

鹿兒島的特產指南

鹿兒島的飲食·匠心

溫故知新，穩守本心傳承技藝
鹿兒島的匠心

肥沃的大地培育自然美味的
鹿兒島的飲食

匠

食



值得收藏的
鹿兒島的珍品!



VISIT KAGOSHIMA CITY

Kagoshima City Tourism Guide

鹿兒島市的旅遊信息，可以從這裏得到！

<https://www.kagoshima-yokanavi.jp/zh-TW>

鹿兒島市的官方觀光



誕生於薩摩藩時代的“玻璃工藝品”

歷經百年後被復原，如瑰寶般熠熠生輝

鹿兒島縣的傳統工藝品



薩摩切子 (雕花玻璃)

匠-C



玻璃酒杯

削去表面的彩色玻璃，便能呈現出精細的花紋

通過有色玻璃覆蓋在透明的玻璃上，並以精細的切割製作出“暈染”的朦朧美感別成一格。

源自薩摩藩主-島津齊彬時的玻璃工藝品。曾經一度停產，歷經 100 多年的歲月後再被復原。經過現代的玻璃工匠之手，還創作了兩種顏色重疊後切割而成的“二色覆蓋”等新型工藝品。



美觀而優雅的世界三大紡織品之一的“大島捻線網”，盡顯美麗優雅的氣質。

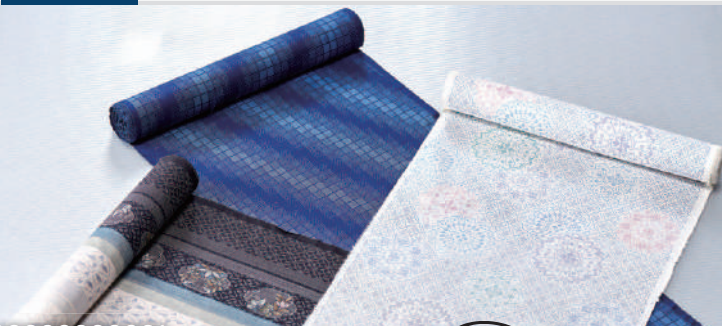
擁有1300年歷史與傳統的精密細緻的絲織品

經濟產業大臣指定的傳統工藝品



正宗大島捻線網

匠-A



大島捻線網製品

越來越多人用正宗大島捻線網做成的生活配飾。值得推薦作為特產送禮

主要的特徵是精細的碎紋花樣。從圖安製作到完成編織需要大概半年的時間

熟練的織染師傅需要以 30 多項的工序進行製作，而且在將線染色前和之後都要進行紡織，因此被稱為“二紡大島捻線網”。從傳統的泥染大島和泥藍大島，到明亮時尚的彩色大島和明白大島等，大島捻線網的色彩種類也豐富多彩。



工匠們繼承了傳統的技術

凜然的光澤，越用越讓人愛不釋手

鹿兒島縣的傳統工藝品



薩摩錫器

匠-D



大水杯

注入冰涼的飲料，可以享受錫器特有的清涼爽快的感覺

由於全部都是人手製造，所以每件作品都稍微有所不同，這正是手工製品的獨特之處

在江戶時代發現了錫礦脈，讓錫工藝隨之在鹿兒島繁盛起來。薩摩錫器具有典雅的光澤和有份量的手感，適用於製成品嚐清酒的酒杯，長期保存茶香的茶葉罐，延長鮮花盛放期的花插等。



讓世人着迷的陶瓷工藝品“SATSUMA”

用薩摩的土和工匠的技藝創造出獨特的陶瓷器

經濟產業大臣指定的傳統工藝品



薩摩燒 (陶瓷器)

匠-B



马克杯

使用方便、溫馨可愛的马克杯。

繼承了傳統的窯匠遍佈縣內各地，他們以各自的技藝手法創作出精湛的作品。

薩摩燒的誕生源自薩摩藩主-島津義弘公從朝鮮帶來陶工的時候。在白瓷的瓷器上畫上華麗的圖案，表面有精細裂紋的“白薩摩”陶瓷是藩主的御用品。而樸素實用的“黑薩摩”是平民百姓的日常用品。



