

# 旅の雑誌

南九州市

みな、みりよく!!

Minamikyushu City Official guidebook

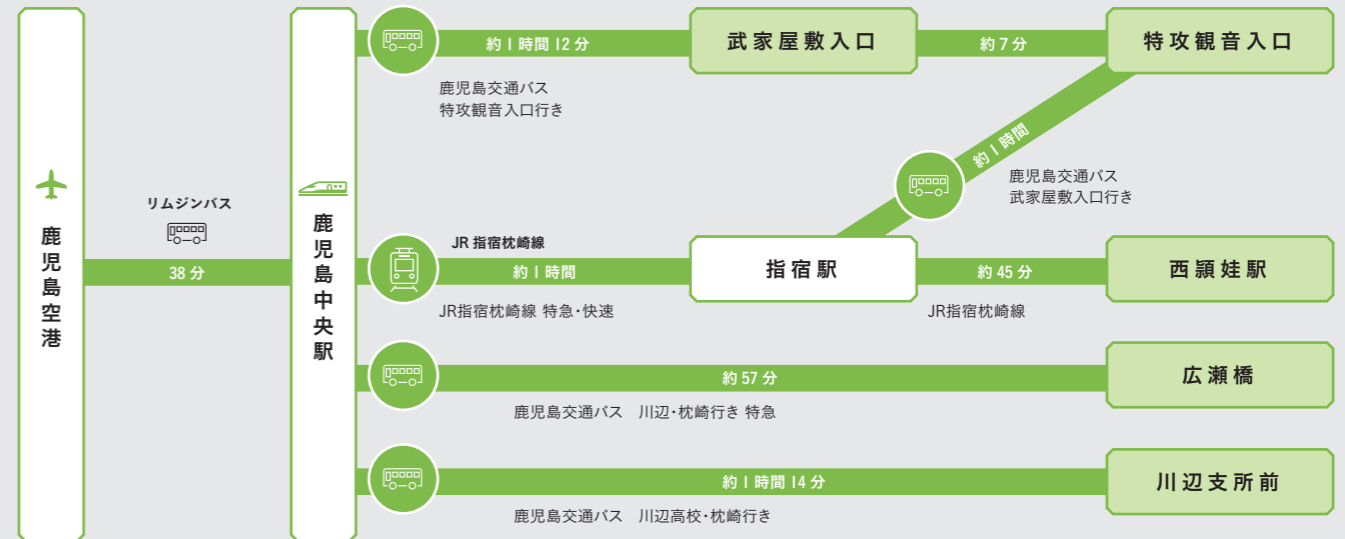
## 特集

知覧茶をいただく / 天下の絶景に見惚れる / 武士の庭を歩く / 特攻の歴史に平和を祈る  
時のふところ / 食のふところ / 暮らしのふところ / めぐり便利帖

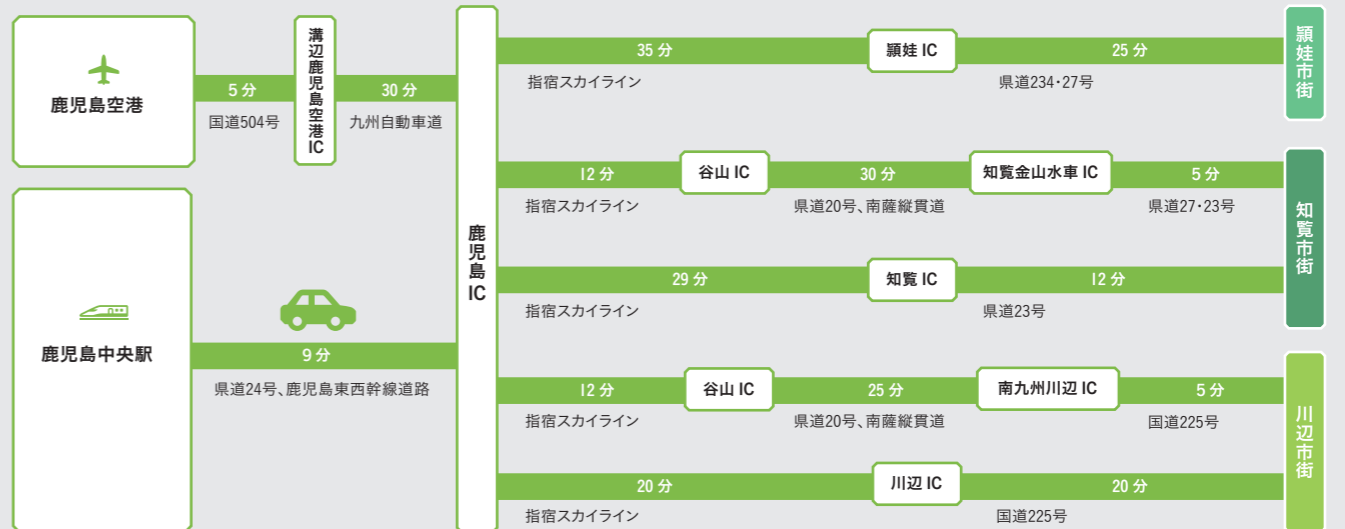
## 南九州市への行き方

※詳細は交通機関へお問合せください。

### 公共交通で行く



### 車で行く



星型に切り取って  
簡単折り鶴  
作ってみよう!

- ① 星型に切り取る
- ② 点線で谷折り
- ③ 線で山折り
- ④ 頭と尾を折ったら簡単折り鶴の完成

できあがり

みな、みりよく!  
Minami Kyushu City

鹿児島県の南に位置する  
日本一のお茶どころ  
南九州市!

発行/南九州市商工観光課 〒897-0392 鹿児島県南九州市知覧町郡6204番地 TEL:0993-83-2511  
企画制作/株式会社アマナ  
発行日/初版:2021年9月・第2版:2023年3月(本書に掲載されている情報は、2023年3月現在のものです)

お問い合わせ 南九州市商工観光課 TEL:0993-83-2511 南九州市観光協会 TEL:0993-58-7577



おじゃったもんせ。

## 目次

- 02 一 知覧茶をいただく
- 06 二 天下の絶景に見惚れる
- 10 三 武士の庭を歩く
- 14 四 特攻の歴史に平和を祈る
- 18 五 時のふところ
- 24 六 食のふところ
- 34 七 暮らしのふところ
- 36 八 めぐり便利帖
- 42 茶巡
- 43 旅の地図
- 44 旅のこよみ
- 45 旅の情報一覧



# ① 知覧茶をいただく

この深く美しいみどりが、  
知覧茶です。



## 知覧茶のはじまり

爽やかな香りと甘くまろやかな味わい。そして深く美しい緑色。南九州市の旅は、まず知覧茶を一杯いただいでから始めよう。  
 頼娃・知覧・川辺の3つの地域にまたがる南九州市のお茶づくりの歴史は古く、知覧へのお茶の伝来は鎌倉時代。川辺では江戸時代初期(1659年)に生産が始まり、享保年間(1716~1736年)には宝福寺で栽培されたお茶が江戸幕府に献上されたほど。また、頼娃では江戸時代の終わり頃(1836年)、鍛冶職人たちが都城から茶の種子を持ち帰り、栽培を始めたという。  
 そして、明治初期(1872年)、島津氏が払い下げた山野を人々が開墾したことで、南九州市でのお茶の栽培はいよいよ本格的なものとなっていき、近代には鹿児島県内でいち早く製茶の機械を導入した。

お茶づくりが盛んになった背景には、南九州市の自然が関わっている。桜島の火山灰が堆積したシラス台地の土壌は、水はけがよく、ミネラルをふんだんに含みお茶の栽培には最適。地下には水脈が網の目のように広がっており、天然の湧き水があちこちから湧いてくる。寒暖の差が激しく霧が深い気候も、深みのあるお茶の味わいに「役買っている」。  
 こうした自然条件に加え、戦後には各地域で土地改良事業が行われたことで、南九州市の茶業はいつそう盛んになっていった。

## 日本一のお茶のまち

2007年に南九州市が誕生したことを受けて、頼娃・知覧・川辺3地域のお茶を「知覧茶」として名称統一し、新しいブランドが誕生した。現在は3419ha(東京ドーム7277個分!)もの広大な茶園で593戸の生産者、101の茶工場が切磋琢磨しながらお茶づくりを続けている。その量(荒茶)は約13332tにのぼり、国内生産量の17パーセントを占める。全国の市町村の中でもナンバーワンで、まさに日本一のお茶のまちなのだ。

産大臣賞や全国茶品評会産地賞をはじめ、全国・九州・鹿児島県それぞれの品評会で合計80の大臣賞、66の産地賞を受賞。さらにお茶の安全性や品質管理を行うGAPやJAS有機など第三者機関による認証にも積極的に取り組み、92の茶工場が認証を取得している。  
 最近では各農家で茶業の継承が進んでおり、30代の若い担い手も増えている。若者たちがタッグを組み、地域全体でより良いお茶づくりに努めていることも、知覧茶のさらなる進化を予感させてくれる。



## お茶の作法

おいしい煎茶の淹れかた



一 お湯は十分に沸騰させて、まずは湯香に注ぐ。



二 お湯を冷ます。70°Cくらいがちょうどいい。



三 急須に茶葉と「二」で冷ましたお湯を入れ、1分くらい待つ。茶葉が踊るようにお湯を注ぐのがポイント。



四 湯香に少しずつ均等にまわし注ぐ。最後の一滴まで注ぎきるのがポイント。

水出しなら、  
誰でもおいしく  
淹れられます!

水1ℓに対して、大さじ2杯くらいを目安に、お好みの濃さに調節してください。冷蔵庫で1時間から2時間じっくり抽出すればできあがり。



## 昆虫たちが守るお茶



周辺の生産者と共に20年近くにわたってお茶の有機栽培に取り組んでいる知覧農園。その秘密はなんといっても健康な土づくりにある。自然由来の肥料を使うため、土の中にはバクテリアやミミズをはじめとした多くの生き物が棲み、茶畑には蝶やテントウムシやカマキリなどの昆虫がたくさん暮らし、さらには小鳥たちもやってくる。その虫や小鳥たちがいろんな害虫をエサとして食べてくれるため、すくすくと茶葉が育つ。「自然のサイクル」によってお茶が守られているのだ。

知覧農園

## 地元の人のオススメ時

夏

am 6:30

### 「茶畑は、見てもおいしい」

朝陽を浴びてきらきら輝く茶畑は、泊りがけで見に来る価値があります!

### ココダケの話

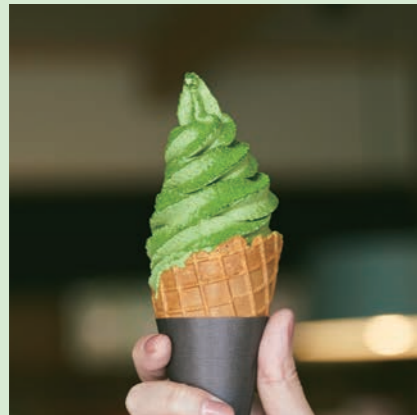
できたての荒茶でつくるほうじ茶は、香りも味も抜群においしいですよ。



潮川知香さん  
暮らしの宿 福のや、大野岳の麓 茶や、



## 食べるお茶たち



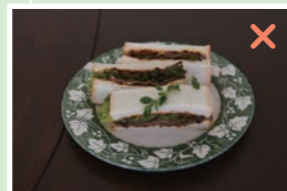
03	02	01
06	05	04
09	08	07

- 知卵ロール(たまご屋のSweets工房 RANKO)
- 知覧バーガー(cafe201)
- 抹茶のかき氷<夏季限定>(お茶の茶和樹)
- 抹茶プリン(たまご屋のSweets工房 RANKO)
- 知覧茶天(長吉屋)
- 茶里(お菓子の小田屋)
- 知覧茶かるかん(お菓子の小田屋)
- 黒酢焼きドーナツ 知覧茶×熟成黒酢(お茶のはまだ)
- 知覧抹茶ソフトクリーム(知覧農園)

INFO P.45 下部QRから観光協会のホームページへ

### プロの技、教えます! 食べ物編

POINT!  
窓際がおすすめ!



