造島」が目の前に広がる畑で育った神檸檬。海に面したミネラル豊富な土壌で、農薬や化学肥料を使用せず、ノワックスで仕上げているため、安心して皮ごと食べることができます。力強い香りと、えぐみがない爽やかな味わいが特徴です。



集人

春風ふあ〜む ☎ 080-5272-6363 📍 鹿児島県霧島市隼人町小浜 815-1

New! 窪田牛



子牛生産から肥育までを一貫して行う窪田畜産さん。自分たちが育てた黒牛でお客様の笑顔を作りたいと、ウィンナーなどの食べやすい加工品作りにも取組み、黒牛のおいしさを伝えます。

窪田畜産で生まれ、窪田畜産で育った霧島産の黒牛。安心・安全で美味しいお肉にこだわり、牛だけでなく、牛たちが食べる牧草も自社で栽培しています。ストレスの少ない広大な自然でのびのびと育った牛は、程よく引き締まった肉質で、赤身の旨味が強く、肉本来の香りと味を堪能できます。



国分

窪田畜産 ☎ 0995-49-3168 📍 鹿児島県霧島市国分郡田3669-3

New! 薩摩 黒壽



200年以上、6代にわたって福山町の壺造り黒酢を守り続ける福山酢醸造さん。伝統にこだわりつつ、黒酢を身近に感じてもらうため、黒酢を使用したレシピの提案や、ワークショップなども開催。

「丸玄米」「地下水」「自家製の糶」のみを原料とし、露天かめ壺にて2年以上じっくりと醸造熟成させた純玄米黒酢。原料の蒸し米は、もみがらをはずしただけの丸玄米を使用し、アミノ酸などの栄養素も豊富です。長い熟成期間によって、ツンとこない角の丸い、まろやかな酸味に仕上げています。



福山

福山酢醸造 ☎ 0995-55-2539 📍 鹿児島県霧島市福山町福山3559

Teatime in KIRISHIMA



自然豊かな久留味川流域の茶園でお茶をつくる松山産業さん。有機栽培の安心・安全なお茶作りにこだわり、畑ごとに合った管理・製造を行い、日々お茶に向き合っています。

4種の霧島茶のティーバッグセット。「有機べにふうき茶」、「有機あさのか霧島茶」、「有機霧島紅茶」、「ほうじ茶」を暮らしのシーンに合わせて楽しむことができます。パッケージには霧島山とその麓に広がる茶畑を描き、霧島の魅力を表現。手土産や贈り物に人気の一品。



溝辺

松山産業 ☎ 0995-59-2825 📍 鹿児島県霧島市溝辺町竹子2433-1

霧島茶 王冠



大正6年創業、現在は四代目が営む今吉製茶さん。伝統の味を守りつつ、新たな技術も取り入れ、お茶づくりに向き合っています。自社のお茶と一緒に食事やスイーツを楽しむカフェもオープン。

複数の品種を今吉製茶さん独自のブレンドで、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。

今吉製茶 ☎ 0995-59-2017 📍 鹿児島県霧島市溝辺町麓3391
 時 TOKI KIRISHIMA ☎ 0995-55-8039 📍 鹿児島県霧島市溝辺町麓3382-136



きわみ 極 野菜



野菜そのものの味である酸味・苦味・旨味・香り・食感を追求し、50種ほどの野菜を栽培する有元農場さん。畑の近くには、直売所を併設し、採れたてのお野菜の販売もしています。

有元農場で育てられた旬のお野菜の詰め合わせセット。土作りには、約20種類の土着菌を使用し、畑それぞれの自然環境を活かしながら育てられたお野菜です。栽培期間中、農薬不使用で育てられたお野菜は、味が濃く、素材そのものの風味を感じることができます。

百姓道 有元農場 ☎ 0995-55-5502 📍 鹿児島県霧島市溝辺町崎森1891-30



原木 松下椎茸



約40年、夫婦で原木にこだわり、椎茸を栽培する松下さん。山の中に椎茸のホダ木が並ぶ景色は圧巻です。ホダ木となるクヌギの植林・伐採から、椎茸の栽培・収穫まで手作業で大切に育てています。

隼人町嘉例川の自然豊かな山の中で、収穫までに2年ほどの歳月をかけて大切に育てられた原木椎茸。この期間で自然の恵みをいっぱい吸収した椎茸は、一つ一つが大きく、肉厚でぷりぷりの食感です。駅弁「百年の旅物語かかれ川」にも、この椎茸が使われています。