還有更多的

亘古不變的鹿兒島優良產品



鹿兒島縣的傳統工藝品 薩摩深水刀具

在以往的製造方法上融入了現代技術製成的薩摩深水刀具，因鋒利和持久耐用而引人注目。除了有普通的菜刀，還有鐮刀、製作竹工藝品時使用的各種刀具等。

深水刀具 (有限公司) ☎099-255-3743 📍鹿兒島市宇宿 2-14-3



鹿兒島縣的傳統工藝品 薩摩線偶人

江戶時代開始在鹿兒島流行的薩摩線偶人。其特徵是用一根竹子充當偶人的頭部和背部，臉和頭髮用麻線製成。然後以多重和紙疊合出華麗尊目的和服而成。



小澤偶人 ☎099-226-0550 📍鹿兒島市玉里町 24-23



鹿兒島縣的傳統工藝品 大鼓 (CHIJIN)

奄美的島歌和八月舞伴奏時不可缺少的民族樂器。把樟樹和檀香木的中間挖空。在上面綁上馬皮和山羊皮合成的鼓面，用楔子和紐帶固定而成的非常輕巧的大鼓。

川畑織布機製作所 ☎099-254-9035 📍鹿兒島市真砂本町 55-5



鹿兒島縣的傳統工藝品 薩摩琵琶

使用扇形的大撥子彈撥的薩摩琵琶，是擁有高雅外觀的薩摩的傳統樂器。



柔和的木香和溫暖的木質讓人感到溫馨

長久、小心地使用。凝聚千年以上歲月的銘木



鹿兒島縣的傳統工藝品

屋久杉製品

匠-E



杯子
手工雕刻的杯子。天然的木材特有的自然質感樸實舒適

發揮木紋之美和散發淡淡木香的特長，加工成爲珍貴的工藝品。

生長於世界自然遺產之島的屋久島上的“屋久杉”，是樹齡都超過一千年以上的長壽巨樹。現在成爲了自然保護的對象。因此只可利用倒下的樹木和根莖。通常製作成傢俱、文具、配飾等日常生活用品。



鹿兒島擁有日本最大的竹林面積

天然材料製成的生活用具融入到日常生活中



鹿兒島縣的傳統工藝品

竹製品

匠-F



飯盒
竹子的通氣性和保溫性能良好，非常適用於作爲飯盒使用

精心編制的竹製品，使用時間越長，會讓你對它越來越愛不釋手

擁有日本最大竹林面積的鹿兒島，使用竹製成的日用品的歷史悠久。許多兼具美觀和實用性的竹製品，例如竹籃和竹筷子等，特別受到喜愛自然生活的人們的關注。





薩摩炸魚餅

☆-A

作為配菜、小吃和零食，備受人們喜愛的地方美食

薩摩炸魚餅是在魚漿裏加入調味料后用油烹炸的食品，不但現炸的時候好吃，冷卻之後也美味可口。它充分發揮食材本身樸素的風味，其特點口感清淡甘甜。是富含魚類營養的健康食品。

薩摩炸魚餅在鹿兒島，被俗稱為“TSUKEAGE”。

它是幕府末期，在與琉球的交流中，油炸肉肉的琉球料理“chikiagi”

傳到薩摩被改版而成的。



豐富的材料和風味任君選擇！

炸蓮藕魚餅



口感鬆脆有嚼頭、外觀獨特

炸沙丁魚棒



以沙丁魚為主要原料製成的風味簡樸的炸魚餅

炸毛豆魚餅



混合了毛豆製成的富有色彩和風味的炸魚餅

炸胡蘿蔔魚餅



充滿胡蘿蔔天然甜味的經典口味

炸什錦菜魚餅



混合了羊栖菜、胡蘿蔔、韭菜等多種蔬菜製成的健康炸魚餅

炸牛蒡魚餅



牛蒡的爽脆的口感和香味讓人欲罷不能

紫菜(海苔)捲



紫菜為棒形樸實的薩摩炸魚餅增添了色彩與

炸甘薯魚餅



簡樸的味道最適合作為零食，深受兒童的喜愛。

紫蘇捲



香氣撲鼻的紫蘇棒形薩摩炸魚餅味道超群



燒酒

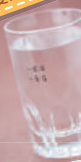
☆-B

釀酒廠的數目為日本之最！獨特的風味讓您欲罷不能

薩摩甘薯產量榮居日本第一的鹿兒島，同時是日本首屈一指的燒酒產地。100 家以上的燒酒廠釀造出各種各樣的品牌。在提供參觀的酒廠，您可以瞭解到燒酒釀造的過程及其歷史。