レストランやカフェで写真を撮る時は、窓際で。もうひとつ、半逆光で撮ると、さらに料理がおいしく映えます。



茶師に聞きました。

人の手が知覧茶をつくる

茶業には大きく分けて2種類あります。お茶を栽培して荒茶をつくる農家と、それを仕入れ2次加工して販売する茶商です。

私たちが茶商では「磨く」と言うのですが、まず仕入れた茶葉(荒茶)の雑味を取り除きます。そして、茶師が様々な品種を組み合わせてブレンドの比率を決めていきます。ブレンドの際は、茶葉を小さな器に入れて熱湯で蒸し茶葉の香りを確認した後、お茶を淹れた湯呑の水色や急須に残る香りを確かめる「聞く」と呼ばれる一連の仕事をします。

お茶には10〜15品種ありますが、知覧茶は個性的なものばかり。自然が相手ですから、作柄のいい年も悪い年もある。それらも含めて見極める必要があります。まさに終わりのない世界です。

2019年、鹿児島県がお茶の産出額で日本一になりました。南九州市の茶畑は広大な平地で機械化を進めやすいのが強み。ITを駆使したスマート農業による持続可能なお茶づくりも研究中です。私自身も日本全国はもちろん海外にも積極的に発信していきたいと思っています。



濱田茶業 茶師 濱田秀平さん  
1990年、知覧町・浜田茶業の三男として生まれる。家業を継ぐと心に決めたのは大学卒業後の語学留学時代。帰国後、静岡での2年間の修業を経て、2016年に浜田茶業に入る。茶師六段。

お茶のはまだ



急須に残る香りを「聞く」。



お茶を淹れ、目と鼻でブレンドの完成度を確かめていく。



秤を使って、ブレンドの比率を正確に決める。

品種ごとの味わいも楽しんでみてはいかが?

### 品評会でも日本一 栢川製茶



第76回全国茶品評会において知覧町の栢川製茶が農林水産大臣賞を受賞。2年ぶり6回目の日本一の栄誉に輝いた。

栢川製茶



あさつゆ  
深い甘みと旨味。天然玉露と呼ばれる希少品種。



やぶきた  
気品溢れる優雅な香り。茶みと旨味のバランス。



ゆたかみどり  
ほのかに薫る甘い香り。まるやかで濃厚なコク。



おくゆたか  
優雅な香り。すっきりと爽やかな後味。



かなやみどり  
ほのかに甘い香り。すっきりとした甘さ。



おくみどり  
爽やかな香り。すっきりとした味わい。



さえみどり  
上品な芳香。日本茶らしい繊細な甘み。



個性豊かな「品種茶」



# 二 天下の絶景に見惚れる



## 番所鼻自然公園

海の上に浮かぶように聳えるのは、その円錐形の美しい山容から「薩摩富士」と呼ばれる開聞岳。海と空と山が織りなす大パノラマに、天然の岩礁がアクセントを加えている。

番所鼻とは、江戸時代に薩摩藩の海上警備施設があったことに由来する地名。今は自然公園になっており、園内には遊歩道や展望デッキが整備され、存分に景色を楽しむことができる。

岩礁付近にはタツノオトシゴが棲息するほか、砂浜や河口の干潟はウミガメの産卵地や希少生物のすみかにもなっている。さらに、海岸沿いに見られる自然林や、潮害や風害から人々の生活を守るために植えられたクロマツなど、この一帯では自然の持つ多様な価値を体感できる。

## 伊能忠敬が「天下の絶景なり」と賞賛した景勝地

文化7年(1810)、日本地図作成のために訪れた伊能忠敬は、この地のあまりの美しさに「天下の絶景なり」と讃えたという。日本全国を歩き数多の景勝地を目にしてきた忠敬ですら、この眺めには圧倒されたのだろう。これを記念して、昭和31年(1956)には当時の首相・鳩山一郎氏の書で「伊能忠敬先生絶賛の地」と刻まれた石碑が建てられた。

また、円を描くような岩礁や波食棚と呼ばれるギザギザの岩盤は、数10万年前の火山堆積物が海流の浸食作用によって削られてできたもの。ダイナミックな自然のパワーを感じずにはられない。

その神秘的な光景から、いつしかここが竜宮城への入口だとする伝説が生まれた。そんな物語もこの地の魅力をさらに奥深いものにしてきている。



開聞岳を背に鳩山一郎元首相の書による石碑が立つ/下:「竜宮城への入口」と伝えられる「海の池」

## ちょっと足をのばせば

南九州市付近の海岸と大野岳は、2021年に薩南海岸県立自然公園に指定された。どこからでも開聞岳を眺望できる。

- MAP P.43 瀬平自然公園、垣瀬浜
- INFO P.45 瀬平自然公園



瀬平自然公園からの開聞岳は、地元の誇り。 瀬平自然公園から鬼口の砂浜を望む。 番所鼻から木のトンネルを抜けると、そこは垣瀬浜。

## 魚なの？ オスが出産？ タツノオトシゴハウス

その独特の風貌や泳ぎ方、なわばりを持たずのんびり生きる性質から多くの人に知られるタツノオトシゴ。しかし、その生態は？ 実は、れっきとした白身魚なのだ。しかも、オスがおなかの袋で卵をふ化させ出産するというちょっと変わった生き物。

日本で唯一の観光養殖場であるタツノオトシゴハウス代表の加藤紳さんは、大学で水産学を学び、海洋調査会社を経てニュージーランドに留学。そこで出会ったタツノオトシゴに魅了されたという。

美しい海でしか生きられないタツノオトシゴたちの愛らしい姿に癒され、豊かな海の大切さに想いを馳せてみるのもいいかもしれない。



## 地元の人のオススメ時

春  
午前中

## 「緑と白と青と」

開聞岳に新緑が芽吹く頃、海岸沿いに広がる白い砂浜と真っ青な空と海とのコントラストがとても美しい。



田口俊和さん  
漁師

## ココダケの話

この季節には地引網漁を行っており、一度の漁で真鯛などが数100匹獲れることも。



百八歩の大景観  
大野岳からの一望千里



息を切らして登ること108段。数字にちなんで名付けられた茶寿階段を上がったご褒美は展望台から望む絶景だ。標高466mの大野岳は薩摩半島の南端に位置する独立峰。そのため西に薩摩半島南部の海岸、南に開聞岳、東に池田湖と360度の大パノラマが楽しめる。山頂付近には石造りの仁王像が守る大野嶽神社も。神仏混淆の歴史を物語る貴重な場所の一つだ。

MAP P.43 INFO P.45 大野岳公園

地元の人のオススメ時

冬

元旦早朝

「初日の出は大野岳から」

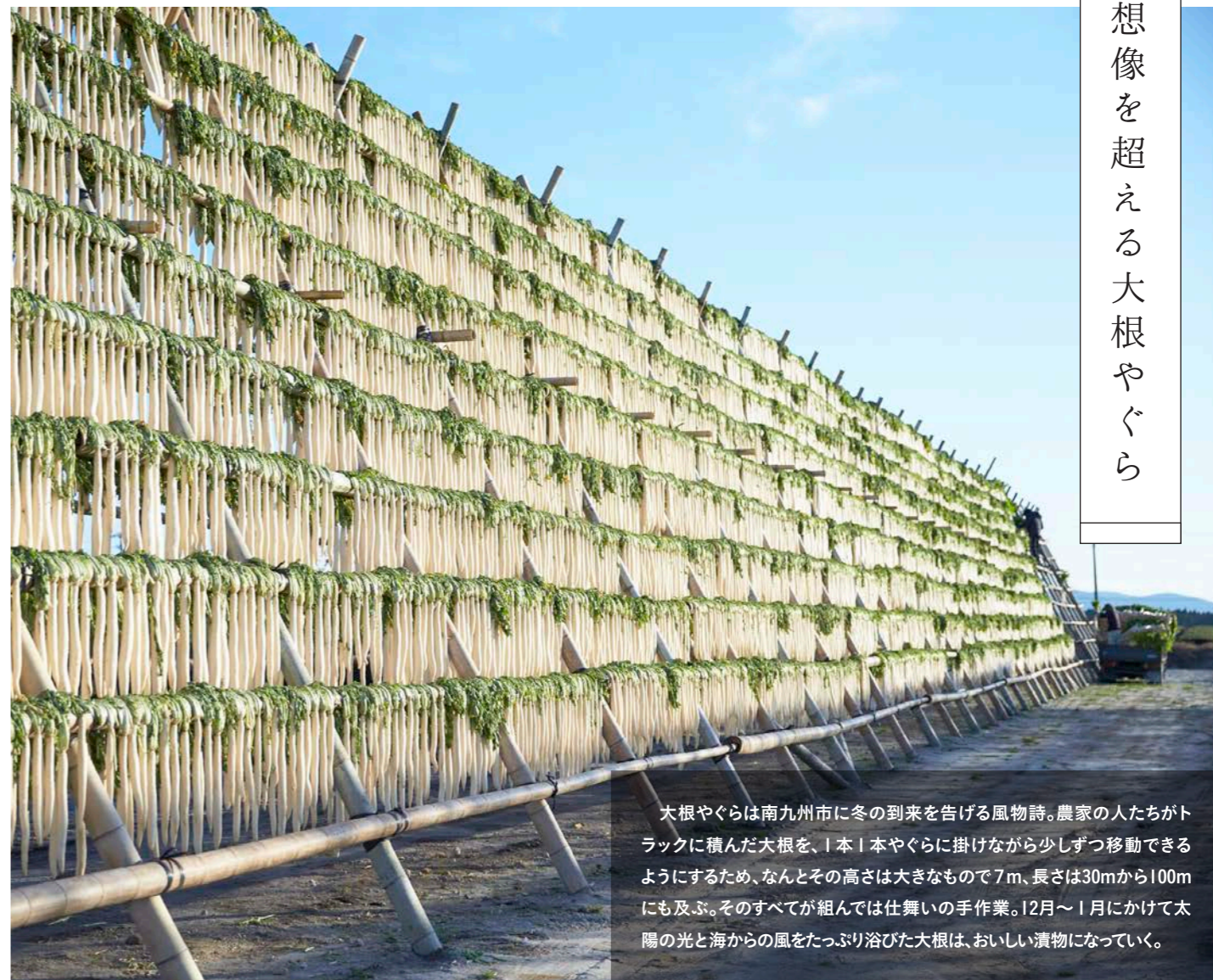


中村利和さん  
額姪郡地区在住

ココダケの話

遠く開聞岳の上まで覆う、きらめく星々もぜひ見てほしいです。あと、種子島宇宙センターから打ち上げられるロケットも、ここから綺麗に見えるんですよ。

想像を超える大根やぐら



大根やぐらは南九州市に冬の到来を告げる風物詩。農家の人たちがトラックに積んだ大根を、1本1本やぐらに掛けながら少しずつ移動できるようにするため、なんとその高さは大きなもので7m、長さは30mから100mにも及ぶ。そのすべてが組んでは仕舞いの手作業。12月～1月にかけて太陽の光と海からの風をたっぷり浴びた大根は、おいしい漬物になっていく。

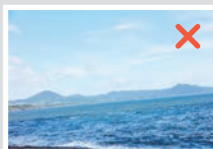
MAP P.43



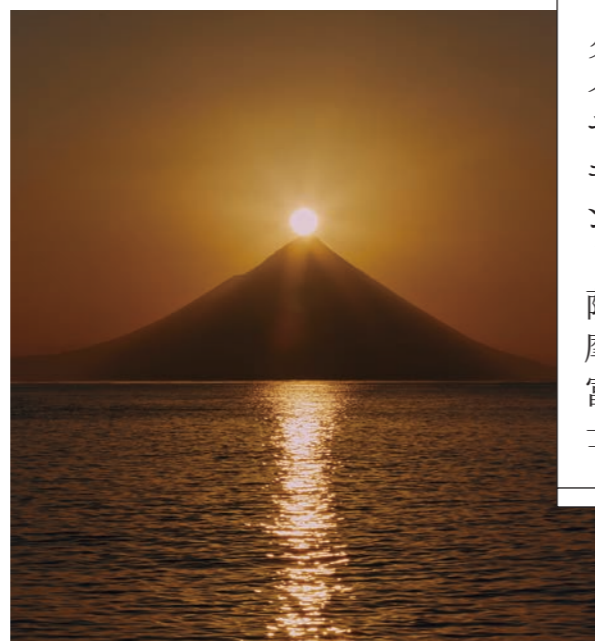
プロの技、教えます！ 風景編

POINT!

