

# PASSPORT

*Special Guide to*  
**ICHIKIKUSHIKINO**  
**CITY**



**[いちき串木野市]ガイドブック**

2022



## CONTENTS

### 02 THE HISTORY OF THE SATSUMA STUDENTS

あなたの知らない薩摩藩英国留学生

### 04 迫る近代化、刷新される視点

### 07 [COLUMN 1] 薩摩の開拓者精神と赤い星

### 08 SHOCHUs GO NEXT

進化する焼酎、次なるプレミアム・クラフトへ

### 09 七つの個性と、七つの挑戦／各蔵の社氏が推薦!「わが蔵のこの1本」

### 12 SOUVENIR GUIDE

ローカルお土産10選／つけあげ、愛

### 15 [COLUMN 2] いちき串木野自家焙煎珈琲物語

### 16 DAY TRIP

地元民の、地元民による、地元民のための一日探索

### 18 新鮮さと懐かしさ交じるタイムトリップ

### 20 アートに昇華する地元の「YÔKAÏ」たち

### 22 いちき串木野をより知るための6つの小話

ICHIKIKUSHIKINO MAP

FESTIVAL CALENDAR

ACCESS

## PASSPORT

Special Guide  
to ICHIKIKUSHIKINO CITY

いちき串木野をより深く！  
未知なる旅への「パスポート」

海と山の自然に囲まれた、レトロな風情を残す港街。  
かつて宿場町や金鉱山、マグロ漁業で栄えたこの街は、  
さまざまなコト・ヒト・モノが交錯し、独自の道を歩んできました。  
そこから生まれた、歴史、カルチャー、酒、アートが面白い！  
まだ知られていない新たな世界へご案内します。



ENGLAND



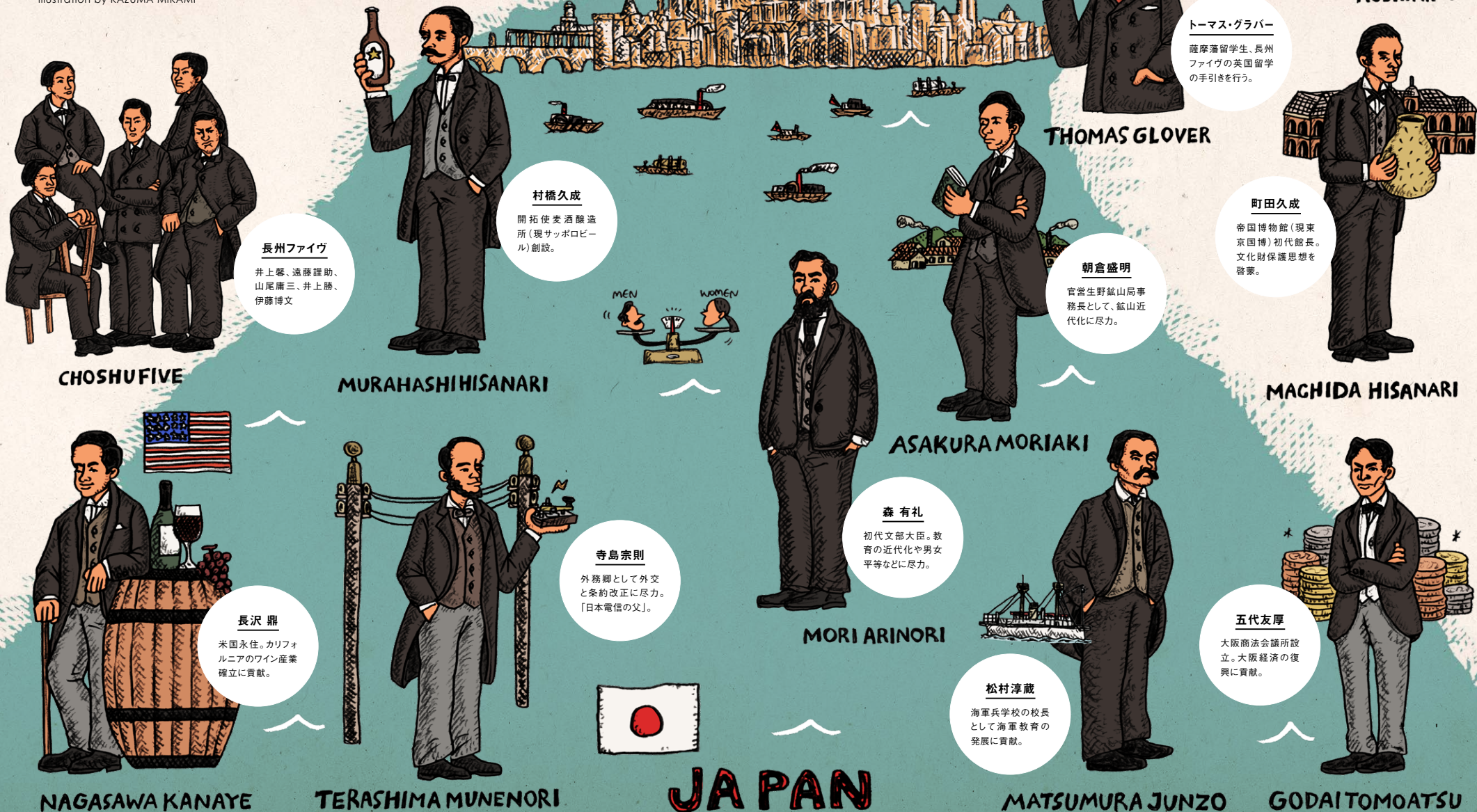
## あなたの知らない薩摩藩英国留学生

明治維新で活躍した西郷隆盛や大久保利通。

二人以外にも、近代の国づくりに貢献したのが薩摩藩英国留学生です。

彼らの偉業は、現代でもずっと身近で大きな存在感を放っています。

illustration by KAZUMA MIKAMI



JAPAN



## 迫る近代化、刷新される視点

江戸時代末期。幕府が海外渡航を固く禁じていたころ、薩摩藩の命運を左右する、留学生派遣の一大プロジェクトが羽島からスタートしました。渡英への道のりでは若きサムライたちはなにを学び、感じたのでしょうか。

### 決死の出国

今から過去に遡ること約160年——江戸時代も終わりに差し掛かった1865年の春、東シナ海を臨む羽島浦からイギリスへ出発した、19名もの若き薩摩武士たちの姿がありました。沖には、長崎の「グラバー園」で著名な貿易商、トーマス・グラバーの船が煙を上げながら待ち構えています。向かう先は、その2年前に鹿児島城下で戦火を交えた列強国であるイギリス。かの薩英戦争を通じて、敵国の軍事力と技術力の高さを目の当たりにした薩摩藩は、産業近代化をいち早く推し進めるため、有望な若者を欧州に派遣すべく用意周到に準備を進めていました。鎖国下で海外渡航が厳しく禁じられていた時代、薩摩藩の命運をかけた一大プロジェクトは緊迫した状況のなかで始動したのです。