有刻度的燒酒杯



鹿兒島的人廣泛使用刻有方便兌燒酒的刻度玻璃杯



請與鷄刺身(生雞肉片)、日本銀帶鮮魚生魚片、薩摩炸魚餅等鹿兒島的當地美食一同品嚐。



走進釀酒廠就能聞到一股香甜的味道。這裡的杜氏(釀酒師)傳承了傳統的技術和歷史

預先調酒



提前把燒酒和水按所需比例混合。能使味道更加融和醇厚。

用薩摩燒(陶瓷)的燒酒用酒具

——“黑千代香”品嘗燒酒，酒味更深更濃。



茶葉

☆-C

肥沃的土地、充足的陽光孕育出一大茶葉產地

鹿兒島的茶葉產量位居全國第 2，因其溫暖的氣候，以日本每年最早產出新茶的產地而聞名。從一年中最早的“一番茶”到秋冬的“番茶”都在生產。茶色深綠亮麗而帶有清新醇和的茶香。

泡茶時需多放一些茶葉，水溫在70度~80度之間最適宜。

水溫高茶飄香，

水溫低茶味愈濃。



如何品嘗鹿兒島茶

從歷史悠久的茶室到時尚的咖啡館等，都能品嘗到鹿兒島茶。部分店鋪還提供用茶製成的心飲料和甜點等。

誠信與優質的“鹿兒島茶”



和剛沏好的鹿兒島茶一起品嘗甜點的飲茶時間



“鹿兒島茶”是鹿兒島的有名品牌。只有通過標準合格後的茶葉，才能以此商標出售。

選用天然食材製成的傳統樸素的甜點

以山藥為主要材料的輕糕為代表，鹿兒島有許多能讓您品嚐到天然食材風味的甜點。懷舊柔和的味道深受大眾的喜愛。其中既有店舖的特色風味也有家庭傳承的傳統口味。

灰汁粽子

把在灰汁中過夜浸泡的糯米包裹在竹皮中，然後用灰汁煮熟的小吃。撒上糖和黃豆粉吃起來味道更佳。

兩棒餅

以烤年糕沾上砂糖醬油汁的小吃。因為用兩根竹籤把烤年糕串起，因此得名“兩棒餅”。

白熊(刨冰)

鹿兒島夏季的傳統冰涼小吃：在刨冰中加入滿滿的煉奶和水果以及豆類的甜點。

GETANHA“木履齒”

這個糕點的口感綿軟，由於與“木履的齒”相似，因此得名。

FUKURE蒸糖糕

用小麥粉加砂糖和小蘇打粉蒸製的糕點。除了標準的紅糖風味外，還有各種風味和製作方法。

輕羹(山藥糕)

鹿兒島著名糕點的代表商品。

使用山藥、米粉和糖製成，口感粘軟、甜味恰到好處。

鹿兒島是美味食材的寶庫

其一 肉類

鹿兒島的黑牛、黑豬、地雞的產量和品質在全國都是屈指可數的。“鹿兒島黑牛”在和牛大會上獲取了日本第一，“鹿兒島黑豬”現在在世界各地都廣有人氣，地雞的生雞片是深受歡迎的鄉土料理之一等，鹿兒島的肉類食品深受人們的喜愛。



牛肉

鹿兒島的牛肉細嫩而帶有美麗的大理石花紋，特徵是其味道醇厚而帶有鮮美的肉香。不僅是牛排，烤牛肉和清蒸牛肉都非常可口美味，不容錯過。

豬肉

鹿兒島的黑豬(黑豚)約有400年的歷史，除了炸豬排和涮涮肉之外，還有其他很多的黑豬料理都深受大眾的喜愛。另外，火腿和香腸等加工品也是送禮的佳品。

雞肉

以天然紀念物“日本三大地雞之一”的薩摩雞為雞種，改良而成的“薩摩若SHAMO”是薩摩地雞的佼佼者。它吃起來味美而有一定彈性，口感極佳。

其二 魚介

毗鄰鹿兒島市區的錦江灣裏，不僅有野生的日本銀帶鮭和蝦等魚介海產，還有眾多養殖的鰻魚，鰻魚的產量高居日本之冠。在魚類市場的餐廳裏，可以品嚐到新鮮打撈的魚介美食。



日本銀帶鮭(丁香魚)