カメラは、水平垂直で構えるのが基本！



風景写真で最も大切なのは水平を取ること。たとえば、海がある場合は水平線が斜めになったりしないように。もうひとつ、木や建物などが背景にある場合は水平だけでなく垂直かどうかも気をつけると、さらに綺麗に落ち着きます。



こちらは御茶屋の場公園から。開聞岳の頂に昇る初日の出。唯一無二の美しさに、拝んでみたい一年の計。

MAP P.43 INFO P.45 御茶屋の場公園

ダイヤモンド薩摩富士

天高く  
干されたから、  
おいしくなるんです。



大根がやぐらに吊るされるのは2週間ほど。その間に酵素の働きによって辛みが抜け、甘みが出てくるという。漬物になる頃にはすっかり水分が抜けて小さくなり、体積は10分の1ほどになっているが、そのぶん旨みがギュッと凝縮されている。南九州市の大根漬けがおいしいのは、風と太陽のおかげなのだ。







# 三 武士の庭を歩く



キの生垣は柔らかいため外から屋敷に侵入しようとしても足をかけて乗り越えられない。

また、屋敷前の道路は曲折があつて見通しが悪く、これもまた攻めづらくするための工夫。いかに外部からの侵入に気を遣っていたかがわかる。そこから外へ通じる道がある丁字路の場所には必ず「石敢當」と呼ばれる魔除けもある。

武家屋敷庭園群を歩いていると、門の左右に小さな屋根が付いている屋敷とそうでない屋敷があることに気づく。これは家格の違いを表しており、両脇に屋根のある方が本家、ない方が分家。武士のしきたりは門の入り口から始まっているのだ。

そして、ここではなんとと言っても、今に残る7つの庭園ひとつひとつをくまなく訪ねたい。縁起物や借景、大刈込に奇石など、それぞれの庭に託された薩摩武士たちの粋は、日本の庭園文化の伝統美と時代の息吹を感じさせてくれるものだ。

## 知れば知るほどおもしろい

## 知覧武家屋敷庭園群の歩き方

### 門の屋根が違う



屋根の両脇が二重になっているのが本家(写真右)。

### 石の形が違う



四角い切り石を使った石垣と丸い石を積んだ石垣とがある。



ココにもお茶!

**生垣**  
独特の生垣。手前の低いのがお茶。後ろの高いのがイヌマキ。



突きあたりには魔除け

**石敢當**  
丁字路の突きあたりにある、中国から伝わった魔除け。

### 猪目



魔除けや火事除けのため猪の目を模した水手鉢。

### 屏風岩



門をくぐった先の目まぎ。琉球から伝来だが、薩摩風にアレンジ。

### 隅頭石



切り石のカドが少し尖っている。琉球にも見られる石垣の「隅頭石」。

### 太刀洗



刀の血を濯ぐための水溜めと言われるが、江戸時代、知覧で合戦はなかった。

## 知覧武家屋敷庭園群

江戸時代の薩摩藩は他藩に比べて武士の人数が多く、人口の4分の1を占めていたと言われている。そのため本城である鹿児島城周辺に全員を集住させることができなかった。そこで薩摩藩では領地内に武士を分散させて住まわせる「外城制度」という独自の体制がとられていた。

各地に点在した山城を中心に「籠」と呼ばれる武家屋敷群がつくられ、武士たちはそこで暮らしながら藩全体の防衛を担った。江戸時代末期には最大で120ヶ所もの籠があつたとされる。

知覧の武家屋敷庭園群もそんな籠のうちの一つだった。石垣や生垣が整然と続き、立派な門を持つ武家屋敷が建ち並び様はまさしく「薩摩の小京都」のイメージにふさわしい。

それでは武家屋敷庭園群を巡ってみよう。門をくぐるとまず正面に大きな屏風岩が目に入る。外敵の侵入と弓矢での攻撃を防ぐためのものだが、こうした仕掛けが至るところに施されている。高い石垣の上にあるイヌマキや茶の木でできた生垣は、屋敷の内側からは外の様子が手に取るように見える一方、逆に外からは中の様子が窺えない。おまけに、イヌマ





一 西郷恵一郎庭園  
組み合わせの妙が光る鶴亀の庭



二 平山克己庭園  
優雅なる母ヶ岳を借景に



三 平山亮一庭園  
大刈込の庭一面に咲き誇るサツキ



四 佐多美舟庭園  
豪華で広々、知覧一の格式



五 佐多民子庭園  
奇石が作り出す深山幽谷の世界



六 佐多直忠庭園  
枯滝は水墨画の趣



七 森重堅庭園  
殿様も愛した池泉式の名園



INFO 見学のご案内 年中無休・9:00-17:00 南九州市知覧町  
TEL:0993-58-7878 (知覧武家屋敷庭園事務所)



||| 武士の正月 |||

門松の三段活用？

知覧の武家屋敷庭園群に伝わるお正月の門松は「三段活用」という。

年末から1月6日までの大正月門飾りは、シラス(火山灰)を盛った上に松・竹・梅を立て、3本の薪を置いてユズリハを差す。7日からの七日正月門飾りでは松に加えて魔除けの意味があるタラやモロの木を立て、さらに14日から20日までの小正月門飾りではエノキの木に刺した餅(メノモチ)を飾って五穀豊穡を願う。

このように三回変化する門松の上には、龍(大蛇)を模したとも言われる薩摩注連飾りが渡され、神聖な区域の境を示す。そこにはユズリハやダイダイのほか、子孫繁栄の里芋、黒くなるまで一生懸命に働くことを意味する炭が飾られるなど、独特の風習が今も残っている。そんなところに込められたかつての武士たちの願いを知って知覧武家屋敷庭園群を歩くのも、おもしろい。



**プロの技、教えます！ 人物編**

**POINT!**  
カメラは、腰の位置で構えよう！

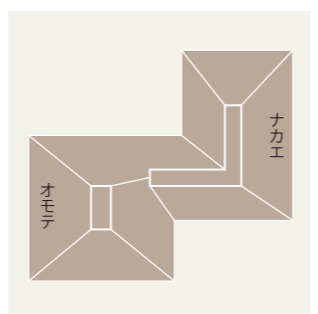
旅先の記念写真で全身を入れて撮影するとき、自分の目の高さの位置から撮ると足が短く見えてしまいます。スマホを必ず地面に対して垂直に持ち、自分の胸や腰の位置から撮影してみてください。もちろん水平にも気を付けて。



ニツ家

オモテとナカエが繋がって

武家屋敷庭園群の中にあるニツ家は、「オモテ」と呼ばれる居住部分と台所などのある「ナカエ」が合体したものだ。元は別々だった2つの棟の間に小棟を置いて繋いだもので、知覧独特の建築様式とされている。玄関が2つあることなどから、当時の文化や価値観を垣間見ることができる。





# 四 特攻の歴史に平和を祈る



第二次世界大戦末期、各地で戦況が悪化し、追い込まれた日本軍は爆装した戦闘機もろとも敵艦に体当たりする、いわゆる「特攻作戦」を開始する。その代表的な出撃地が知覧だった。

知覧に飛行場ができたのは、戦争開始から間もない昭和16年（1941）12月。正式名称を大刀洗陸軍飛行学校知覧分教所といい、国民学校を卒業した10代の少年飛行兵や大学生にあたる学徒出陣の特別操縦見習士官たちに操縦教育や訓練を行う学校だった。しかし、昭和20年（1945）、アメリカ軍が沖縄への上陸作戦を開始すると、本土最南端の特攻基地となり、多くの隊員たちが出撃することとなった。

沖縄で特攻戦死した1036名の陸軍特攻隊員のうち、知覧から飛び立ったのは439名にもなる。日本各地から集結した隊員たちの平均年齢は21・6歳、最年少は17歳と、本当に若い隊員たちばかりだった。

知覧飛行場には、出撃を待つ隊員たちばかりではなく、隊員たちの身の回りの世話を知覧高等女学校の生徒たちが行っていたこともあり、飛行場や隊員たちは知覧の人々にとっても身近な存在だったという。各地に残る戦跡と共に、その記憶は今も大切に語り継がれている。

復興を遂げた豊かな日本に暮らしているからこそ、命の尊さを思い、平和への感謝を捧げずにはられない。

## 語り継ぐべき史実



三角兵舎で寄せ書きを認める特攻隊員



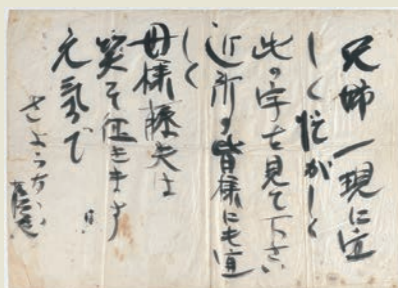
隊員と知覧の人々との交流



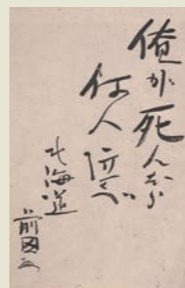
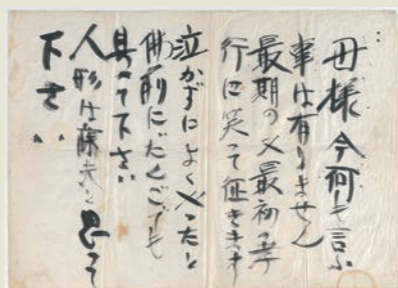
出発直前の特攻隊員



特攻隊員に贈られた手作りの人形



出撃直前に母に宛てた遺書



絶筆



明日生きようとしても  
生きることをできない  
時代があったのです。

数多く残る資料のなかに、出撃の決まった特攻隊員が婚約者にあてた最後の手紙があります(P.16下)。死を目前に控え、「会いたい、話したい、無性に」と、手紙の最後の最後に正直な気持ちが吐露されているのです。

戦争末期、知覧には毎日のように空襲警報が鳴り響いていました。当時私は5歳でしたが、日中は家の中には住みず、山の中に掘った防空壕で生活していました。そんな状況ですから、「ああもう日本は負けてしまっんだ」と思うのも無理はありませんでした。しかし、ただ手を拱いているわけにはいきません。特攻隊員の方々は、「敵の艦船を一隻でも沈めれば、家族や兄弟や愛する人たちが救われるかもしれない」と考えたでしょう。戦争が終われば、後に残った人たちが自

分のみまで一生懸命に生き、日本の発展に努めてくれるに違いない。そう信じて空へと消えていったのです。私が何よりも伝えたいのは、戦争は決してあってはいけないということ。戦争は時に特攻のような惨劇をも生む。だからこそ、風化させてはならないし、美化してもいけない。そのために真実を語り継ぐのです。死ぬことではしか任務を果たすことができなかった隊員たちの胸中に想いを馳せると、今いかなる状況であれ、平和な日本に生まれ育ったことに感謝しなければいけません。

今から78年前には、明日生きようとしても生きることのできない時代があったのです。ぜひこの人たちの分まで、その日その日を一生懸命に生き、自分の夢を実現するために充実した人生を送ってほしいと思います。