### カルチャーショックと思考の転換

イギリスへ向けて出発した一行は、各停泊地で初めて目にする華やかな西洋文化や先進的な技術に感嘆しながらも、同時にカルチャーショックを受けずにはいられませんでした。

出発して4日後の夕方、船酔いや慣れない食事に苦しむ留学生たちの目の前に現れた、無数のガス灯に彩られた光り輝く香港の夜景。ひしめき合う外国船、舗装されたレンガ敷きの道路、そして立ち並ぶ洋風の建築群など、初めての異国の地で近代的な設備や文化に触れた彼らの興奮は計り知れません。10日余りの滞在を経て香港を発った一行は、さらに西へ向かいます。初めて使う陶製便器を洗面器と勘違いしたり、炎天下のなかで食べる冷たいアイスクリームに感激したり、別離の前に口づけを交す夫婦に驚いたり、新鮮な体験の連続でした。ボンベイ（現・ムンバイ）などを経由して上陸したスエズで、蒸気機関車に乗車。大きな鉄の塊が砂漠の中を轟音を立てながら疾駆する姿は、彼らの目に驚異として焼きついたことでしょう。また、世界の人と物の流れを加速させた『交通改革』のきっかけとなったスエズ運河開通へ向けての大工事や、製氷所などの先進的な設備や事業の数々を見学しています。

渡英の過程で、若き武士たちはさまざまな視点を享受する一方、母国の大きな遅れと富国強兵の必要性を痛感しました。列強国の優雅な暮らしぶりの裏で目の当たりにした、植民地支配された現地住民



ロンドンの「モール写真館」で撮影された記念写真。  
渡英後、間もない緊張の面持ちの留学生（うち16名）が写っている。[ともに尚古集成館 所蔵]

の貧しい生活は、日本の将来の姿と否応なく重なり合い危機感を募らせました。19名のなかには、西洋諸国を敵とみなす攘夷論者も当初含まれていましたが、これらの見聞から次第に強い国づくりへと思考の転換を計っていったのです。

### 華やかなロンドンと予期せぬ出会い

2カ月余りの航海を終えた一行は、本プロジェクトの大舞台であるロンドンによりやく到着しました。当時のイギリスは、産業革命による経済発展が成熟に達し、栄華を極めた時代。その恩恵は、地下鉄や水底トンネルをはじめとする、新しい交通機関や都市システムの整備だけでなく、学問や芸術の発展といった幅広い分野にまで及んでいました。工業化の

成功が、結果的に文学、演劇、美学、思想として文化的な成熟につながり、大衆文化を生み出した時期だったのです。自身に課せられた使命を果たすべく、本格的な準備に入った一行は、先進国がもつ物質的かつ文化的豊かさと共に、大都市が孕む多様で複雑な課題も同時に触れることができました。

新しい生活にも慣れ親しむなかで、思いがけない出会いもありました。なんと、犬猿の仲である長州藩から先に渡英していた留学生（「長州ファイブ」のうち3名）の訪問を受けたのです。その1年前、京都で武力衝突が起き、深い溝があった両藩ですが、交流を重ねるうちに藩という垣根を超えて、日本の将来を共に考える同志になっていきました。薩長同盟の成立より先に、遠い異国の地で志を同じくする両藩士が固く結ばれたことは、新時代を象徴する出



#### 薩摩藩英国留学生記念館

当時の様子を再現する模型や留学生の足跡を辿る映像、現存する貴重な資料などが包括的に揃う館内。  
〒896-0064 いちき串木野市羽島4930番地 TEL 0996-35-1865 <http://www.ssmuseum.jp/>



薩摩藩英国留学生記念館の外観



来事といっても過言ではないでしょう。

薩摩藩英国留学生のうち4名は、薩摩藩の産業の発展と軍事力の強化を図るべく、機械や武器の買い付けや外交工作を行う視察員として活動し、残りの15名は、造船や軍事、機械学など、先進的な学問を修得する留学生として各人の使命に邁進していきました。

#### 留学生たちのその後

留学や視察を終えて経験を積んだ若きサムライたちは、さまざまな分野や事業で明治維新後の政府の中核を担い、近代日本の国づくりに大きく貢献していくことになります。

視察員としてイギリス外務次官と面会し、対日政策を有利にする外交工作を進めた寺島宗則は、日本外交の近代化と条約改正に尽力し、「日本電信

の父」としても活躍します。同じく視察員の五代友厚は、実業家として経済界でその手腕を遺憾なく発揮。株式取引所や商法会議所を設立して大阪経済の復興に尽くしました。そのほか、鉱山事業の近代化を実現させた朝倉盛明や、北海道開拓に従事し開拓使麦酒醸造所(現・サッポロビール)を創設した村橋久成、そして帰国せずカリフォルニアのワイン産業発展に貢献し、「ブドウ王」の名で讃えられた長沢鼎らも産業界で大きな功績を残しました。

また、欧州やアメリカで学んだ技術や見識をもって、教育・文化面で国づくりを牽引した人物たちの存在も忘れてはなりません。福沢諭吉らと啓蒙団体「明六社」や商法講習所(現・一橋大学)の設立に熱心に関わり、普通教育の一般化や夫婦同権など、教育や思想を革命的に変えた森有礼。イギリスからアメリカに渡り、本場の米国式海軍教育を受けたのち海軍創設に奉仕した松村淳蔵や、留学中に見聞した博物館の思想を持ち帰り、東京国立博物館の前進となる博物館長として文化財の保護に努めた町田久成などが名を連ねます。

西洋列強に追いつくための国づくりと、その土台となる近代化にいち早く取り組んだ薩摩藩英国留学生は、このようにあらゆる分野で先駆者となり重要な役割を果たしていきました。現代の状況と重ね合わせると、混沌とした時代の渦中において、進むべき道を暗中模索しなければならないという点では、160年前もいまも本質は変わらないのかもしれませんが、これらの偉業を学びとったうえで、私たちがこれからの未来をどう切り拓いていくか、各々の生き方にゆだねられています。