魚身長約10厘米的小魚，有銀色條紋圖案的特徵。鹿兒島的地道吃法是把生魚片沾醋大醬而不是平時的醬油。此外，做成炸魚或者串燒也很美味。

鰻魚

鹿兒島的鰻魚養殖業很發達，產量居日本之冠。因為它的肉質優良而享譽盛名，並且因為被視為能帶來昇職加薪的“好運魚”，在日本新年裏是不可缺少的食材。

公主甜蝦(HIME-AMAEBI)

以鹿兒島的一種傳統的捕魚方法“拖網作業”捕撈的蝦類。這種蝦生吃的時候尤其鮮甜，油炸也非常甜美可口，因此可廣泛用於手握軍艦壽司和生蝦刺身、炸蝦和炸什錦等的各種料理。

其三 味噌、醬油

和其他地區相比，鹿兒島的味噌、醬油的味道濃鬱甘甜。提煉大豆和小麥的風味，注重原材料的原汁原味而精心製成的味噌和醬油是鄉土料理和日常生活中必備的調味料。



薩摩湯

用蘿蔔、胡蘿蔔、芋頭等大量的蔬菜和雞肉一起熬製的薩摩湯，口感十分美味。



豬肉味噌

用豬肉和味噌、砂糖混合一起做成的豬肉味噌，最適合與米飯搭配。還有加到蔬菜和冷豆腐中一起吃的味道也不錯。



醬油

在鹿兒島吃刺身的時候通常沾的是甜醬油。醬油的味道隨不同製造商而各有千秋，何不比較一下它們的味道呢？

其四 腌菜

櫻島大蘿蔔被列入了吉尼斯世界記錄中，是世界上最大的蘿蔔。把它切片製成腌蘿蔔，是鹿兒島的特色小吃。另外，在南薩地區的擁有400多年傳統歷史的“山川腌蘿蔔乾”也是非常有名的。把冬天曬乾的蘿蔔放到大罐子裏，用杵將它們搗實，讓其發酵而成。



櫻島大蘿蔔的腌菜肉質柔嫩，充滿鄉土氣息。鹿兒島的南薩地區冬天適合曬蘿蔔，因此醬菜的生產在此逐漸普及。它們富含纖維，很有嚼勁，越嚼越有味道。



▲在吉尼斯世界紀錄中被登錄的世界最重的櫻島大蘿蔔!