## 知覧飛行場跡地の戦争遺跡

### 1 出発線の碑(石碑)

特攻機は出撃指示が出ると出発線に前進し、離陸の合図とともに飛び立っていった。

### 2 戦闘指揮所跡(石碑)

参謀などの司令部要員が詰め、現在の空港管制塔のような役割を担う木造の建物があった。

### 3 なでしこ隊見送りの地

知覧高等女子学校の生徒たちは、出撃指示を受けて出発線に向かう特攻機をここで見送った。

### 4 対空無線通信施設跡(石碑)

半地下式の壕で、特攻機から送られてくる無線の受信や各飛行場との連絡が行われていた。

### 5 三角兵舎跡(石碑)

屋根には擬装用の幼木をのせた半地下式木造バラック建ての兵舎で、特攻隊員たちは出撃までの数日間をここで過ごした。

### 6 掩体壕

コの字型の土塁が築かれ、空襲の標的として爆弾を投下されてもその破片や爆風から飛行機を守った。

### 7 集団司令部跡(石碑)

第3攻撃集団の司令部が使った壕。空襲が激しくなった昭和20年6月頃に川辺町西之原に移転した。

### 8 大刀洗陸軍航空廠知覧分廠跡

定期的な分解点検や故障機の修理、補給部品の製作など難易度の高い整備が行われていた。

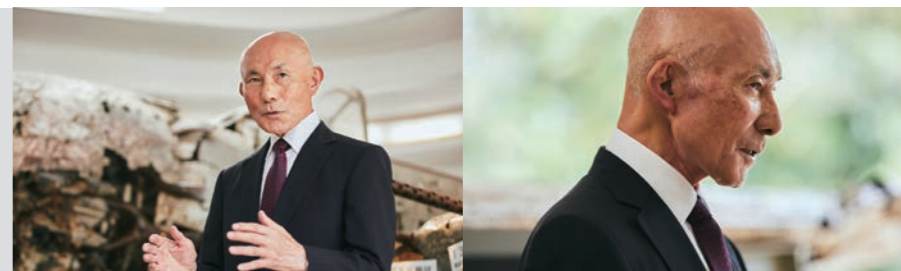
### 9 山砲座跡(猿山)

多くの特攻機が飛び立ち、米軍からの度重なる空襲を受けてきた飛行場跡が一望できる。



### 知覧特攻平和会館 語り部 川床剛士さん

1940年知覧町生まれ。陸上自衛隊に任官し指揮官、幕僚、教官職などを歴任。定年退官後、地元企業を経て2000年から語り部として従事。国内外からの来館者に歴史を伝えている。



### 婚約者にあてた最後の手紙

二人で力を合わせて努めて来たが、終に実を結ばずに終わった。希望を持ち乍らも、心の隅であんなにも恐れていた。時期を失する」と言ふことが実現してしまったのである。去月十日、楽しみの日を胸に描き乍ら、池袋の駅で別れてあったのだが、帰隊直後、我が隊を直接取り巻く状況は急転した。(中略)そして今、晴れの出撃の日を迎へたのである。便りを書き度い。書くことはうんとある。(中略)

あなたの幸せを希ふ以外に何物もない。徒に過去の小義に拘る勿れ。あなたは過去に生きるのではない。勇気を持って過去を忘れ、将来に新活面を見出すこと。あなたは、今後の一時一時の現実の中に生きるのだ。穴澤は現実の世界には、もう存在しない。極めて抽象的に流れたかもしれぬが、将来生起する具体的な場面々々に活かして呉れる様、自分勝手な、一方的な言葉ではない。積りである。

純客観的な立場に立って言ふのである。当地は既に桜も散り果てた。大好きな若葉の候が此処へは直きに訪れることたらふ。今更何を言ふか、と自分でも考へるが、ちよつぱり慾を言つて見たい。

- 一、読み度い本 「万葉」「句集」「道程」「一点鐘」「故郷」
- 二、観たい画 ラファエル「聖母子像」 芳崖「悲母親音」
- 三、智恵子 会ひ度い、話し度い、無性に。

今後は明るく朗らかに。

自分も負けずに、朗らかに笑つて征く。

利夫



穴澤利夫大尉が出撃前、婚約者へ綴った最後の手紙(南九州市指定文化財)

## 知覧特攻平和会館

### 会館のご案内

年中無休・9:00-17:00(入館16:30まで)

※都合により休館することがあります。  
※都合により開館時間を変更することがあります。

南九州市知覧町 17881 TEL:0993-83-2525



ホームページ



オンラインミュージアム

MAP P.43

INFO P.45 知覧特攻平和会館







MAP P.43 INFO P.45 豊玉姫神社

国選択無形民俗文化財

## 水からくりの名俳優



西郷隆盛  
「西郷どんと大久保どん」  
平成2年



大久保利通  
「西郷どんと大久保どん」  
平成2年



宮本武蔵  
「瀬流島の決闘」  
平成26年



赤穂浪士  
「忠臣蔵」  
平成27年



アメノウズメノミコト  
「天の岩戸」  
平成28年



八百万の神々の一人  
「天の岩戸」  
平成28年



仏教への信仰心が篤い川辺。隠れ念仏の信者の多い地域だったことから、人々と仏壇との結びつきもまた古いことがわかっていく。その精神を受け継ぐのが川辺の伝統産業である仏壇づくりだ。

### 先祖を敬う 川辺仏壇

ため、見かけはタンスだが、扉を開くと仏壇が現れる独特の仏壇が生み出された。その特徴が今なお色濃く残っているという。

木地を組むことから始まり、彫刻や宮殿造り、金具、漆塗り、時絵、金箔と、各工程が分業体制で行われているのも川辺仏壇の特徴。受け継がれてきた技のひとつひとつに、長い信仰の歴史が刻まれている。

MAP P.43 INFO P.37 川辺仏壇工芸会館



## 五時のふところ

### 伝統をつなぐ 水からくり

たとえば弁慶の振るった長刀をひらりと跳び上がったかわす牛若丸。誰もが知る京都・五条大橋の名場面だが、これが水車を動力にしていると知れば驚くはずだ。

知覧町の豊玉姫神社にて毎年7月に行われる「水からくり」は、神社前にある用水路の水車を動力源として一場の芝居を演じるからくり人形。近世に発祥したとされ、戦時中に一度途絶えたものの、昭和54年（1979）に復活された。からくり人形は全国に数々あるが、このように水の力を利用した例は万之瀬川水系のみで、国の無形民俗文化財にも選ばれている。

演目は毎年替わり、「天の岩戸」「桃太郎」などの神話やおとぎ話から「川中島の戦い」「西郷どん」など、様々な題材がモチーフに。約30〜40cmの人形たちが前後左右に動き回るだけでなく、首を振ったり両手両足を器用に動かしたりする様は、とても水の力で動いているとは思えない細やかな所作だ。





八瀬尾の滝

江戸時代から「山中の瀑」として知られる名勝。その名の「八」が数の多いことを示すとおり、大小様々な流れが合わさって10数か所にもなる滝となった珍しい場所で、道路からは高さ25mの第1の滝から第2の滝まで見ることが出来る。さらに滝の横の細い道を登れば高さ30mの第3の滝をはじめ、第8の滝まで次々に滝が現れてくる。

この一帯は修験道の山伏たちの修行場だったとされ、周辺からは「鉄滓」と呼ばれる鉄を製錬する際に出る不純物も見つかっており、古くから豊富な水を利用して製鉄が行われていたことがうかがわれる。

MAP P.43 INFO P.45 八瀬尾の滝

磨崖仏って、なに？

磨崖仏は自然の巨石や岩壁に彫刻した仏像のこと。インド・中国・朝鮮半島を中心に東アジアに広く分布している。日本では奈良・平安時代に造立されたものが多く、九州をはじめ近畿、関東、北陸、東北地方に広がっている。特に平安時代には優れたものが多く見られる。

月輪大梵字



三大宝篋印塔



清水磨崖仏

山伏を想う

万之瀬川の流れに沿って屏風のように切り立つ高さ20m、長さ400mの崖壁。その岩肌には仏の姿や仏教にまつわる図像や文字が数多く記されている。全200基にも及ぶこれらは清水磨崖仏と総称され、その規模は他に類を見ない。また、平安時代から明治時代まで大きく5つの時代に分けて彫刻されているのも特徴で、歴史的にも仏教的にも価値が高いとされている。

最も古い平安時代後期に刻まれた「大五輪塔」は高さが12mと日本一の大きさを誇る。下から地輪、水輪、火輪、風輪、空輪という意味の形に彫られ、仏教において世界を構成する5つの要素と考えられている。

その大きさに加えて字の美しさでも日本を代表するといわれる「月輪大梵字」は不動明王、計都星(慧星)、薬師如来の3つが残っており、合計5つの梵字が並んでいたと推定されている。これらの文字が彫刻された1264

年は史上最大の慧星が観測され、その前年には2回の月食があったことがわかっている。これらの現象を不吉に感じた当時の人々がその力を封じ込めようとしたのではないかと考えられている。

また、鎌倉時代後期の作とされる「三大宝篋印塔」は、当時の治政者の関係者と思われる清浄という女性の供養のために彫られたものと推測されている。年号・目的・造立者が記録されており、詳細な経緯が不明なものが多い磨崖仏の中では貴重な存在だ。

清水磨崖仏のほか、南九州市には高田磨崖仏も残されている。西山観音寺の住職が石工に依頼して掘らせたものと考え、貞享4年(1687)の仏像と正徳元年(1711)の天照大神像がある。

明治維新時の廃仏毀釈によって多くの寺院が破壊されてしまった鹿児島県において、磨崖仏はそれ以前の信仰の様子を伝える貴重な歴史の証人でもある。

武運を願う

射楯兵主神社

(釜蓋神社)

平安時代中期には創建されていたと伝えられる射楯兵主神社は、通称「釜蓋神社」と呼ばれる。スサノオノミコトを祀り、高さ30cmの石体が御神体になっている。

古くは、開聞岳の麓で生まれた大宮姫を追ってきた天智天皇の御巡幸の際、その接待のため頼む村の御領に住む安東実重中将が大量の米を蒸している時に突風が吹き、吹き飛ばされてきたその釜の蓋を大川浦の人々が拾い神として奉ったという伝説が残っている。

また、薩摩藩の記録にも残り、第10代薩摩藩主の島津斉興が国家鎮護・武運長久を祈願したことも分かっている。戦時中は武運の神様として信仰を集め、無事の帰還を願う参拝客が日参したという。釜の蓋を頭に載せて祈願する「釜蓋願掛け」には、武道・勝負事・厄除け、開運の御神徳があるとされ、現在も祈願に訪れる人が引きも切らない。



MAP P.43 INFO P.45 射楯兵主神社

MAP P.43 INFO P.45 清水磨崖仏





ちらん灯彩路

毎年11月上旬に開催。竹や紙でできた約7,000個の灯籠が武家屋敷一帯や川沿いに並び、幻想的な夜が演出される。普段は夜に立ち入ることのできない知覧武家屋敷群の庭園がこの日に限り、静かな間に浮かぶ灯りの揺らぎとともに幽玄な雰囲気包まれる。

時のふとこ

夜の刻



鬼火焚き

正月の7日頃に行われる。竹で組まれた大きなやぐらを焼いて正月飾りに憑いた悪霊(鬼)を追い払うという鹿児島島の伝統行事。大勢が見守るなか、子どもたちや厄年の人が新年の抱負を述べたあと、無病息災を願う大やぐらに火がつけられる。他県では「どんど焼き」「左義長」などと呼ばれることが多い。

# 晦冥の灯

知覧ねふた祭

毎年7月、高さ5m・縦横4mの勇壮な武者絵が描かれた扇形のねふた大小8基の山車が、「ヤーヤドー」の掛け声とともに夜の知覧のまちを練り歩く。もともとは青森県平川市(旧平賀町)との交流から始まった祭で、威勢のいい笛や太鼓の囃子には青森から駆け付ける囃子隊も参加。例年3万人もの人で賑わう。



重要無形民俗文化財

十五夜ソラヨイ



旧暦の8月15日、月明かりのもと、蓑笠姿の子供たちが「ソーラヨイ、ソーラヨイ、ソーラヨイヨイ」と輪になって歌いながら四肢を踏むように踊る。月と大地に感謝し五穀豊穡を願う知覧の伝統行事で、日本の国技・相撲の原型とも言われる。国の重要無形民俗文化財「南薩摩の十五夜行事」のひとつにも指定されている。