#### 周辺スポット



##### 萬福池

1848年に完成の灌漑(かんがい)用池。若き西郷隆盛は、薩摩藩の河川土木方の書役助として工事に参加したといわれています。



##### 羽島浜中港

左の萬福池工事の余剰金を使い、港の改修工事として西郷が同じく携わったといわれており、当時の高い技術が伺えます。



##### 萬造寺 生誕の地

石川啄木や高村光太郎などとも交友を深めた孤高の歌人。近代詩の金字塔、雑誌「明星」「スバル」に携わりました。

## 薩摩の開拓者精神と赤い星

英国留学を経た薩摩スチューデントの足跡を辿って見つけた意外な繋がり。

Text = 岡本 仁



資料提供：薩摩藩英国留学生記念館

鹿児島に来ると歴史、特に近代史が身近にあると感じる。あらゆるところが明治維新だらけだと、ちょっと皮肉っぽく考えてしまう時もある。それほど、近代日本をつくったのは薩摩だという自負が強いのだろう。ぼくは明治維新以降に本格的な開拓が始まった北海道の生まれだから、歴史に対して特に強い関心がないまま、この歳まで過ごしてきた。

ある日、友人といちぎ串木野市のく薩摩藩英国留学生記念館を訪ねた。友人は、ぼくがカリフォルニア州ソノマのワイナリーで偶然に長沢鼎の名前を聞き、長沢の足跡を訪ねてサンタローザ郊外にある彼のワイナリー跡を見てきたことを知っているの、薩摩スチューデントに関する資料を揃えたこの記念館に連れてきてくれたのだと思う。



はじめは長沢鼎にまつわる展示品ばかりに目を凝らしていたが、そのうち2階展示室の奥に旗があることに気づいた。紺地に赤い五稜星。北海道開拓使の旗だ。赤い星は北海道開拓のシンボルで、道庁の旧庁舎や札幌時計台など、歴史的建造物には必ずこの赤い星が飾られているから、郷土愛が薄いばかりでなく知っている愛着もある。どうしてここに北海道開拓使の旗が展示されているのだろう。

解説を読んで、サッポロビールの前身は開拓使札幌麦酒醸造所だったことを知る。その麦酒醸造所をつくるプロジェクトのリーダーが、薩摩スチューデントの村橋久成だった。むらむらと北海道開拓の歴史に興味湧いてくる。開拓のグランドデザインには薩摩藩士が大きく関わっていた。

かつてどのような人がどのような考えに基づいて行動し、その結果としての自分があるということを、鹿児島に来るようになってようやく気づかされている。

岡本 仁

北海道生まれ。編集者。マガジンハウスで「BRUTUS」「relax」などの雑誌編集に携わった後に退社。2009年よりランドスケーププロダクツに所属しプランニングなど「カタチのないもの」を担当。近著に「東京ひとり歩き ぼくの東京地図。」「みんなの鹿児島案内。」。現在「暮らしの手帖」「& Premium」でエッセイを連載中。





進化する焼酎、  
次なるプレミアム・クラフトへ  
いちき串木野は、県下最多の焼酎蔵が点在する焼酎の郷。  
近年、造り手の個性が多様化し、  
焼酎界周辺がなんだか騒がしい様子。  
焼酎の新潮流、一緒にのぞいてみませんか。

## SHOCHUs GO NEXT

### 1. 新時代突入

焼酎が持つ、複雑な香りや味わい。原料、麴、酵母の掛け合わせのほか、熟成や蒸留など、多岐にわたるプロセスが運動することで醸し出されています。各蔵は、それらの過程でこだわりを組み合わせながら、オンリーワンの焼酎を形作ってきました。いわば、正解のない個性の追求。これという決まりのないものづくりの現場で、試行錯誤の幅はますます広がりを見せています。焼酎の世界は、さらなる多様化の歩みを進めているのです。

### 2. 土壌を味わう

ワインの世界でよく聞く「テロワール」という言葉。「ブドウ園をとりまく環境すべて」という意味合いで、ワインを楽しむ指標のひとつになっています。人間がコントロールできない自然環境に価値を見出し、その風土を味わうことが魅力なのです。近年は、焼酎にもその傾向が。なぜなら芋焼酎は、畑に1番近い蒸留酒。土壌の養分をたっぷり蓄えた芋と米で作られ、蒸留は1回きり。シンプルかつ原料の特性がよく現れる酒なのです。

### 3. 海外が注目

日本のなかでも、特に焼酎蔵が多い九州。その数は300を超えています。そんな九州の地酒ともいえる焼酎が、海外から注目を集めているといいます。その理由は、クラフト、テロワール、マイクロディスティラリー（小規模蒸留所）と、世界が求める特徴を備えているから。最近ではクリエイティブな発想が欠かせないバー業界向けの焼酎も登場。カクテルの材料の新たな顔として挑戦しています。世界中のバーに焼酎が並ぶ日も近い？

## SHOCHUs GO NEXT

### 七つの個性と、七つの挑戦

#### 【白石酒造】 自然と二人三脚の酒造り

焼酎の原料である芋、さらにそれらが生まれる土壌づくりにこだわる、「農醸一体」スタイルの蔵元。自身で畑を開墾し、自然農法で育てた芋は、手間もかかり生産量も少なく非効率な分、より美味しく育つといいます。時間の流れや自然の摂理、微生物の働きといったコントロールできない環境要因も個性と考え、いちき串木野の風土をダイレクトに伝えていきます。ワインや日本酒の造り方を取り入れながら、試験醸造にも意欲的に挑戦。自然への飽くなき探究心が原動力です。



いちき串木野市湊町1-342  
Tel.0996-36-2058



#### 【大和桜酒造】 “Think local, act global”を体現



「本手造り」を掲げ、創業から変わらない全量甕壺仕込みによる醸造を代々続けています。焼酎が持つ多様性は、各工程を手作業で行いながらも、自然の力にゆだねたものづくりから生まれる魅力。“シンプルだけど複雑”。それは、世界がいま求めているものに通じるといいます。目指すのは、LEVIS' 501のような世界で愛される定番モノ。フランス・パリの酒屋に並ぶことになった2022年、焼酎のあるライフスタイルを欧州にも発信。大和桜の世界進出は始まったばかりです。



いちき串木野市湊町3-125  
Tel.0996-36-2032  
yamatozakura.com

#### 【田崎酒造】 芋の個性を花咲かせる

明治20(1887)年創業。大里川の下流域、田んぼに囲まれた水源豊かなエリアに位置し、県下では数少ない石蔵の麹室を有する蔵。焼酎界では関心の薄かった、原酒の長期貯蔵による熟成に早くから注目し、「本格熟成焼酎」の普及に力を入れてきました。近年は、蔵の方針とは一線を画す新酒もリリース。杜氏がイメージする「昔の焼酎」の味わいを求め、独自の製法を試行錯誤。素材にじっくり向き合いながら、芋本来の個性を引き出す酒造りに励んでいます。