工房一覽

製作體驗 參觀工房

※希望參加製作體驗及參觀工房時，必需預先向工房查詢後到訪。因為營業時間和休息日等或有調整。

中央地區

工房名稱	所在地 電話	主要製品	營業時間 休息日	位置
1 磯工藝館	吉野町 9688-24 099-247-8490	薩摩切子 (雕花玻璃)	全年開放 ※鹿兒島馬拉松賽日休息	A-1
2 薩摩玻璃工藝	吉野町 9688-24 099-247-2111	薩摩切子 (雕花玻璃)	9:00-17:00 星期一・第3週星期日等。節日時或會調整	A-1
3 相良酒造股份有限公司	柳町 5-6 099-222-0534	燒酒	8:30-17:00 星期六下午・星期日・節日	B-2
4 D&DEPARTMENT KAGOSHIMA by MARUYA	吳服町 6-5 Maruya Gardens 商場 4樓 099-248-7804	竹製品、薩摩切子 (雕花玻璃)、陶器、染織品、茶花油	10:00-20:00 ※Maruya Gardens 商場休息日相同	B-2
5 錫彦 淺田鑄器	樋之口町 6-19 099-222-2752	銅製品 (茶具、酒具、佛事用具、大水杯)	10:00-18:00 不定期休息	C-2
6 (股份)有限公司 仙紗	新屋敷町 5-17 099-223-1006	黃金榻榻米、黃金杯墊、安眠榻榻米 (含二氧化矽)、可洗榻榻米圓筒杯墊	8:30-18:30 星期日・節日	C-2
7 創作竹藝當永	鹿師 1-6-16 099-257-6652	竹簾、竹籬、烹調用品	9:00-18:00 不定期休息	B-3
8 福窯	武 2-13-24 099-252-8368	陶器、健康石頭	8:30-18:30 不定期休息	C-3
9 上村絲織品	上荒田町 17-36 099-256-5678	大島捻線網、大島捻線網飾	10:00-18:00 星期六、星期日、節日	C-3
10 正宗大島捻線網紡織廠(有限公司) 關絲網織品	荒田 2-5-21 099-254-2510	大島捻線網	10:00-17:00 星期六、星期日、節日	C-2
11 大島捻線網陳列室&紡織體驗工房 PONGEE	荒田 1-27-16 Ace Life 1樓 099-299-1800	大島捻線網 (和服面料、洋服、雜貨)	10:00-19:00 星期二・第2週星期日	C-3
12 久野織品 (股份)有限公司	下荒田 3-17-1-2樓 099-254-4151	大島捻線網	10:00-18:00 星期六、星期日、節日	C-2
13 仙太織品	下荒田 1-33-4 099-252-6101	大島捻線網、洋服、配饰	10:00-17:00 星期日、節日	C-2
14 薩摩燒元 玉陶山	與次郎 1-5-32 099-257-5400	薩摩燒 (白薩摩、黑薩摩)	10:30-18:00 第3週星期日	D-2
15 川畑織布機製作所	真砂本町 55-5 099-254-9035	大島捻線網紡織機、鼓、三弦等	8:30-17:00 星期日	D-2
16 (股份)有限公司 KANETOKU 織品	真砂本町 2-3 099-252-3262	大島捻線網、薩摩竹炭染織、配饰	9:00-18:00 星期日、節日	D-2
17 SEIKA 食品股份有限公司	唐湊 4-4-5 099-252-8838	當地糖果 (文旦軟糖)	9:00-16:00 ※需預約 星期六、星期日、節日	C-3
18 本村工藝美術研究所	藥師 2-26-15 099-253-2641	原創七寶陶瓷和雕金首飾	13:00-18:00 不定期休息、需預約	B-3

鹿兒島的工房

中央地區
-CENTER-

魚世界鹿兒島水族館
日本第一家西式紡織工廠的外國技師宿舍。館裏通過圖像和展板介紹世界遺產的價值和魅力。

石橋紀念公園 石橋紀念館
公園裏有一座遷移到此處的江戶時代末期所建的石橋。公園旁邊還有介紹石橋歷史和架橋技術的紀念館。

鶴丸城御樓門
薩摩藩主島津家居住的城池“鶴丸城”的城門，高20米，寬20米，是日本最大級別的城門。時隔150年重建修復完成。

西鄉隆盛銅像
銅像佇立在西鄉隆盛臨終之地——城山山脚，此處銅像的西鄉身著軍裝，堅定地凝望着櫻島。呈現出與東京上野的西鄉銅像別樣的風格。

城山展望台
從海拔107米的城山展望台眺望，市區、櫻島、錦江灣盡收眼底。推薦您作為夜景觀光點前往。

維新故鄉館
通過展覽、視像、遊戲等多姿多彩的方式，通俗易懂地介紹了幕府末期的薩摩和日本當時的風貌，以及推行明治維新的偉人足跡。

附帶觀光信息
QR Code

北區

櫻島大蘿蔔・櫻島小蜜橘
在活火山的櫻島上種植生產的，世界最重的櫻島大蘿蔔和世界上最小的櫻島小蜜橘。它們在不同的時令季節，被出售於各個農產品直銷店，或被加工成各種食品供應市面。

名勝 仙巖園
能眺望櫻島火山和錦江灣的島津家族的別邸。還有餐廳和土產品商店，舉辦各種活動。

北區
-NORTH-

鹿兒島的時令食材大集合!

農產品直銷處

可以隨意愉快地品嚐當地的新鮮蔬菜和手製美食的味道。請盡情享受當地美食吧!