時のふとこ

昼の刻



# 川辺二日市

二日市みたさに父母を  
せきたてて  
綿菓子買って心ふくるる

こんな短歌が伝わる川辺町の名物「川辺二日市」の歴史は古く、今から230年以上も前にさかのぼる。

江戸時代の天明年間(1780年代)になると、農家の人々が家計の足しにと、「野町」と呼ばれる露店で菓細工や竹製品などを売るようになった。当初はわずかな数の店しかなかったが、決まった日に店を開く「市」が立つようになると、だんだんと集まる人やものも増えてきた。その評判はやがて周辺の村々にも伝わり、遠くからやって来る商人も加わって、川辺の二日市はどんどん大きくなっていった。

かつての二日市といえば2割、3割引は当たり前。だからこそ地元のお客さんたちは心待ちにしており、子どもがいる家庭では「靴が欲しい」と子どもが親にねだっても、「二日市まで待たんか!」と言われたのだそう。

現在は毎年2月第1土曜・日曜、白曜、広瀬橋から稲荷町までの約1.3kmの間に400軒もの店が軒を連ねる。かわなべ牛やお茶などの特産品、子どもたちが喜ぶお菓子やゲーム屋台のほか、竹細工や農具、刃物、植木などを売る昔ながらの出店も多い。大型量販店も増えた最近では、割引だけではお客さん呼び込めないため、大道芸なども取り入れるなど工夫が凝らされている。訪れる人の数は毎年約16万人と、時代によって様変わりしても、川辺二日市は今も特別な存在なのだ。

MAP P.43 川辺二日市

# 花めぐり

三月 菜の花



見頃:3月中旬

三月 桜



市の木(茶の木も) 見頃:3月下旬

四月 藤



見頃:4月下旬

五月 さつき



見頃:5月下旬

五月 菖蒲



見頃:5月下旬

六月 あじさい



見頃:6月

七月・十・十一月 ひまわり



市の花 見頃:7月・10月下旬-11月下旬  
晩秋:南九州市川辺町本別府大久保

十二月 もみじ



見頃:12月上旬





毎日食べられる  
肉を届けたい。

生産者に聞きました。



川辺町で育つ牛は昔から品質が高いことが知られていました。その秘訣はやっぱり静かで、水がきれいなこと。山の中の広々とした場所です。過ごせるのがいいでしょう。

私が牛と接する時に気を付けているのは、とにかく牛の気持ちになること。牛も必ず人間を見ています。こちらが警戒すれば、牛だって警戒する。多くの人は牛に勝とうとするのですが、それではダメなんです。牛も人間も同じです。



最近は地元の人に食べてもらうことにも力を入れていきます。どんなものでもまずは地元の人においしいと言ってもらわなければ始まらない。おいしいと思えば、親戚や友人に贈ってくれる。そういう地道な努力が評判に繋がるのです。ただ、高級の肉を売りたいだけではありません。そういう肉は、今日食べてまた明日も食べようとはならないでしょう。毎日食べたいと思ってもらえるような肉を届けるのが私の仕事です。



かわなべ牛 生産者 有村光雄さん  
1946年生まれ。川辺町で50年以上畜産に携わり、かわなべ牛のブランド化に尽力。また、農産物直売所「さえんばたけ」内にあるかわなべ牛直売店の代表も務め、地元の人に美味しい牛肉を届けている。  
🏠 百姓市場さえんばたけ

## かわなべ牛

清流と緑の恵みをたっぷり受けて育つ「かわなべ牛」。川辺町の9名の畜産農家で15ヶ月以上にわたって飼育された黒毛和種のブランド牛で、日本食肉協会が定める4等級以上の規格を持つものだけがこの名で呼ばれる。2020年の九州管内系統和牛枝肉共励会にて銅賞1席を獲得するなど、とろけるような柔らかい口当たりと濃厚な旨みは、鹿児島県内はもちろん、全国的にも高い評価を受けている。



黒毛和種のブランド牛

## 六 食のふところ

かわなべ牛をはじめ、かこしま黒豚、鶏と、南九州市ではとにかくおいしいお肉に舌鼓を打ちたい。そのどれもが山と海に囲まれた伸びやかな環境を活かし、きれいな水によって育まれている。豊かな自然環境と結びついた南九州市の食のふところは、深い。





かわなべ牛を堪能するなら



レストラン「スターフル」

道の駅「川辺やすらぎの郷」に併設されているレストラン「スターフル」では、かわなべ牛がいただける。写真の「かわなべ牛ステーキ丼定食」のほか、「かわなべ牛定食」も。大切に育てられたかわなべ牛の上質な味わいはぜひ、旅の思い出のひとつに付け加えたい。

かごしま黒豚を堪能するなら



焼肉 串焼き「とまと」

お肉屋さん直営の「とまと」では、写真の「黒豚ロースカツ定食」がオススメ。ジューシーな黒豚の甘みとコクが口いっぱいに広がる。夕食なら、前日までに予約して「黒豚のしゃぶしゃぶ」を食べたいところ。「たくさん食べてほしいから」と一人あたり300gもの黒豚にまず歓喜。そして、アクのほとんど出ないことに驚き、絶品の旨みに舌が踊ること間違いなし。

せっかくだから食べていこう！

# かごしま黒豚

黒豚の名で全国的に知られている「かごしま黒豚」。ここ南九州市でも生産が盛ん。黒豚の品種改良先進地で生まれたブランド豚であるかごしま黒豚は、肉質の柔らかいパークシャー種に限定し、サツマイモを加えた飼料を与えることで脂肪の質を向上させるとともに栄養価もアップ。南九州市ではどんぐりを与えている農家もいるとか。一般的な豚の1.2~1.5倍ほどの肥育期間をかけてじっくり大切に育てることで、引き締まった肉質が生まれている。



せっかくだから買って帰ろう！

「手間」にこだわり抜いた餃子をお持ち帰り



黒豚餃子工房「ひい坊家」

ひい坊家は、決して手間を惜しまない。100%のかごしま黒豚、契約農家のこだわりキャベツをはじめ、ネギやニラ、黒酒、生醤油に至るまで、素材も調味料も徹底的に厳選して作った餃子のあんを包むのは、6~7mmと薄いのにもちもちした熟練の皮。なんとそのこだわりは水にまで及び、地元・川辺の湧水を使っている。

「聖地」の鳥刺しをお持ち帰り



刺身専用鶏「きくなが養鶏場」

「南九州市は聖地だ」とも一部で称される鳥刺しは、やっぱり欠かせない。「コンビニの数よりずっと多い」というほど鳥刺しを取り扱うお店が多く、「きくなが養鶏場」をはじめ、多くのお店で買求めることができる。地元の人にイチ推しの鳥刺し店を聞くなどして、鳥刺しの「聖地巡礼」だからこそできる「食べ比べ」を試みるのもまた、この旅の一興だろう。

# 鶏

農家みずからの直売所で鶏肉が売られていたり、鳥刺しの自動販売機があったりするほど、南九州市の人は鶏肉が大好き。だからもちろん、鶏の味も舌の肥えた地元の人のお墨付き。

そんな南九州市で育つブランド鶏のひとつが知覧町の「さつま極鶏大摩桜」だ。体重は最大10キロ！生まれてから100~150日以上にわたって平飼いで長期肥育。日齢や体調、表情を見ながら餌や床を調整するという。通常の2~3倍まで大切に大きく育てられる鶏たちの肉の厚みや弾力、適度なサシは、お刺身から焼きしゃぶ、炒め物などなんでもござれ。旅のおともは、お店で揚げてくれる唐揚げで決まり。

🏠 かしわ・鶏刺し専門店 大摩桜



# たまご

毎年6月2日は「オムレツの日」。市内の小中学校の給食で出されるという。鶏卵の産出額で全国5位を誇る南九州市だからこそ。

そんな鶏卵大国のなかのひとつ、菊永エッグファームは昭和45年(1970)に創業、「鶏の立場になって考える、見る」を心がけている。健康状態や気候に細心の注意を払って育てられた鶏たちが産む「菊ちゃんのたまご」は、濃厚なコクと飽きのこない味わいが特徴。

🏠 たまごの菊ちゃん



ラーメンでもない、スープでもない、どんこつ？

どんこつと言えはもちろん、ラーメンやスープを思い浮かべるのが世の相場。しかし、鹿児島で「どんこつ」と言えは、豚の骨付きあばら肉の煮込みのこつを指すのだ。

薩摩郷土料理店の「高城庵」では、焼いたあばら肉を秘伝の調味料で甘辛く煮て、一晩寝かせる。油を取り除いたら再び煮る。冷ますを繰り返しながら、肉にしっかりと味を染み込ませていく。完成まで2~3日かかるという。このどんこつ、家庭でもよく作られ、家ごとに代々伝わる味つけがあるというのも地元で愛され続けてきた料理ならではの。



🏠 高城庵



24  
OPEN

どうしてもいま食べたい！

24時間営業の自販機

たまごを自販機で買う？！



たまごの自販機は多いですよ——。「えっ？」と思わず聞き返したくなるが、いともさらっと語られるこの事実は、南九州市の「常識」。さすがは鶏卵大国。

そのなかのひとつ、「たまごの菊ちゃん」にも、365日24時間営業の自動販売機が設置されており、朝夕2回、産みだての卵が届けられる。生のまま食べると「濃厚なコク」があり、茹でると「さっぱりとした味わい」が加味されるとのこと。

🏠 たまごの菊ちゃん

鳥刺しを自販機で買う？！



どうしてもいま食べたい！ そんな地元の人の強い鳥刺し愛に押されてか、ついに24時間営業の自動販売機が誕生。衝撃的な事実だ。しかも「深夜でも買っていく人がけっこう多い」とのこと。衝撃倍増。この自販機、黒さつま鶏の飼育から販売まで手がける「真栄ファーム」が設置したもので、ガラス張りの自販機の中に鳥刺しのパックがずらりと並ぶ。直売所で捌いたものを5℃に保った冷蔵ケースで保存するため新鮮そのもの。

旅人にとって決して買い忘れることのない、貴重で新しいスタイル。

🏠 真栄ファーム

お魚にも舌鼓

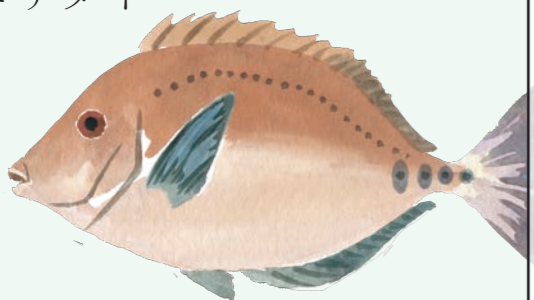
南九州市の海は、黒潮が日本列島にぶつかる玄関口のような場所。その世界最大規模の海流の影響と、火山によってできた岩礁帯の広がる複雑な地形が組み合わせ、なんと「なんでも獲れる」と地元の人がさらりと言うように、実に豊かな

漁場が目と鼻の先だ。

とりわけハガツオ、クロホシフエダイ、ニザダイ、イサキといった魚が地元の人のオススメ。また、クルマエビやバナエ、イエビ、ブリなどの養殖も盛ん。

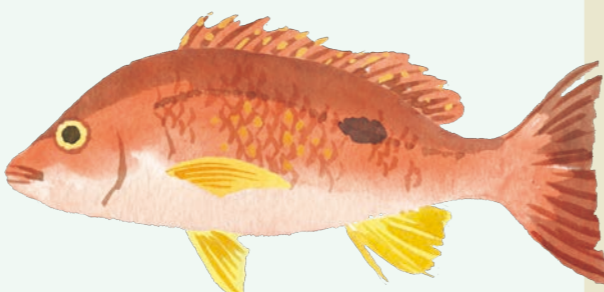
南九州市では、お魚にも舌鼓を打ってみては？

ニザダイ



地元ではコメジロ。旬は初夏と冬。上手く処理されたニザダイは磯の魚特有の臭みもほとんど気にならず、お刺身はもちろん、冬のチリ鍋にはうってつけ。

クロホシフエダイ



地元ではヤマモト。旬は春から夏。側線にある大きな黒斑が特徴で、その模様からモンツキと呼ばれることもある、岩礁帯に棲む肉食魚。

イサキ



地元ではイッサキ。旬は初夏。この時期のお造りはマダイよりも旨いという。ちょうど夏の収穫期にあたることから、特に美味なこの時期のイサキをムギワライサキとも呼ぶ。

ハガツオ



地元ではハガツボ。旬は秋から冬。長い顔つきからキツネと呼ばれることも。身がやわらかいため、お刺身は獲れたて限定の絶品地元特典。

いせえび祭り

南九州市ではその岩礁帯でイセエビが獲れることでも知られている。石垣港では、イセエビ漁が解禁される毎年9月初旬に開催。売切御免、獲れたてのイセエビの即売会が行われ、年に一度のお目当てに市内外から多くの人訪れる。