いちき串木野市大里696  
Tel.0996-36-3000  
tasaki-shuzo.jp





## 【若松酒造】 鹿児島県最古の焼酎蔵

享保4(1719)年、初代若松弥右衛門が「湊の酒屋」の屋号で創業。現存するものでは日本最古といわれる『酒類製造営業免許鑑札』を保有しています。宿場町の地酒として人々の疲れを癒してきた味や技術をいまに伝えながら、常に変化する市場ニーズに対応すべく、幅広いラインナップを揃えるなど、300年にわたる伝統を守り続けています。



いちき串木野市湊町1-182  
Tel.0996-36-5008  
wakamatsusyu.co.jp



## 【薩摩金山蔵】 唯一無二を追求する

かつて薩摩藩の栄華を支えた串木野金山の跡地を、仕込蔵と貯蔵庫として蘇らせた鹿児島唯一の坑洞内焼酎蔵。甕のなかに麹、原料、酵母、水を一度に入れて発酵させる『どんぶり仕込み』や、江戸時代の蒸留器を復元した『カプト釜式蒸留器』など、明治以前の酒造りを継承。世界でここしかない「黄金麹」を使用していることも特徴です。



いちき串木野市野下13665  
Tel.0996-21-2110  
hamadasuzou.co.jp/kinzan

## 【濱田酒造 傳蔵院蔵】 伝統と最新技術の融合



ベテランの杜氏が持つノウハウに、最新鋭の設備を掛け合わせたハイブリッドな酒造りに邁進する蔵。徹底した品質管理により、環境に配慮した持続可能な製造を行いながら、独自の技術開発と酒質の細かい設計を実現。ひとつの蔵から、実に多種多様な焼酎が生まれています。人間の五感と最新技術が織りなす、焼酎造りの更なる進化を目指しています。



いちき串木野市西薩町17-7  
Tel.0996-21-5260  
hamadasuzou.co.jp/denzouin

## 【濱田酒造 伝兵衛蔵】 “伝統”から“創造”へ



「伝統の蔵」をコンセプトに、明治元年(1868)創業当時の焼酎づくりを再現。江戸時代や明治初期に主流だった木桶蒸留の復元や、昔ながらの甕を用いた仕込みや熟成を行っています。現存する日本最古の黄麹・酵母を使った焼酎や、薩摩焼の雄・沈壽官窯とのコラボなど、「伝統」を多様な切り口で再構築。本格焼酎の可能性を広げています。



いちき串木野市湊町4-1  
Tel.0996-36-3131  
hamadasuzou.co.jp/denbee

## 各蔵の杜氏が推薦!「わが蔵のこの1本」

※価格は税込です。

【大和桜酒造】  
new classic

古酒と新酒のブレンド。新旧の酒質の良いとどろいた味わいと香りで、蔵の個性を表現。甘香ばしい焼酎は、チキン南蛮との相性抜群!  
麹:白麹・蒸留:常圧  
1,716円(720ml)

【田崎酒造】  
ぶう

収穫後に寝かせた熟成芋を、清酒づくりで使用される黄麹で低温発酵。コクを残しながら、芋の豊かな「香り」を最大限に引き出した1本。  
麹:黄麹・蒸留:常圧  
1,620円(720ml)

【若松酒造】  
わか松

蒸し芋や綿あめを彷彿とさせる、甘さと香ばしさのあるフレーバーが特徴。まろやかでやさしい味わいは、旬の魚と合わせると◎。  
麹:白麹・蒸留:常圧  
1,012円(900ml)

【薩摩金山蔵】  
薩摩焼酎 金山蔵

独自の「黄金麹」仕込みと、3年以上の坑洞内甕貯蔵。こだわりの製法から生まれたのは、華やかでフルーティ感が広がる個性的な香り。  
麹:黄金麹・蒸留:常圧  
3,300円(720ml)

【白石酒造】  
南果

南国の果物をイメージして製造。自社畑で栽培した橙芋を熟成させて使用しています。黄麹のほか、自然の乳酸菌で醸した複雑な風味が特徴です。  
麹:黄麹・蒸留:常圧 / 1,940円(720ml)

麹:黄麹・蒸留:常圧 / 1,940円(720ml)

【濱田酒造 伝兵衛蔵】  
宇吉

甕仕込み・木桶蒸留・甕貯蔵の伝統製法がつくる濃厚な旨味。ふくよかな芋の香りと甘みが引き立つ、ぬるめのお湯割りがベストな飲み方。  
麹:黒麹・蒸留:常圧 / 1,571円(720ml)

麹:黒麹・蒸留:常圧 / 1,571円(720ml)

【濱田酒造 傳蔵院蔵】  
だいやめ

独自の香熟製法で生み出した、ライチのような華やかな香り。甘くまろやかな味わいとキレのよい後味が楽しめる、ソーダ割りがオススメです。

麹:黒麹・蒸留:減圧 / 1,292円(900ml)



# SOUVENIR GUIDE

## ローカルお土産10選

温暖な気候と潮流、豊かな土壌に恵まれたいちき串木野には、オイシイ!がいっぱい。  
定番商品から地元食材をアレンジした新参者まで、バラエティ豊かな顔ぶれの特産品たち。  
お土産選んで困るみなさま必見です!



### [きらきらボメロ]

#### ▶ 「地産地消」から生まれた和菓子

まるで箱に入った宝石のようなお菓子。その正体は、いちき串木野名産の柑橘、サワーボメロを贅沢に使った琥珀糖。透明感のある華やかな美しさに、つついちゃ惚れ惚れ。大切な誰かへのギフトに、また自分へのご褒美にも。

650円(約130g)／お菓子の菊屋 串木野インター店 Tel.0996-32-8818



### [コロッケ(プレーン)]

#### ▶ 売れ切れ必須の人気惣菜

約60年もの間、地元客に親しまれてきた老舗肉屋の看板商品。毎日ひとつひとつ手作りにしています。昔懐かしい味付けで、揚げたては格別!午後以降だと電話予約がおすすめ。

70円(生)・80円(揚)／下田平精肉店 Tel.0996-36-2107



### [醤油蔵のハンバーグソース]

#### ▶ 洋食にもびったりの和風仕立てのソース

素材の味をまろやかに引き立てる「醤油麹」を使った、ユニークな和風ハンバーグソース。洋食と和食とも相性が良く、パスタソースやサバの味噌煮の隠し味として加えても、そのまま豆腐のかけだれとしても美味。お料理の幅が広がります。

476円(340g)／吉村醸造株式会社 Tel.0996-36-3121



### [ごちそう発酵ツナ]

#### ▶ ヘルシーで美味しい発酵食

水揚げされた天然マグロが、自家製麹によりジューシーで美味しいツナに仕上がりました。食品添加物不使用で身体に優しく、サラダやパスタ、サンドウィッチの具としても大活躍。