松下さえ子 ☎ 0995-43-9429 📍 鹿児島県霧島市隼人町嘉例川2851



有機小松菜



「美味しい野菜でみんなを笑顔に」と、小松菜やトマト、人参など約15種の野菜を有機栽培で育てる森山さん。毎年6月には、収穫祭も開催し、有機野菜の魅力をあらゆる形で届けています。

鹿児島空港から車で約10分、標高270mの高台でハウス栽培で育てられた有機小松菜。土作りこだわり、2週間から1ヶ月ほどかけて土を作ります。一つ一つ大切に育てられた小松菜は、えぐみがなく、何もつけなくても食べられる、みずみずしい美味しさが特徴です。

もりやま農園 ☎ 090-7982-0205 📍 鹿児島県霧島市溝辺町崎森1934



竹筒入り芋焼酎 清香



霧島産の孟宗竹に、職人の手で一つ一つ彫刻を施し、厳選された霧島の芋焼酎を封入した一品です。竹の成分が焼酎に溶け込み、熟成が進むことで、フルーティな香りとまろやかな飲み口を実現しています。絵柄や名前などオリジナルの彫刻で、特別な贈り物や記念品にぴったりの竹筒入りの芋焼酎です。

竹焼酎きりしま



☎ 090-4301-4212
📍 鹿児島県霧島市牧園町下中津川2797-2

牧園

霧島キッシュ



生地の上に、黒豚やサーモン、霧島で採れたフレッシュな野菜など、地元産中心の食材をたっぷり盛り込んだ色鮮やかなキッシュ。

具材の旨味を引き出しながら、キッシュ全体は軽やかな口当たりになるよう、オープン内の火と空気の通し方にこだわり、焼き上げています。

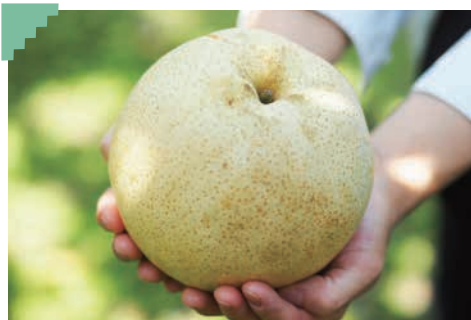
chichinpuipui



☎ 080-4696-4190
📍 鹿児島県霧島市国分上井244-1

国分

りんご梨



りんごを思わせる甘い香りを持つ梨。収穫後、4〜5日ほど冷暗所で熟成させる事で、香り高く、糖度の高い甘い梨に仕上げています。

果実が大きく、1玉の重さは、大きいもので1.5kgを超えます。見た目のインパクトはもちろん、果肉のきめ細かい食感と、濃厚な甘みが人気の一品です。

有村菜果園



☎ 0995-59-2285
📍 鹿児島県霧島市溝辺町有川2092

溝辺

New! 有機ごぼう



標高250mほどの高台と平地にある畑の気温差をいかし、年間を通して育てられている有機ごぼう。

土の中でじっくりと養分を蓄え、根が深く真っ直ぐ伸びるよう土づくりをおこないます。白肌でアクが少なく、柔らかい食感なので、さっと茹で、シンプルな味付けだけでも楽しめます。

肥後農園



☎ 090-9599-5345
📍 鹿児島県霧島市国分川内159-14

国分

New! 黒酢の肉団子



鹿児島県産の鶏肉で作った肉団子に、黒酢ソースをたっぷり絡めた一品。霧島の壺造り黒酢を、老若男女問わず、手軽に楽しんでいただきたいと、石井食品さんと開発。コクがあり、まろやかな味わいの黒酢ソースは、野菜と和えても美味しく、様々なアレンジも楽しむことができます。

重久盛一酢醸造場



☎ 0995-55-2441
📍 鹿児島県霧島市福山町福山2246-1

福山

霧島アイスコーヒー



世界屈指のシリカ含有量を誇る霧島の天然温泉水「関平鉱泉水」を100%使用したアイスコーヒー。「霧島の魅力をコーヒーで届けたい」という思いから、「関平鉱泉水」を主役に考え、この水と相性の良い「豆」の銘柄選び・ブレンド率・焙煎度合いを突き詰めて作られました。すっきりとした、程よい苦味が特徴です。