MAP P.43 石垣港



甘みは旨み。

九州の醤油は甘くて濃いのが特徴。それも、南に行けばいくほどだそう。だから、鹿児島県の最南端、南九州市の醤油も甘みが強くとろっとしている。

なぜか。それにはいくつかの説がささやかれている。まずは気温。高いほどよく汗をかき、甘いものが欲しくなるからという説。また、江戸時代に長崎の出島から輸入された砂糖が贅沢の象徴として重宝され、醤油に用いられたからとする説も。その他、芋焼酎との相性がいいから説や、新鮮な魚や鳥刺しの旨味を増すから説など。

ともあれ、地域の食文化を楽しんでみるのも旅の醍醐味に違いない。

九州の醤油はなぜ甘い？



🏠 ヤマガミ醤油

準備は一切不要、出張BBQ！

これは便利！



アウトドアをこよなく愛する旅人はBBQ出張配達サービスを利用しては？ 南九州市のおいしいお肉たちに加え、野菜や焼きそばなどの定番食材はもちろん、炭も網も鉄板も皿もお箸もトングも調味料も全部コミコミ。さらには、焼台、テーブル、イスまで届けてもらえる。真正正銘の手ぶらBBQ、まるで薩摩藩主になった気分？！

🏠 ミートショップかきうち、そのだストアー



# あくまきに驚く。



## あくまきが薩摩武士の強さの秘密?!

もちもちと言いつのか、ぶによぶによと言いつのか。あくまきを食べ慣れない旅人はきつと、最初のひと口でその食感にまず目新しさを覚えるだろう。そして、次には、灰汁のほのかな香りを鼻腔で感じることになる。

「あくまき」は鹿児島に伝わる伝統料理。木や竹を燃やした灰からとった灰汁にもち米を浸し、孟宗竹の皮で包んで灰汁水で煮込む。そのままではなく、きなこや黒糖をまぶしていただく。

そのルーツは豊臣秀吉の時代、文祿・慶長の頃の頃ではないかと言われている。薩摩の島津義弘は、自軍の兵たちに日持ちする食糧としてあくまきを持たせ、これによって広く食されるようになった。保存性が高く腹持ちも良いことから戦陣食には最適で、かの西郷隆盛も西南戦争時に食べたと言われている。薩摩藩士の強さを陰で支える存在だったのかもしれない。

このため男子が強たくたくましく育つようにという願いを込めて、端午の節句によく食べられる。

他県ではなかなか出会えないあくまきの食感とほのかな灰汁の香り、そして薩摩藩士を支えた腹持ち、ぜひ試してみたい伝統だ。

生産者に聞きました。

## 昔ながらの作り方は珍しくなりました。

私どもは昭和3年(1928)、こんにやくを作る店として創業しました。40年ほど前から、こんにやくを作る際に使う木灰を使ってあくまきの製造を始めたのですが、当時はまだ店で買うものではなく家庭で作るのが当たり前でした。

梅木屋では、餅米に九州産の肥沃餅米を使い、木灰汁は檜の木などの灰からマイナスイオン水で抽出しています。この木灰の濃度が大切で、これ次第であくまきの出来具合が大きく変わってしまいます。

餅米を竹の皮で包んだら、竹の皮の紐で一本ずつ結んでいきます。あくまきは400年以上も続く郷土料理ですが、昔ながらのこの方法も今ではすっかり珍しくなりました。

それから鉄の釜でじっくり煮込むこと6時間、あくまきができあがるのですが、火加減にも気を遣うので最後まで目が離せません。

地元の方は5月の端午の節句の時はおもちのこと、県外からの帰省時にお土産として買って帰る方も多いですね。



梅木屋 梅木康博さん

1969年8月15日、川辺町生まれ。祖父・父の跡を継ぎ、44歳で代表取締役社長となる。西郷隆盛をはじめ、近現代にかけて国の礎を築いてきた偉人たちの研究がライフワーク。

梅木屋



あくまきはひとつひとつ丁寧に、孟宗竹の皮に包まれていく。



竹の紐で一本ずつ。今では珍しくなった光景。

### あくまきのちょっと通な切り方

粘着性の高いあくまき。包丁で切ろうとしても刃にべたべたと引っついて……。そのため包丁の背で切る人もいるのだが、ここではちょっと「通」な切り方を知っておこう。



竹の紐は捨てずに、こう使う!

まず、竹の皮に引っ付いているあくまきを大胆に手ではがす(手はしっかり水で濡らすとやりやすい)。次に、捨てずにとっておいた竹の皮の紐を、あくまきの下を通すようにぐくらせる。続いて、ぎゅうっと紐を締めるようにあくまきを切り分けていく(2~3cm程度の幅がちょうどいい)。これをさらっと手際よくできれば、「あくまき通」です!



きなこ黒糖でめしあがれ!



「杜氏に聞きました。」  
 「五感で造る。」

うちで使うサツマイモはすべて南九州市産。採れたばかりのサツマイモをすぐに水洗いし、手作業で加工していきます。質のいいサツマイモを新鮮なうちに仕込めるのは地元ならではだと思います。

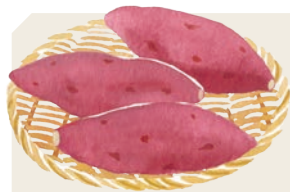
大切にしているのは「機械で造るな、五感で造れ」という先代からの教えです。自分が造り手になった時にはじめてその意味が分かったような気がします。地道に手を抜かず丁寧に造ることがきつと、焼酎を呑んでくれる人に伝わっているのではないかと。風味の決め手となる麹造りにおいては、回転式ドラムと三角棚という設備を使う昔ながらの製法を忠実に守っています。



知覧醸造 杜氏 森暢さん  
 大正8年(1919)創業の知覧醸造4代目杜氏。初代から続く伝統的な製法を守りながら、お茶を使った焼酎を開発するなど、柔軟な発想で新しい試みにもチャレンジしている。

知覧醸造

お茶の生産農家でもある経験を活かし、サツマイモとともに知覧の一番茶葉を仕込んだ「知覧Tea耐」を商品化したところ、たくさんのお客さまに愛用されています。守るべきところは守りながら、チャレンジすることも忘れないようにしたいと思っています。



🍠 サツマイモも日本一！

南九州市、実はサツマイモの生産量も日本一。品種もたくさんあるので、ちょっと知っておくと旅がもっと楽しくなるかも。

- 【ベニサツマ】ほくほくした食感。上品な甘さ。地元ではガネと言われる、細切りにした天ぷらが好まれる。
- 【べにはるか】しっとりした甘みが魅力。収穫後に貯蔵することで「はるかに」甘みが増すことからこの名前が付いた。焼き芋におすすめ。
- 【コガネセンガン】市内で最も多く作られている品種。焼酎やでんぶんの原料ほか、ふかし芋や天ぷらにも。
- 【パープルスイートロード】紫芋の品種で、中は鮮やかな紫色。上品な甘みがありほくほくとした食感。お菓子作りにおすすめ。
- 【安納紅】ねっとりとした甘みが多い。地元の人のイチオシはやっぱり焼き芋。安納こがね(皮が白)もある。
- 【シルクスweet】その名の通り、絹のように滑らかな食感。甘みがある一方、すっきりした味わいを楽しめる。
- 【クリコガネ】南九州市でも栽培農家が少なく、希少な品種。青果用としても焼酎用としても使われる。

💧 南九州市は、水がおいしい。

おいしい水に恵まれている南九州市内にはいくつか湧水の水汲み場がある。そのなかのひとつ「高田の湧水」(地元では「たかたの命水」と呼ばれる)ではいつでも天然水をたっぷり汲むことができる。「この水でコーヒーを淹れると、抜群に美味しいんですよ」と地元の人も絶賛。

MAP ▶ P.43 INFO ▶ P.45 たかたの命水

芋焼酎  
を呑る



あらわざ



桜島

本坊酒造  
知覧蒸留所



さつま白波

薩摩酒造



穎娃

NPO法人  
穎娃おこそ会



晴耕雨讀



角玉

佐多宗一商店



八幡



田倉

高良酒造



さつま寿



神座

尾込商店



武家屋敷



知覧Tea耐

知覧醸造

南九州市の焼酎たち



超難解?!  
オモシロかごんま弁講座

はっきり言って南九州市の方言はかなり難しい。地元の顛娃・知覧・川辺の間でも何を言っているのかわからないことがあるというほどなのだから。しかし、南九州市の旅だもの、単語だけでも覚えておくと地元の人たちとちょっと仲良くなれるかも。

川辺

ムゼ

かわいい

- 【ソブイ】びっしより
- 【ジョジョン】よほど
- 【サルツ】歩く
- 【コラツ】乾く
- 【オハン】あなた(尊称)
- 【アンヤツ】あの人(等称)
- 【モ!】まあ!(感動)
- 【スングジラ】すみっこ

知覧

ハヨサメヤシタ

おはよう

- 【キニュ】昨日
- 【シマン】悲しい
- 【ジモナカ】勝手だ
- 【イッカスル】教える
- 【ドツサイ】多い
- 【ユキタネ!】よく来たね!(目下の人に対して)
- 【サムナイモシタ】寒くなりました
- 【ヌキコッゴアス】暑いですね

顛娃

ハレバニィー

そうだよー(肯定)

- 【ワツゼエカ】ものすごい
- 【ズンナカ】うるさい
- 【ガツ】叱る
- 【メストイ】機嫌を取る
- 【チュマンキツ】つねる
- 【コイ】これ
- 【ソゴダイ】そこら
- 【サダツガクツ】夕立が来ます

なかなか使いこなせない文例

アンタズンネワロジャツ

あの方は油断ならない。

オテツキタモイヤツタモンセ

お腹いっぱい食べてください。

ソヂェノンケイッド

焼酎飲みに行くよ!

2回目の登場  
でござす



新留ストアー

280円なのに種類豊富な格安のお弁当が有名。お惣菜もバラエティに富んでいて、地元の人々の台所的存在。あ、もう移動しなきゃ。でも、おなかすいた……そんな時にちょっと寄ってみては?

280円!



そのだストアー

壁一面にずらりと並ぶ焼酎(一升瓶多め)はさすが鹿児島といった光景。野菜や手づくりの鳥刺しなども。おつまみをさっと買って、いろんな焼酎を呑み比べてみては?

壁一面!



めぐり

地元の人のように

24時間  
営業

A-Z



A-Zかわなべ

ショッピングモールとホームセンターとカー用品店が合体したような広大な敷地。雨の日の地元の人のお散歩コースにもなるとか。とにかく品揃えが圧巻で、1日では回りきれないほど。24時間営業のため、プロの買い出しや、市外からの遠方客も多い。こういった場所をのんびりと楽しむのも、新しい旅のカタチ?