950円(固形135g)／発酵食LAB直売所 Tel.0996-32-8285

## SOUVENIR GUIDE

※価格は税込です。



### [黒豚みそ]

#### ▶ 農業高校発の郷土の味

未来の農業後継を視野に入れた農業高校生が、育てた黒豚や自家製麦みそで製造しました。炊きたての白ご飯やキュウリ、キャベツのお供に間違いなしの一品。

250円(180g)／鹿児島県立市来農芸高等学校 Tel.0996-36-2341



### [うお 魚っち]

#### ▶ 大人のための蒲鉾

ブラックペッパーとガーリックの風味が食欲をそそるササミ風蒲鉾。蒲鉾とさつま揚げの2種の食材をベースにしているため、食感の違いが楽しめます。そのまま食べても、焼いて食べても良し。言わずがな、お酒との相性は抜群。

410円(180g)／(有)浜崎蒲鉾店 Tel.0996-32-2229



### [まぐろラーメン]

#### ▶ 一度に二度美味しいご当地グルメ

マグロの出汁が効いた醤油ベースのスープに、しっかり太めのちぢれ麺を合わせた人気食が即席になりました。付属のわさびチップで味の変化を楽しめます。

216円(91g)／イシマル食品 有限会社 Tel.0996-32-2061



### [サワーボメロジャム]

#### ▶ 柑橘の爽やかさがアクセントに

程よい酸味と上品な甘みが特徴のサワーボメロがジャムになりました。バターたっぷりのトースト、クリームチーズを乗せたクラッカーやバニラアイスと一緒に。爽やかさをプラス!

350円(160g)／市来大里加工グループ Tel.0996-36-3845



### [ちりめん めれせんべい]

#### ▶ 洋菓子屋がつくる洋風煎餅

吹上浜で獲れた新鮮なちりめんを、甘じょっぱい醤油が効いた生地に乘せ、一枚一枚手づくりで焼き上げています。しっとりした食感と、ちりめんの磯の香り、バターと黒ゴマの香ばしい香りが絶妙な組み合わせ。

490円(5枚入)／モン・シェリー松下(株) 市来ガトー工房 Tel.0996-36-3888



### [あづま袋(大漁旗柄)]

#### ▶ 伝統技術をデイリーユースに

室町時代から伝わる「印染」という技法で、職人が一枚ずつ刷毛で染め上げた生地で作ったあづま袋。撥水加工が施されているので、サブバッグやエコバックとしてもおすすめです。

8,250円(57x57cm)／亀崎染工有限会社 Tel.0996-32-3053



## つけあげ、愛

みんなに愛されるソウルフード「つけあげ」。

個人店がつくるこだわりの品々や著名人が綴る思い出の逸話など。

## 【松下商店】

## ▶ 組み合わせの妙とユニークな食感

旬の食材を使った変わり種を楽しみたいならこちら。サツマイモやニンニクの芽、キクラゲなど、食感や風味もバラエティ豊富で、組み合わせのハーモニーを楽しめます。「あおさと桜エビ」は見た目も鮮やか！

あおさと桜エビ 189円(100g)

いちき串木野市西塩田町21 Tel.0996-33-2531

あおさと  
桜エビ

プレーン

季節の  
野菜天

## 【三善商店】

## ▶ 昔ながらのシンプルで素朴な味

伝統的な製法を守る、家庭的な雰囲気の小さな店。商材はプレーンの一種類のみ。添加物や防腐剤などの化学調味料を使用せず限定数のみの販売。午前中で売り切れることもあるので数日前の予約がベター。

プレーン 99円(1個)／いちき串木野市西島平町404 Tel.0996-32-3662

## 【寺田屋】

## ▶ 魚本来の美味しさを凝縮

地魚にたっぷりの地酒や豆腐を加えて仕上げた、昔からある「つけあげ」。人参やごぼうのシャキシャキとした食感に、豆腐の甘みと魚の旨味が口いっぱいに広がります。焼酎やビールのお供にもぴったり。

季節の野菜天 102円(1個)／いちき串木野市新生町55 Tel.0996-32-2513

## 「私のマドレーヌは薩摩揚げである」 向田邦子

青春時代の多感な3年間に鹿児島で過ごした、かの有名な作家・脚本家の向田邦子。大好物だったさつま揚げを思い出の装置として描き、そのエピソードをエッセイ『薩摩揚げ』のなかで披露している。家族の団らん、夫婦の機微、性の目覚め、屈辱と愛情、不条理——作家として歩むための必要な原体験が「つけあげ」には詰まっていると綴った。

(父の詫び状／向田 邦子／文春文庫)



## いちき串木野自家焙煎珈琲物語

鹿児島の珈琲文化を牽引する名焙煎士を輩出してきた、いちき串木野。

名店の個性とこだわりのスイーツを知る、「珈琲のまち」のしおり。

Text = 小林史和



## ① ジャマイカ

特別に焙煎した豆で作られたコーヒーゼリーは苦味と旨味を最大限に引き出し、バニラアイスとの相性が抜群。



## ② パラゴン

ほのかな苦味を残しながら濃厚な味わいのティラミス。グラスとソーサーの間にマスターの粋な仕掛けが。



## ③ ケントコーヒー

SHIRAHAMA COFFEE STAND焙煎のほろ苦エスプレッソと地鶏のたまごで溺れるもっちりプリンアフォガード。

港町であるいちき串木野では、昔から多くの船乗りたちが船上で珈琲を愛飲していた。また、外国航路の土産品として外国の珈琲豆を持ち帰る人も多かったため、県内でも早くから珈琲を飲む文化が根付いた背景から、「鹿児島の珈琲文化の発祥の地」ともいわれている。あの天文館(鹿児島市)へ自家焙煎珈琲を最初に持ち込んだのも、いちき串木野出身者なのである。

市内で初めて自家焙煎珈琲を始めた[ジャマイカ]。落ち着いた店内は国道沿いにあることを忘れて安らぎの時間が流れる。甘みを最大限に引き出しているブレンドは深煎りのはずなのに甘くて優しい味がする。モットーは「いりたて・ひきたて・たてたて」。

店内に流れるジャズに身を任せながら楽しめる[パラゴン]は、近所の奥様達や家族連れ、カップルなどもよく訪れる。一見華奢に見えるマスターは、実は空手熟練者でもある。お湯がなみな入ったポットの注ぎ口から滴る湯線にはブレがない。

2019年夏、市来の温泉施設に突如現れた[ケントコーヒー]。コーヒーの味わいや奥深さに魅了された青年が[SHIRAHAMA COFFEE STAND]の

協力を得てオープン。浅煎りの豆を中心としたコーヒーや、地元の食材を積極的に使った手づくりのスイーツやドリンクが楽しめる。裏庭で夕焼けに包まれながらのチルタイムも最高である。