ノアコーヒー



☎ 0995-50-1646
📍 鹿児島県霧島市隼人町内1449-1

隼人

さりしま鴨米



標高350m程の澄んだ空気と美しい水に囲まれた土壌で育ったお米。江戸時代より継承されてきた水路を流れる、山奥からの湧水が、美味しさの源です。地域で受け継いできた水路を守り、合鴨農法を用いて育てた有機栽培米。艶やかな炊きあがりでもちもちとした食感と優しい甘みが特徴です。



西野農場

☎ 080-5206-0213
📍 鹿児島県霧島市溝辺町竹子119-7

黒豚の黒酢酢豚



一面に並べられた、かめ壺と桜島を望みながら、黒酢料理を味わえるレストラン「黒酢の郷 栂志田」。全ての料理で黒酢が味わえるランチコースの人気メニューが「黒豚の黒酢酢豚」です。黒豚や自社菜園で栽培した有機野菜など、こだわりの素材を使用。5年以上熟成して造られた黒酢でまろやかな味わいに仕上げています。



福山黒酢

📍 黒酢レストラン 黒酢の郷 栂志田 ☎ 0995-55-3231
📍 鹿児島県霧島市福山町福山311-2

薩摩すもじの素



鹿児島版のちらし寿司である「薩摩すもじ」。「このさつま揚げ、蒲鉾じゃないと、すもじの味が出ない」というお客様の声をヒントに作られた一品。自家製のさつま揚げと蒲鉾、霧島市を中心に育てられた素材を使い、ほんのり甘い味に仕上げています。酢飯と混ぜるだけで手軽に美味しく作ることができます。



植山かまぼこ屋

☎ 0995-42-0449
📍 鹿児島県霧島市隼人町真孝770

SDGsな農業体験・食育活動



大阪から移住し、有機野菜を育てるekubofarmさん。収穫や種植えだけでなく、虫の除去、除草作業なども農業体験に取り入れています。それは、自分たち自身が、その苦労があるからこそ、より野菜を美味しく感じられたから。野菜の苦労や、労力を体いっぱい感じてもらう農業体験、そして学校給食などを通じた食育活動も行っています。



ekubofarm

☎ 090-5057-1019
📍 鹿児島県霧島市横川町中ノ3835

八十八夜摘み 高級煎茶 極上みぞべ



自家農園で丁寧に栽培された茶葉のみを使用したお茶。霧島山麓の冷涼な気候と霧深い環境で育った旨味と香りを楽しむことができます。鹿児島空港のすぐ側に店舗もあり、霧島茶を始め、急須や湯呑みなどの茶器も揃えています。



空港製茶

☎ 0995-58-2734
📍 鹿児島県霧島市溝辺町麓2695-7

霧島日当山の温泉水



鹿児島最古と言われ「美人美肌の湯」である日当山温泉を飲料水化した商品です。成分無調整のナチュラルミネラルウォーターで、シリカや炭酸水素イオンを豊富に含む弱アルカリ性の超軟水です。料理水や、焼酎などのお酒の美味しい割り水としても愛されています。



千石温泉

☎ 0995-44-7188
📍 鹿児島県霧島市隼人町姫城1-202

霧島産 大作の黒さつま鶏



昔ながらの放牧スタイルで育てられた黒さつま鶏。餌には、地元産の野菜や、麹菌などを使用しています。この、こだわりの飼育・飼料によって、癖がなくあっさりした脂がのり、歯応えがある食感を実現しています。和・洋・中とあらゆる食事シーンで美味しく食べていただける鶏肉を目指し、日々鶏と向き合っています。

とり肉大作

☎ 0995-43-1199
📍 鹿児島県霧島市隼人町内中原2265-25



季節と風土に合った食養生ごはんの提供



腸に優しい食材にこだわり、食物繊維と発酵食品がたっぷり摂れるお弁当。お米は、玄米とむらさきもち麦を数日寝かせた発酵玄米。おかずには、自家製の発酵調味料で味付けした魚やお肉、季節のお野菜がたっぷりと盛りつけられています。キッチンカーを中心にからだところを元気にする食を広げています。

ママカラ美腸活

☎ 080-2755-1929
📍 鹿児島県霧島市溝辺町麓1363-5



きりしまめぐみ天



霧島山の中腹、標高約400mに位置する茶畑。「きりしまめぐみ天」は、その中でも特別に管理された茶畑の中から、厳選した早摘みの茶葉で作ったお茶です。西芳香園製茶さんの最高級品であり、旨味と渋みのバランスが良い、焙煎香のきいた芳ばしい煎茶です。