1 輝樂里吉田館

所 鹿兒島市本城町 1408
☎ 099-294-4417
☎ 8:00-18:00
休 第1週星期三
(節日時則延至下週星期三休息)

主要出售商品/
蔬菜、鮮花、農產加工品、配菜、

2 溫泉樂園 裸・樂・良 (RARARA)

所 鹿兒島市東侯町 1450
☎ 099-245-7070
☎ 10:00-22:00
休 基本上是第3週星期二
主要出售商品/
蔬菜、農產加工品、土產品

除了大米和蔬食，還有配菜、麵包和鮮花等品種豐富。春季的“周年祭”和秋季的“秋收節”活動時有抽獎會和特價促銷等。

除了從當地收穫的新鮮蔬菜和土產品之外，還有各種原創商品等。每月舉行的活動也是其樂趣之一。



擁有此商標的工藝品是
經濟產業大臣指定的傳統工藝品



擁有此商標的工藝品是
鹿兒島縣指定的傳統工藝品

- 查詢 -

<p>食-A 薩摩炸魚餅</p>	<p>鹿兒島縣魚糕合作社 ☎ 099-222-0297 🏠 郵編892-0835 鹿兒島市城南町37-2</p>
<p>食-B 燒酒</p>	<p>鹿兒島縣造酒工會 ☎ 099-222-2678 🏠 郵編892-0836 鹿兒島市錦江町8-15</p>
<p>食-C 茶葉</p>	<p>鹿兒島縣茶葉合作社 ☎ 099-268-6181 🏠 郵編891-0122 鹿兒島市南榮3-11-28</p>
<p>食-D 鄉土糕點</p>	<p>鹿兒島縣糕點工業工會 ☎ 099-222-2578 🏠 郵編892-0841 鹿兒島市照國町14-13</p>
<p>甘薯產業振興合作社 ☎ 099-296-8837 🏠 郵編890-0054 鹿兒島市荒田1丁目36-9</p>	
<p>食-E 肉類加工品</p>	<p>(股份有限公司) JA 鹿兒島肉食 ☎ 099-258-5225 🏠 郵編890-0064 鹿兒島市鴨池新町15</p>
<p>食-F 水產加工品</p>	<p>鹿兒島縣漁業合作社聯合會 ☎ 099-253-7811 🏠 郵編890-0064 鹿兒島市鴨池新町11-1</p>
<p>食-G 味噌・醬油</p>	<p>鹿兒島縣味噌醬油工業合作社 ☎ 099-226-3660 🏠 郵編892-0844 鹿兒島市山之口町 2-5</p>
<p>食-H 腌菜</p>	<p>鹿兒島縣腌菜工商業合作社 ☎ 0993-34-1180 🏠 郵編 891-0514 鹿兒島縣指宿市山川大山860-2</p>
<p>匠-A 正宗大島捻線網</p>	<p>正宗大島捻線網紡織品合作社 ☎ 099-204-7550 🏠 郵編891-0123 鹿兒島市卸本町4-7</p>
<p>匠-B 薩摩燒</p>	<p>鹿兒島縣薩摩燒合作社 ☎ 099-294-9039 🏠 郵編 899-2431 鹿兒島縣日置市東市來町美山1571</p>
<p>匠-C 薩摩切子 (雕花玻璃)</p>	<p>(股份有限公司) 島津興業 薩摩玻璃工藝 ☎ 099-247-2111 🏠 郵編892-0871 鹿兒島市吉野町9688-24</p>
<p>(股份有限公司) 玻璃工房 舞硝 ☎ 099-244-7515 🏠 郵編892-0875 鹿兒島市川上町1965</p>	
<p>匠-D 薩摩錫器</p>	<p>錫彦 淺田錫器 ☎ 099-222-2752 🏠 郵編892-0845 鹿兒島市樋之口町6-19</p>
<p>匠-E 屋久杉製品</p>	<p>鹿兒島縣屋久杉事業合作社 ☎ 099-268-1722 🏠 郵編891-0115 鹿兒島市東開町3-35</p>
<p>屋久杉銘木合作社 ☎ 099-269-5202 🏠 郵編891-0115 鹿兒島市東開町3-2</p>	
<p>匠-F 竹製品</p>	<p>鹿兒島市竹工藝振興工會 ☎ 099-238-2338 🏠 郵編 891-1231 鹿兒島市小山田町9353</p>

有關本刊的諮詢

- 鹿兒島市產業支援課

郵編892-8677 鹿兒島市山下町11-1
TEL.099-216-1323 FAX.099-216-1303

- 鹿兒島市東京事務所

郵編102-0093 東京都千代田區平河町2-4-1
日本都市中心12樓 TEL.03-3262-6684