40年以上も鹿児島の珈琲文化を切り拓いてきた大先輩がいる中で、新たに珈琲の世界へ身を投じる挑戦者、脈々と引き継がれる熱い想いはまさしく「珈琲のまち」と確信させてくれる。

小林史和  
山梨県出身。好きな焼酎が縁でいちき串木野市へ移住。2018年フリーマガジン「ALUHI」を発行。2021年、鹿児島市にカフェ(momoyori)をオープン。

【①ジャマイカ】いちき串木野市高見町20 Tel.0996-32-0709／9:00～19:00／※ 第1・3・5日 【②パラゴン】いちき串木野市昭和通102 Tel.0996-32-1776／金・土・日: 12:00～24:00、月・水・木: 12:00～19:00／フルボリューム Jazz Audio Time 日曜 22:00～24:00／※ 火、第1月 【③ケントコーヒー】いちき串木野市湊町1-100(市来ふれあい温泉センター内) Tel.0996-21-5022／10:00～18:00／※ 火・第2月

ジャマイカ



パラゴン



ケントコーヒー





# DAY TRIP

## 地元民の、地元民による、地元民のための一日探索

ローカルの魅力を知るには、「食べて歩いて知って遊ぶ」が鉄則。

地元に所縁のある人物が案内する、

いちき串木野を深く楽しむためのデイトリップ。

富永功太郎

串木野高等学校卒業後、専門学校を経てデザイン会社へ入社。1997年に独立し株式会社富永デザイン設立。商品の企画・制作、ブランド開発、広告制作、CI・VI計画、SP、CMの企画・演出などデザイン全般。



## 新鮮さと懐かしさ交じるタイムトリップ



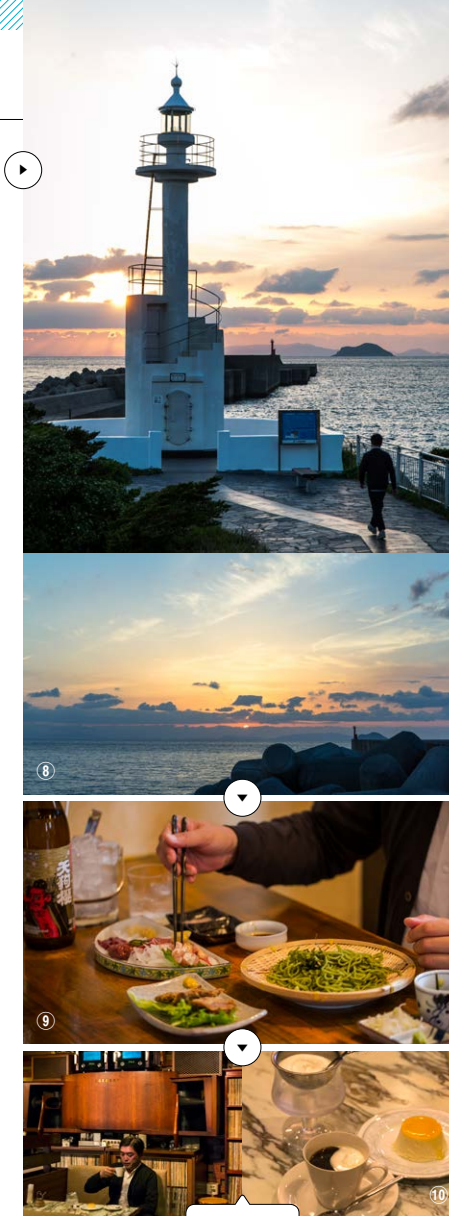
「昔と同じ面影を残す港町の風景にタイムスリップを感じつつ、以前は気にも留めなかったものが、逆に新鮮に見える機会が増えました」と語るのは、鹿児島市を拠点に活躍するアートディレクターの富永功太郎さん。旧串木野市で高校時代を過ごした彼が、馴染みの土地と再び繋がることになったきっかけは、市が公募した明治維新150周年をPRするオリジナルロゴマークを、地元の高校生たちと協同制作したことに始まる。以来、いちき串木野に足繁く通い、その魅力を再発見し続ける富永さんオススメの一日旅行に同行した。

まずは、朝食に〔①エビスヤ〕で腹ごしらえ。焼きそばパンやあんパンなど、懐かしいラインナップの中からシュガートーストを購入。〔②薩摩藩英国留学生記念館〕で、留学生たちの偉業を学んだのち、羽島の石垣や小道を探索。〔③れいめい羽島観光船〕に乗り、彼らが乗船したと伝わる岩礁を巡る航海コースを体験。

お昼に差し掛かり、〔④大衆中華 蘭蘭〕でランチ休憩。大将とは高校生時代からの顔見知り。レバニラ定食、天津飯やまぐろラーメンが特にオススメ。湯気立つ熱々を一気に頬張る。お腹が一段落落ち着いたところで、〔⑤寿工業株式会社〕へ。そびえ立つクレーンが目印の港町のシンボル、造船場の見学。童心に帰って、船の組み立て風景に盛り上がる。そろそろ、甘いものが食べたくなったので、〔⑥サクラカネヨ直売所〕に移動。ソフトクリームのクリーミーさに、甘露醤油の塩気が上品で大人な味だ。

景勝地を楽しむなら、高台から市中を見下ろせる〔⑦冠岳展望公園〕や、夕焼けの東シナ海を見渡せる〔⑧旧串木野港灯台〕で。陽が落ちたところで、〔⑨ほり川〕で地鶏刺しと焼酎で“よか晩”。このべは、市内では珍しい茶蕎麦。〔⑩パラゴン〕でジャズを聴きながら、淹れたてのコーヒーを飲んで一日を締めくくった。

「高校生とのプロジェクトで、いちき串木野が持つ豊かさと素晴らしさに改めて触れ、思い入れがどんどん深くなっています。デザインを通じて、もっと恩返しをしていきたいと思います」。



〔①エビスヤ〕いちき串木野市元町220 Tel.0996-32-2358／※ 日・祝 〔②薩摩藩英国留学生記念館〕いちき串木野市羽島4930番地 Tel.0996-35-1865／※ 火(祝日の場合は翌日)12/29～12/31 〔③れいめい羽島観光船〕※要事前予約 Tel.0996-31-0050 〔④大衆中華 蘭蘭〕いちき串木野市昭和通285 Tel.0996-32-8768／※ 月 〔⑤寿工業株式会社〕※要事前予約 いちき串木野市新生町180 Tel. 0996-32-2171 〔⑥サクラカネヨ直売所〕いちき串木野市大里5565 Tel.0996-29-5898／※ 木 〔⑦冠岳展望公園〕いちき串木野市冠嶽 〔⑧旧串木野港灯台〕いちき串木野市小瀬町 〔⑨ほり川〕いちき串木野市元町177 Tel.0996-26-0550／※ 月 〔⑩パラゴン〕いちき串木野市昭和通102 Tel.0996-32-1776／※ 火、第1月 ※表紙裏マップをご参照ください。