ゆるり  
温泉で



どこが入口か迷ってしまう、川辺温泉

INFO P.45 温泉施設

顛娃・知覧・川辺。どの地域でも温泉が湧く南九州市だが、いわゆる温泉街とは趣が違う。温泉が「うちのお風呂」なのだ。泉質は言わずもがなの良泉で、地元の人たちは毎日のお風呂代わりに通う。  
地元の人と独特の方言満載の会話を楽しみながら、旅の疲れを癒したい。

七 暮らしのふとこころ

観光用にあつらえられた場所や食べ物ではなく、地元の人たちが普段から通い、食し、愛着を持っているものにこそ価値がある。  
南九州市では、そんな「普段着」の楽しみ方がしっくりくる。地元の人たちの暮らしにちょっと触れる体験で、この旅はさらに思い出深いものになるはずだ。



# 体験もん

旅の思い出は、やっぱり体験すればこそ。  
南九州市では、和綿の糸紡ぎ、彫金、お茶摘み・手もみ茶から、公園を流れる万之瀬川での自然流水プールなど、様々な「体験もん」が勢ぞろい。

着ているもの、どうやってできている？

## 和綿の糸紡ぎ



ここでは和綿を使った糸紡ぎ体験ができます。まずは収穫した綿花の種を取り除きます。次に弓打ちといって繊維を整えてから、スピンドルという道具を使って糸を紡ぎます。糸の端に綿を絡ませ、そこから伸ばしていくのですが、コツを掴むまではなかなか難しいようです。

体験される方の多くはものづくりが好きな女性です。お子さんと一緒の方も多いですよ。自分が着ているものがどうやってできているのかを学ぶことは大切ですし、創造力を駆使することで「自分も何かができるんだ」と実感してほしいと思います。

紡いだ糸を最後はミサンガにして、完成するまで約2時間。普段は入れない武家屋敷で糸紡ぎができるなんて特別なことなんで、武家屋敷を見に来た人と糸紡ぎ体験の人たちが交流し合ってくれれば嬉しいです。



01. ふかふかの和綿がたくさん
02. ちゃんと種を取り除いて
03. 弓打ちしてから
04. 糸を紡いでいく
05. 自分オリジナルのミサンガ、できあがり

03 02  
05 04 01

近所の畑で綿花も育てます。



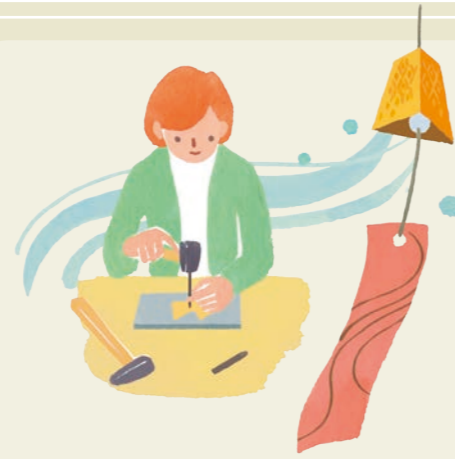
知覧武家屋敷コットンファーム  
岩崎泰依さん

東京生まれ。地域おこし協力隊として南九州市へ。知覧武家屋敷敷地内にある1軒の管理を行いながら、自ら栽培した綿花を使った糸紡ぎ体験を主宰している。

INFO 知覧武家屋敷コットンファーム  
南九州市知覧町郡6222  
TEL:080-6619-1861

Instagramアカウント  
@bueyashiki\_cotton

## 彫金 風鈴体験



### 自分だけの「音」をつくる

真鍮の素地板に、たがね・金槌で自分の好きな図柄を彫って、風鈴づくり。ここでは他に、蒔絵、螺鈿アクセサリー、金箔押しなども体験できる。

INFO 川辺仏壇工芸会館 南九州市川辺町平山6140-4 TEL:0993-56-0240

## 茶摘み・手もみ茶体験



### 自分のお茶で、「ほっ」

お茶を摘んでみたり、昔ながらの手もみ茶を作ってみたり。自分で手がけたお茶は、味もひとしお。ここではマイブレンド茶づくりや品種茶の試飲なども。

INFO お茶の春一番 南九州市知覧町東別府10234-6 TEL:0120-84-1645

## 岩屋公園流水プール



### 川で、遊びつくす

万之瀬川の流れを利用した自然流水プール。水中メガネで川の生きものを観察したり、70mのウォータースライダーを大胆に滑ってみたり。(流水プールは夏季限定)

INFO 岩屋公園キャンプ場 南九州市川辺町清水3882 TEL:0993-56-5465

## ネイチャーSUPツアー



### 海でも、川でも

「海SUP編」では、番所鼻自然公園で絶景のなかにとけ込んだりサンゴや魚を愛でたり。「川登りSUP編」では、加治佐川のせせらぎや鳥の声に耳を澄ませながら上へ上へ。

INFO オコソコ 南九州市顛娃町別府369 TEL:080-4262-7348

## 他にも楽しい体験もん！

地域	体験メニュー	お問い合わせ	所在地	お電話
全域	南九州市ボランティアガイド	南九州市観光協会	知覧町郡17880	0993-58-7577
	ピザづくり	南九州市ツーリズム協議会	知覧町郡6204	0993-83-2511
	木工体験	南九州市ツーリズム協議会	知覧町郡6204	0993-83-2511
顛娃	ポップコーンづくり	暮らしの宿 福のや、	顛娃町別府503-4	050-3567-1850
	手もみ茶体験	南九州市ツーリズム協議会	知覧町郡6204	0993-83-2511
知覧	いちご狩り・いちご大福づくり	前田いちご園	知覧町永里3319-2	0993-84-2182
	手打ちそば	手打ちそば道場三稜館	知覧町郡13714	0993-83-1555
川辺	陶芸	野の花工房	川辺町本別府464	0993-56-4955
	いちご狩り	川辺K観光農園	川辺町永田4069	0993-56-2070
	陶芸	ファクトリー17	川辺町本別府2151	0993-56-4666



黒さつま鶏汁かけ丼 そば茶屋吹上庵



379°(ミナギュー) バーガー丼

GRIGHTS  
COFFEE  
ROASTERY



南九州市みなコレ名物丼 味処みその



南九州ぎゅう牛トロ丼  
南九州居酒屋ナイス!郷



肉ドン!!  
株式会社カキウチ



タノカミライス TANOKAMI STATION



とびたす南九州名物丼  
炙炉端金魚鉢

特選三種肉丼

炭火烧居酒屋わがえ



南九州市みなコレ名物丼

道の駅川辺やすらぎの郷  
レストランスターフル



南九州市みなコレ名物  
黒毛和牛焼肉弁当 季膳功



道の駅どん!!よか~とこのつけ丼 串源



南九州市みなコレ名物丼 ごはん家秦



和牛ハラミ焼肉丼  
焼肉・串焼きとまど



南九州市みなコレ名物丼 Houchigai



かわなべ牛すね肉と  
すじ肉の赤ワイン煮  
チリコンカンライス

shaco



黒さつま鶏ユッケ親子丼  
そのだストアー



めぐり便利帖  
八  
みなコレ名物丼  
ご当地グルメ「南九州市みなコレ名物丼」には鹿児島自慢の肉を使った丼が勢揃い。旅の途中、「おなかすいたな」と思ったら、それぞれのお店のいろんなメニューを探しに、レッツゴー。

店舗の詳しい情報は  
ホームページをチェック!





# みやげもん

旅は道連れ。  
南九州市への旅から帰る際には、  
楽しかった思い出とともに、こんなお土産を、  
あの一ひとにも、自分にも。

## かつおコーン

願娃の畑で大切に育てられたポップコーンと枕崎産本枯れかつお節が出会った、「SweetxSweet」の“だし香る”逸品。

SHOP 道の駅川辺やすらぎの郷



## 粉末塩麩

てづくり食工房「くるくま草」が大切に育てた麩。鹿児島産の米と塩で作る調味料として、料理の下味にもかけ塩にも。

SHOP 道の駅川辺やすらぎの郷



## おかずスパイス

スパイスカレーテイクアウト専門「チャルカレー」が生み出したちょい足しエスニック調味料。南九州市産一番搾り菜種油、国産にんにくを贅沢に使用。マスタードガーリック味。