西芳香園製茶

☎ 0995-76-9350
📍 鹿児島県霧島市牧園町万膳880-11



農福連携・荒廃農地再生事業



農福連携を推進し、霧島市にある荒廃農地を再生しながら野菜作りを行っているミライフケアさん。一般就労が困難な方を積極的に登用するとともに、障がい者施設が取り組みやすい作物の提案を行い学校等とも連携しながら雇用の創出に取り組んでいます。また、霧島の特性に合った品目にも取り組み、霧島の農業の活性化を目指しています。

ミライフケア

☎ 0995-50-1444
📍 鹿児島県霧島市国分福島1-2-26



霧島熟成神話豚 豚味噌



霧島で生まれ育った黒豚を使用し、鹿児島の郷土料理の「豚味噌」を、簡単に持ち運べる食べ切りサイズにした一品。鹿児島では保存食として長い間重宝されてきた豚味噌。ご飯に乗せて食べるのはもちろん、焼肉のたれに混ぜたり、スパイスやドレッシングを混ぜても、美味しく食べることができます。

富士食品

☎ 0995-42-0259
📍 鹿児島県霧島市隼人町住吉145-2



自然農法米



自然豊かな霧島の土地の土を大事にし、微生物や土着菌の力で育てる自然農法米。親子二人三脚で、体を健康にするお米を目指しています。

末蜜農園

☎ 0995-45-3422
📍 鹿児島県霧島市国分川内366

週末有機農業体験農園



有機野菜や農業への興味を広げたいと、現役農家の市原さんが立ち上げた体験農園。駅から徒歩10分の街中で、有機農法による20種類程度の野菜づくりを、座学と実践で学びます。

きりしまロハス

☎ 090-9589-9143
📍 鹿児島県霧島市国分中央5-4-27

しんもえ



霧島山の「新燃岳」をイメージし、溶岩・噴石に見立てた塩キャラメルとクルミをクッキー生地で包んだ焼き菓子。2011年の噴火で影響を受けた町を応援したいと誕生した一品です。

坂田金時堂

☎ 0995-42-0007
📍 鹿児島県霧島市隼人町内山田1-8-6

霧島茶プリ



霧島で有機栽培されたべにふうき緑茶の葉を微粉末にし、乳酸菌を1包当たり約1000億個配合した一品。水や湯に溶かし気軽に茶葉の栄養と乳酸菌を補給できます。

ファイトケミカル・ラボ

☎ 0995-73-6464
📍 鹿児島県霧島市国分福島3-33-17

料理から人の輪へ 「RING-KIRISHIMA」



多彩なジャンルの料理人が連携し、料理講習や”こどもも大人も食堂”など、様々な催しを開催。料理の楽しさや毎日の食の大切さを知り、人と人が繋がるきっかけの場を作っています。

RING

☎ 090-9651-3976
📍 鹿児島県霧島市国分台明寺727-41

雫マヨネーズ



芋焼酎の製造過程で副産物として生まれる、乳酸菌が豊富な「焼酎粕」を使ったマヨネーズ。福山の黒酢やガラムマサラなども材料に使った、新感覚の味わいです。

雫ラボ

☎ 070-7630-1010
📍 山梨県北杜市小淵沢町8518

霧島は食の宝庫。
「ゲンセン霧島食図」で
食の分布をチェック！



ゲンセン霧島食図



霧島は食の宝庫です。なぜ霧島には、こんなにも多様な「食」があるのか？
それを紐解く1つが霧島の地域性。

海拔0～1700mまで山・川・里・海の豊かな自然に囲まれた霧島は、
各地で風土が少しずつ異なります。

この自然の恵みをいかし、あらゆる食の知恵と技が生まれてきました。

土地に根ざす「食」を味わうと、その土地の食文化がみえてきます。
美味しい霧島をまるごと味わってください！



KIRISHIMA CHANIWA

霧島茶を季節の茶菓子と共に素敵な空間で味わうイベント。
フレッシュな新茶、冷たい水出し茶、急須で淹れた温かいお茶と、
季節に合わせて美味しい霧島茶をお届けしています。



飲み比べ

ひとくりに霧島茶と言っても、茶農家、茶葉の品種、淹れ方によって味わいが異なります。そんな違いを、茶農家が目の前で淹れた「3種の霧島茶」の飲み比べで楽しめます。



茶菓子

霧島で菓子製造をする方々の季節の菓子や、霧島茶庭限定品など魅力的な茶菓子が集まります。和から洋まで10種類以上のお菓子選びにワクワク。



空間

通常の開催は霧島市隼人町、日当山西郷どん村の“西郷どんの宿”にて行われます。ゆっくりとした時間が流れる縁側やお庭でくつろぎながら、お菓子と共に霧島茶でほっと一息。



GENSEN-KIRISHIMA-CHA

霧島の七つのお茶農家が誇る
選りすぐりのお茶、集めました。



◀ 詳しくはここからチェック!