## アートに昇華する地元の「YÔKAÏ」たち



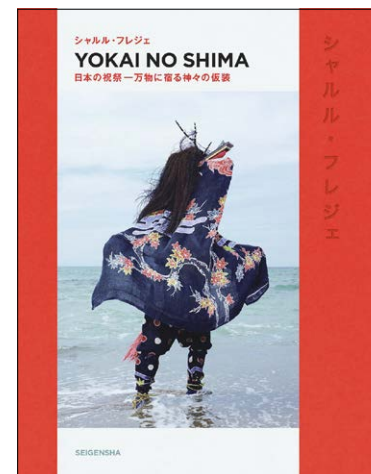
© Charles Fréger. Courtesy of the artist, MEM



### Charles Fréger (シャルル・フレジェ)

1975年、フランス生まれ。フランス、ルーアン在住。ルーアン美術学院にて芸術を専攻。写真家として初期より一貫して肖像写真を追求し、スポーツ選手や学生、兵士などの社会的集団を、詩的かつ人類学的な視点から撮影している。

日本各地に古くから親しまれている伝統芸能やお祭りの衣裳から、さまざまな歴史、背景、文化を紡ぎ出すユニークなアート作品。



騎兵隊や京劇学校の学生、作業着に身を包んだ清掃員などの“ユニフォーム”から、彼らが背負う価値観や役割、伝統などを見いだしてきた写真家シャルル・フレジェ。日本固有の仮面神や鬼たちの姿を捉えた代表作『YÔKAÏNOSHIMA』では、いちき串木野に伝わる神々も登場します。日本の伝統や四季の中で「妖怪」という存在がどのように表現されてきたのか、さまざまな観点から考察し、印象的なイメージに昇華。背景に写る風景やポーズ、鮮やかな装飾が織りなす作品は、浮世絵を彷彿とさせます。これらのバラエティに富む妖怪たちの姿は、自然と人間の営みから生まれる恐怖や畏怖を象徴しながらも、日本人の深遠な信仰心や豊かな伝統文化を鮮やかに写し出しています。

シャルル・フレジェ  
『YOKAI NO SHIMA 日本の祝祭 — 万物に宿る神々の仮装』(青幻舎)



## いちき串木野をより知るための6つの小話

意外と地元民にも知られていない小ネタ集。

これを知れば、いちき串木野のエキスパートになれる!?



01



## 海上に浮かぶ猿の楽園

某テレビ番組で有名となった「沖ノ島」は、東シナ海の沖合約2キロに浮かぶ猿だらけの無人島である。よくもまあこんな僻地に猿が生息しているのだろうか。その実、半世紀以上に前に観光目的に飼育した猿が、子どものいたずらで凶暴化したため、やむなくこの島に移したのがその理由だそう。時を経て、今や平穏を取り戻し愛くるしくなった猿たちには、羽島漁港発の観光クルーズで出会うことができる。

れいめい羽島観光船 ▶ Tel.0996-31-0050 ※事前予約必須。詳細は「れいめい羽島観光船」でウェブ検索

## 秘密結社の基地に潜入!?

戦隊シリーズの秘密基地のような謎めいた場所……。その正体は、地下に石油を貯める「串木野地下石油備蓄基地」の岩盤タンク掘削で使った作業用トンネル入口を有効活用した展示館。石油の重要性和地下備蓄のしつみを分かりやすく体験・学習でき、奥のスペースには大型特殊掘岩機も展示している。『トランスフォーマー』よろしくインパクト大なメカに、子ども大人も大興奮間違いなし。

ちかび展示館 ▶ いちき串木野市野元21803 Tel.0996-32-4747 休館日: 火・水、年末年始



02

## 冠岳で“歩き”お遍路

「お遍路」といえば、まず思い浮かぶ四国八十八ヶ所だが、いちき串木野でも『冠嶽(かんむりだけ)八十八ヶ所歩き遍路』が体験できる。鎮國寺(ちんこくじ)に始まり、鎮國寺で終わるもので全長60km。さまざまな言い伝えのある雲峰・冠岳やふもとの里を、白装束を身につけて3泊4日をかけて歩く。毎月第2木曜日から日曜日の実施時には、経験豊かな案内人が同行するので初心者にも安心。

冠嶽山鎮國寺頂峯院 ▶ いちき串木野市生福7647-111 Tel.0996-21-2255 実施日: 毎月 第2木曜日から日曜日(3泊4日) ※詳細は要問い合わせ



03



04

## 県内初、信号のないレアな交差点

1960年代よりイギリスで本格的適用が始まった「ラウンドアバウト」。日本語で『環状交差点』と呼ばれ、中央の緑地帯を中心に時計回りに走行する。串木野地域商店街にある旭町ロータリーは、県内初のラウンドアバウト。信号機が設置されていないが、走行車は自ずとスピードを落として走行するので、重大事故や信号の待ち時間の削減に効果があるとされている。抜けのよい景観の良さも特徴だ。

旭町ラウンドアバウト ▶ 鹿児島県いちき串木野市旭町124

## 日本でここだけ! 幻の黒豚トンカツ

毎月20日から数量限定でしか食べられない貴重なトンカツがあるという。ほんのりピンクがかった桜色をした肉は、脂身がしつこくなく、甘味があって歯切れも良いと三拍子揃いで、その名も『金の桜黒豚』。実は市来農芸高校が手塩をかけて育てたブランド豚で、「こだわりのとんかつ 味工房みその」でのみ提供されている。胡麻たっぷりのソースはもちろん、肉の旨味を堪能するなら岩塩がオススメ。

こだわりのとんかつ 味工房みその ▶ いちき串木野市別府4252-1 Tel.0996-33-1550 不定休 ※個数限定のため無くなり次第終了。



05



サリナス市のワードマーク

06

## アメリカで活躍する旧串木野市民

近年IT産業のシリコンバレーのベッドタウンとして目覚ましい発展を遂げる一方、大きな出荷量で米国の農業を支えるカリフォルニア州サリナス市。この地位を確立した背景には、戦後のアジア難民救済法で米国に移住した約70人の旧串木野市民の存在があった。苦労の末、花卉栽培、果樹経営、ガーデナーなどで成功したことで、1979年に旧串木野市と姉妹都市盟約が結ばれ、現在も草の根的な交流<sup>※</sup>が続いている。

※郷土の歴史を学ぶとともに、国際的感覚を持った青少年の育成を図るために、中・高校生の派遣及び受入事業を隔年毎に実施。





© Charles Fréger Courtesy of the artist, MEM



いちき串木野市

## ACCESS

### 飛行機をご利用の場合

東京(羽田)→鹿児島空港着(約1時間35分)  
大阪(伊丹)→鹿児島空港着(約1時間10分)