SHOP 道の駅川辺やすらぎの郷



2022かごしま新特産品コンクール受賞

## イモバタ会議

鹿児島県産のサツマイモにてんさい糖を使用した「おかの屋」の手バタージャム。無添加で安心して召し上がりがいただけます。

SHOP 道の駅川辺やすらぎの郷



## さつま ミライ焼き芋

維新蔵のブランドさつまいも「さつまミライ」を独自製法でじっくり加工。驚きの甘さとコク。温めても冷めてもおいしい焼き芋。

SHOP さつまいも伝承維新蔵



## 花小皿

薩摩の特産品だった錫を使い、「木原製作所」が川辺仏壇の彫金技術を活用して作った錫製の小皿。柄は桜やたんぼぼなど各種。

SHOP 道の駅川辺やすらぎの郷

## ジンパリ

「エスランドル」が独自の加工技術で仕上げた生姜チップ。鹿児島県産の生姜を薄くスライスし、てんさい糖でコーティングしたバリバリ新食感はやみつきになります。

SHOP 道の駅川辺やすらぎの郷



## たまご屋のパウンドケーキセット

新鮮たまごをたっぷり使用した「たまごパウンドケーキ」。チョコ、知覧茶など各種ラインナップを展開。

SHOP たまご屋の Sweets 工房 RANKO



## 鹿児島てらすファームの モリンガパウダー

90種類以上の豊富な栄養素を含んでいると注目のハーブ「モリンガ」。朝摘みしたモリンガを知覧茶製法で加工した、無添加・農業化学肥料不使用の逸品

SHOP 道の駅川辺やすらぎの郷

## 知覧 椿油

「クリーンベースみな館 工房」の農園の畦に植えたヤブツバキで無添加生成。お肌や髪の保湿に。鎌倉時代には精進料理の揚げ油としても使われていたとか。

SHOP クリーンベースみな館 工房



## OIMO PORIPORI

「せごどんファーム」の農園で収穫したさつまいもを細切りにして、カリッと香ばしく揚げたお品です。プレーンとかつおの2種類展開。

SHOP 道の駅川辺やすらぎの郷



## かごしま知覧茶 後岳

日本一のお茶のまちだから、お茶の種類もいろいろ。写真は知覧町内で作られた一番茶のみを使用した「後岳」。

SHOP JA 南さつま知覧茶業センター

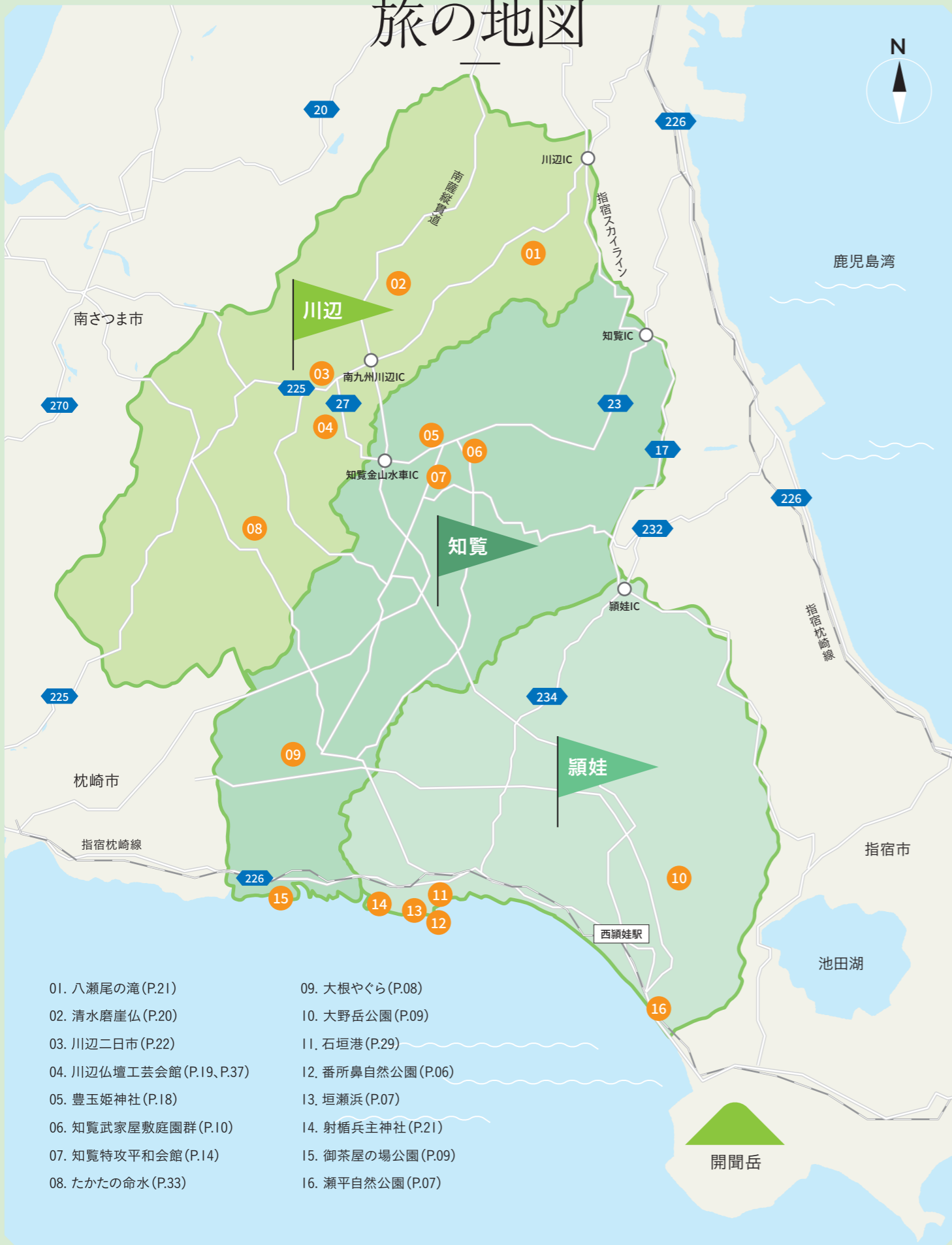


南九州市の「みやげもん」は、  
ふるさと納税の返礼品にもなっています！





# 旅の地図



- 01. 八瀬尾の滝 (P.21)
- 02. 清水磨崖仏 (P.20)
- 03. 川辺二日市 (P.22)
- 04. 川辺仏壇工芸会館 (P.19、P.37)
- 05. 豊玉姫神社 (P.18)
- 06. 知覧武家屋敷庭園群 (P.10)
- 07. 知覧特攻平和会館 (P.14)
- 08. たかたの命水 (P.33)
- 09. 大根やぐら (P.08)
- 10. 大野岳公園 (P.09)
- 11. 石垣港 (P.29)
- 12. 番所鼻自然公園 (P.06)
- 13. 垣瀬浜 (P.07)
- 14. 射楯兵主神社 (P.21)
- 15. 御茶屋の場公園 (P.09)
- 16. 瀬平自然公園 (P.07)

# 茶巡



風を感じて  
旅をする。

南九州市には、  
自然や歴史・文化、  
おいしい食べものはもちろん、  
あたたかい人と  
暮らしがあふれています。

どうぞ気ままに、  
日本一のお茶のまちを  
自転車でお楽しみください。



## How to use シェアサイクル茶巡の ご利用の流れ

シェアサイクルは、どのサイクルポートでも借りられて好きなサイクルポートに返せるサービスです。

### ● サイクルポートで借りて返却

1. アプリをダウンロードする
2. 会員情報を登録する
3. お支払いプランを選択する
4. 出発!
5. サイクルポートに返却

### サイクルポート

名称	所在地
額娃	番所鼻自然公園 額娃町別府5202
知覧	知覧平和公園 知覧町郡17919-1
	麓公園 知覧町郡11
川辺	川辺文化会館 川辺町平山2890-1
	岩屋公園 川辺町清水3882

### シェアサイクル料金表

区分	利用時間	料金(税込)
デイパス	6時間	1,000円
	12時間	1,500円
	24時間	2,000円
一時利用	30分	110円
延長料金	30分	110円

### ● 茶時スポットで、オリジナルボトルにチャージ!

## 茶時

サイクリングと一緒に本場の知覧茶を味わえます。各茶時スポットで専用ボトルと知覧茶メニューをご用意しています。途中で飲み干したら、近くの茶時スポットでおかわり可能です。(別途料金がかかります。)それぞれの茶時の味わいをお楽しみください。

※各店舗で取り扱いメニュー・価格が異なります。

### 茶時スポット

みやまる商店	額娃町牧之内3901	070-4403-1212
だしとお茶の店 潮や、	額娃町別府358	070-4127-4306
知覧農園	知覧町郡6219-3	0993-78-3505
TEALAN薩摩英国館	知覧町郡13746-4	0993-83-3963
CAFE201	知覧町郡13731-1	0993-83-2410
GAS COFFEE	知覧町郡17863	0993-83-2410
お好み焼きカフェ翔Ryu	知覧町郡19-1	0993-83-4470
サクラノヤカタ	川辺町清水3882	0993-56-0927

シェアサイクル茶巡の  
詳しい情報をチェック!



利用方法・利用料金  
などの情報



おすすめコース掲載  
のマップ情報





観光施設

	名称	所在地	お電話	営業時間	定休日	掲載頁
穎娃	大野岳公園	穎娃町郡	0993-83-2511			9
	射橋兵主神社(釜蓋神社)	穎娃町別府6827	0993-38-2127			21
	番所鼻自然公園	穎娃町別府5202	0993-83-2511			6
	タツノオトシゴハウス	穎娃町別府5202-2	0993-38-1883	10:00-16:30	火(祝日は営業)	7
	瀬平自然公園	穎娃町郡10452-4	0993-83-2511			7
知覧	知覧武家屋敷庭園群	知覧町郡	0993-58-7878	9:00-17:00	無休	10
	ミュージアム知覧	知覧町郡17880	0993-83-4433	9:00-17:00(入館は16:30まで)	水(国民の祝日を除く) 12/29-31・7/1-3	
	TEALAN薩摩英国館	知覧町郡13746-4	0993-83-3963	11:00-17:00	火・年末年始	
	知覧特攻平和会館	知覧町郡17881	0993-83-2525	9:00-17:00(入館は16:30まで)	無休	14
	ホテル館富屋食堂	知覧町郡103-1	0993-58-7566	9:00-17:00		
川辺	豊玉姫神社	知覧町郡16510	0993-83-4335			18
	御茶屋の場公園	知覧町塩屋	0993-83-2511			9
	高田磨崖仏	川辺町高田	0993-83-4433			20
	たかたの命水	川辺町高田	0993-83-2511			33
	清水磨崖仏	川辺町清水3882	0993-83-4433			20
	岩屋公園	川辺町清水3882	0993-56-5465			20・37
	八瀬尾の滝	川辺町野崎	0993-83-4433			21

宿泊施設

	名称	所在地	お電話
穎娃	暮らしの宿 福のや	穎娃町別府503-4	050-3567-1850
	活きづくりと海の宿 いせえび荘	穎娃町別府5202	0993-38-0160
	ゲストハウス ふたつや	穎娃町別府369	080-4262-7348
	シャンブル・ドット ゆい	穎娃町別府7015	080-2785-7400
	古民家 御宿 すえひろ	知覧町郡5417	0993-83-2161
知覧	気づきの宿 富屋旅館	知覧町郡104	0993-83-1038
	ふるさとプラザ知覧 さくら館	知覧町郡17156	0993-83-4421
	グリーンホテルちらん福住	知覧町郡4810-24	0993-58-7800
	庭のちくさ(女性専用)	知覧町郡12341-7	0993-83-3879
	民宿 いろり庵	知覧町塩屋24841	0993-85-3055
川辺	陽なたぼっこのよしおちゃん家	知覧町永里12364-1	0993-84-2336
	岩屋公園キャンプ場	川辺町清水3882	0993-56-5465
	オートキャンプ森のかわなべ	川辺町野崎8138-1	0993-56-4342
	HOTEL AZ 鹿児島川辺店	川辺町田部田3614-1	0993-58-3401
	天狗伝説の里 農家民宿 楽しい家(や)	川辺町本別府5270	0993-57-2580
	リバーバンク森の学校	川辺町本別府3728-2	0993-76-1306

温泉施設

	名称	所在地	お電話	営業時間	掲載頁
穎娃	えい中央温泉センター	穎娃町牧之内2890	0993-36-3715	10:00-21:00	
	えい別府温泉センター	穎娃町別府5991-2	0993-38-2639	10:00-21:00	
	天然温泉みやびの湯	穎娃町別府64	0993-38-2745	7:00-21:00	
知覧	知覧温泉センター	知覧町郡17831-1	0993-83-3326	10:00-21:00	
	ホテル末広温泉	知覧町郡5392	0993-83-2161	15:30-21:30	
川辺	川辺K温泉	川辺町永田4069	0993-56-0754	9:30-21:00	
	川辺温泉	川辺町平山6180	0993-56-1339	15:00-20:30	35
	鏡石湯	川辺町野崎8290	0993-56-5104	9:00-20:00	
	ふれあいセンターわくわく川辺	川辺町平山2890-1	0993-56-6288	10:00-21:00	

※情報は2023年3月現在のものです。変更になることがありますので、詳しくはお問い合わせください。



うまいもん&みやげもん

詳しい店舗情報は、観光協会のホームページへ  
観光協会加盟一覧表をご確認ください。



# 旅のこよみ

四季折々のイベントや見どころをまとめました。

穎娃 知覧 12~1月ごろ

## 大根やぐら

南九州市の冬の風物詩。巨大な大根やぐらは、まさに壮観。

P.08



知覧 8月15日

## 平和へのメッセージ

from 知覧スピーチコンテスト

毎年終戦の日に平和へのメッセージを込めて、修学旅行生からの一通の手紙がきっかけに。



川辺 2月第1土曜・日曜

## 川辺二日市

南薩摩に春を告げる、鹿児島県内「三大市」のひとつ。川辺町商店街で開催。

P.22

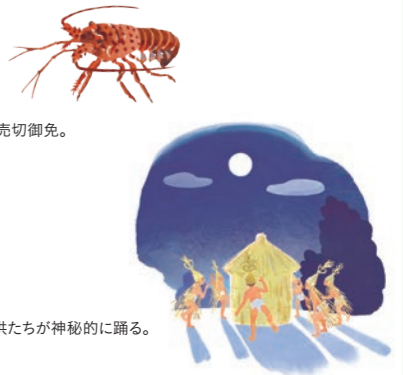


穎娃 9月

## イセエビ祭り

石垣港に、解禁直後のイセエビが並ぶ。売切御免。

P.21



穎娃 4月29日

## 新茶・大野岳マラソン in えい

フル登山・さわやか・らくらくの3コースで、陽春の南薩摩の風情を楽しむ。

川辺 7月-10月頃

## 田んぼアート

テーマが毎年変わる、田んぼをキャンパスにしたビッグなアートが出現。



川辺 10月

## 竹屋神社の豊祭

上山田・中山田・下山田(西・東)の踊りが毎年順番に竹屋神社の豊祭に奉納される。上山田と中山田にはワラフリ(先導役)も。祖霊供養と豊作感謝の太鼓踊り。



川辺 7月

## 飯倉神社の御田植祭り(宮棒踊り)

豊作を祈願して、勇壮な棒踊りや早乙女らの田植え、田の神舞が奉納される。

知覧 7月

## 知覧ねぶた祭

勇壮な武者絵が描かれた扇形のねぶたが知覧のまちを練り歩く。

P.23



知覧 7月9・10日と第3土曜

## 薩摩の水からくり

水車を動力としたからくり人形。薩摩半島南部の万之瀬川流域にのみ伝わる民俗芸能。

P.18



川辺 7月第4日曜

## 川辺祇園祭

町中の穢れを払う鎮魂儀礼。地元園児の鼓笛隊を先頭に、御神幸行列、踊り連、山車、子ども神輿と続くパレードのほか、花火大会も。

知覧 10月最終日曜

## 小京都ふるさと祭

郷土芸能、物産展、パザー、牛・豚の丸焼き、歌謡ショーなど、盛りだくさんの農業・観光イベント。



知覧 11月第2土曜

## ちらん灯彩路 - 南九州市あかりの道標 -

知覧武家屋敷庭園群を中心に、竹灯籠や紙灯籠が幻想的な夜を演出する。

P.23



川辺 11月上旬

## かわなべ磨崖仏まつり

仮装やコスプレでの玉入れ合戦や地元のグルメガーデンなど、誰でも1日中楽しめる。

穎娃 11月下旬

## えいのゴッソイまつり

農作物や風景など穎娃の魅力全部(ゴッソイ)集めた市民でつくる一大イベント。