企画・運営：霧島市地域おこし協力隊



pickup!

「ゲンセン霧島認定品」ご購入はコチラ!

1 各事業者さんの店舗orオンラインショップ

 or 

2 霧島市ふるさと納税

3 日当山無垢食堂物産館

 〒 899-5116
鹿児島県霧島市隼人町内1487-1
☎ 0995-56-8615

日当山無垢食堂オンラインショップ

※一部お取り扱いのない商品がございます。詳しくはお電話でお問い合わせください。

※その他のお取り扱い店舗は、各事業者まで直接お問い合わせください。

発行 2024年3月

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

【企画・編集・デザイン・イラスト】
霧島市地域おこし協力隊 (井上真優・佐藤悠奈)



- month
- 4 **「霧島の味だより」開催(山形屋食堂)**
山形屋食堂(鹿児島市)にて、霧島の食材を使ったメニューを提供
 - 5 **イタリアンレストラン「オスピタリタピッコロモンド」×ゲンセン霧島**
ゲンセン霧島食材を使用したフェアを開催
 - 6 **「第17回関西かごしまファンデー観光物産展」出店**
「霧島茶庭 (vol.3)」開催(日当山西郷どん村)
霧島茶の飲み比べを茶菓子と楽しむイベント
 - 7 **「ANA産直空輸」×霧島食材(函館空港)**
産地直送物産展に霧島の野菜を出品
 - 7 **「山形屋食堂」×ゲンセン霧島**
山形屋食堂(エアポート店)にて、「第7弾ゲンセン霧島メニュー」を提供
 - 8 **霧島国際ホテル売店「霧島湯けむりマルシェ」×ゲンセン霧島**
霧島国際ホテル売店にてゲンセン霧島特設コーナーがオープン
 - 8 **「日当山西郷どん村夏祭り」(日当山西郷どん村)**
ゲンセン霧島食材を使用した商品販売・「霧島茶庭」事前ワークショップ
 - 9 **ゲンセン霧島認定事業者勉強・交流会「カタロー」**
交流の中で課題を共有し、解決へ向け行動するきっかけの創出
 - 9 **「霧島茶庭 (vol.4)」開催(日当山西郷どん村)**
 - 9 **「YEGマルフェかごしま」出店(霧島市民会館前広場)**
 - 10 **「国体ぐりぶー広場」出店(鴨池公園)**
「霧島産品特設市場」にて、ゲンセン霧島の認定事業者が出店。
 - 10 **「霧島茶庭 (vol.5)」×「TRIAL PARK」(霧島市民会館前広場)**
霧島市のイベント「TRIAL PARK」に霧島茶庭として出店
 - 11 **「空の日フェスティバル」出店(鹿児島空港)**
ゲンセン霧島認定品の販売
 - 12 **ゲンセン霧島ブランド認定審査会**
ゲンセン霧島二次審査会、ゲンセン霧島認定事業者の交流会を実施
 - 12 **「JALマルシェ」出店(福岡空港)**
 - 1 **ゲンセン霧島フィードバック相談会**
ゲンセン霧島審査委員長による、審査後のフィードバック相談会
 - 2 **「霧島ガストロノミーコレクション」開催(日当山西郷どん村)**
霧島ガストロノミーの1年間の総まとめであるイベント。
2023年度のゲンセン霧島認定式も実施。
 - 3 **「ゲンセン霧島」×「プラザハウス」(沖縄県)**
ゲンセン霧島認定品のフェアを沖縄県のショッピングモールにて開催
 - 3 **「霧島茶庭 (vol.6)」開催(日当山西郷どん村)**



公式HP



HP
Facebook
Instagram
YouTube

<https://kirishima-gastronomy.com/>
[@KirishimaGastronomy](#)
[@kirishima_gastronomy](#)
霧島ガストロノミー