### 新幹線をご利用の場合

博多駅→川内駅(約1時間15分)  
熊本駅→川内駅(約40分)

### JR鹿児島本線をご利用の場合

鹿児島中央駅→串木野駅(約35分)  
川内駅→串木野駅(約12分)

### 高速道路をご利用の場合

福岡IC→串木野IC(約3時間40分)  
熊本IC→串木野IC(約2時間40分)  
宮崎IC→串木野IC(約2時間20分)  
溝辺鹿児島空港IC→串木野IC(約1時間)

### バスの便

鹿児島→いちき串木野市内(約1時間10分)  
川内→いちき串木野市内(約20分)

### 海の便(フェリーニューごしき)

甕島各港→串木野新港(最短70分)



発行: いちき串木野市 シティセールス課  
発行日: 2022年5月(第五版)

製作・編集: BAGN Inc.  
AD&デザイン: 古田雅美、内田ゆか(opportune design Inc.)  
執筆: 小林史和、岡本仁  
写真: 磯畑弘樹  
イラスト: 三上数馬、吉貴 恵、岡田成生、江夏潤一

※掲載情報は2022年5月現在のものです。記載の内容は予告なく変更の場合があることを予めご了承ください。

### いちき串木野市総合観光案内所

〒896-0052 いちき串木野市上名3018番地内  
TEL. 0996-32-5256 FAX. 0996-29-3320  
営業時間 8:30~17:30/定休日なし(原則1月1日~1月3日を除き年中無休)



総合観光サイト



# FESTIVAL CALENDAR

## いちき串木野市の一年間のお祭り

illustration by SHIGEO OKADA



### ガウングウン祭り

旧暦2月2日に近い日曜日に野元地区深田神社において開催される、豊作を願う春の大祭。テチョ(父)と太郎(息子)の親子による、ユーモラスな田植劇が見物です。県指定無形民俗文化財。

### 徐福花冠祭(上旬)

約2200年前、始皇帝の命を受けて不老不死の薬を求めて日本に渡り、稲作や五穀を伝えたとされる秦の方士である徐福。その冠を霊峰冠嶽に捧げた故事に由来して、徐福像に花の冠を捧げる感謝の祭りです。



### 黎明祭(中旬)

約160年前、薩摩藩英国留学生一行が旅立った4月17日に近い日曜日に開催される、留学生の功績や勇気を顕彰する祭。地元の小中学生による留学生模擬スピーチや漁船パレード、物産市などが行われます。

### さのさ祭り(3連休の土日)

串木野の漁師によって唄い継がれてきた民謡「串木野さのさ」の調べによって市街地を練り歩く夏祭り。「さのさ踊り市中流し」は、県下有数の流し踊りのひとつで、約2000人の踊り手が舞う様子は圧巻。



### 七夕踊(上旬)

島津義弘公の朝鮮の役での活躍を称えて踊られたことが始まりと伝えられています。さまざまな神や先祖霊に踊りを奉納することにより豊作を願い、約300年もの間踊り続けられている国指定重要無形文化財です。

### アートフェスタ in いちき串木野(上旬)

いちき串木野市および近隣市町村を拠点にするアーティストの作品が一堂に会します。絵画や木工品、陶器など、さまざまなジャンルの作品が展示・販売されるのでアートが身近に感じられるイベントです。

### 虫追踊(下旬)

源平合戦の折、稲株につまずいて討たれ、その怨霊が稲を食らう害虫となった武将斎藤実盛の魂を鎮めるために踊られています。鉦(かね)の音と太鼓がよく響きあい、色鮮やかな矢旗が稲田に映える儀礼です。



### 地かえて祭り(下旬)

「地かえて」とは、思想家・孟子の言葉から引用したもので、商工、農林水産業界が一丸となり、市の食文化を発信しようとの思いを込めた祭り。体験イベントや地元食材を使ったメニューなど目白押しです。

1 JAN.

2 FEB.

3 MAR.

4 APR.

5 MAY

6 JUN.

7 JUL.

8 AUG.

9 SEP.

10 OCT.

11 NOV.

12 DEC.

### 太郎太郎祭り

旧暦2月4日に近い日曜日に羽島崎神社で開催。豊作を願う「田打ち」と、豊漁・航海の安全を祈る「船持ち」の儀式を行う春の大祭。農漁双方の2つの予祝行事を同時に行う珍しい習俗が見られます。



### 串木野浜競馬大会(中旬)

半世紀を超える歴史ある春の風物詩。荷馬車組合の花見の余興として馬を走らせたのが起源です。吹上砂丘の北端、照島海岸約1500mのコースを使い、農耕馬やポニー、サラブレッドなどが出走し観客を満かせます。

### まぐろフェスティバル(下旬)

「まぐろの街」ならではの、消費拡大とプロモーションを図ったイベント。串木野漁港外港に特設ステージを設け、まぐろの兜焼の無料提供、魚のつかみ取り、歌謡ショーなどが開催され、多くの来場客で賑います。



### 荒川ほたるでナイト(下旬)

この時期、豊かな自然に囲まれた清流「荒川」では、たくさんのホタルが乱舞している幻想的な風景が鑑賞できます。イベント当日は、郷土芸能や荒川太鼓の演奏のほか、地元野菜の販売なども楽しめます。

### サマーフェスタ in 市来(下旬)

夏を彩る恒例イベント。市来ふれあい温泉センター周辺でのステージショーや夜店、東シナ海を背景に打ち上げられる花火はこの時期の風物詩。湊町地区の祇園祭の山車との共演も見ものです。

### 祇園祭(下旬)

八坂神社の建立祝いの際、京都の祇園祭を模して始めたとされる、200年以上続く伝統行事。偉人や伝説をモチーフにきらびやかに飾り付けられた男山と女山計4台の山車が競演し、町内一帯を練り歩きます。

### 川上踊(下旬)

約400年前に、五穀豊穡と平和を祈念し創始されたものが起源とされています。カラフルな花笠や三角巾を身につけた若い踊り手が中心となり、鉦(かね)や太鼓を打ち鳴らし踊る様子はまさに勇壮華麗です。



### いちき串木野WBSツーリズム

近年は、いちき串木野の豊かな歴史からテーマを編み出し、その魅力を再発見するイベントを開催しています。2019年には、薩摩藩英国留学生とお酒の深いつながりに着目。三井鉱山内に現存する100年以上前の貴重な煉瓦造建造物「五反田会館」が、一夜限りのBARへと様変わり。普段一般公開されていない特別な空間で、「お酒」を片手に「音楽」と「歴史」を堪能しました。







いちき串木野  
明治維新150周年