

가고시마 특산품 가이드

가고시마의 먹거리·전통 공예품

은고지신. '진짜'를 지키고 계승하는
가고시마의 전통 공예품

대자연속에서 자라, 영양가 있고
맛있는 가고시마의 먹거리



VISIT KAGOSHIMA CITY

Kagoshima City Tourism Guide

가고시마시 관광정보는 여기서 얻으세요!!!

<https://www.kagoshima-yokanavi.jp/ko>

가고시마시 공식 관광



사쓰마번에서 탄생한 '유리 공예품'

100년의 세월을 뛰어넘어 부활한 주옥의 광채

가고시마현 전통 공예품



사쓰마키리코

匠-C



록글라스

표면의 색유리를 깎아내린 정교한 무늬가 나타납니다.

투명한 유리에 색유리를 덧입힌 후 커팅 기술로 만들어내는 '보카시(바람)'의 아름다운 문양은 매우 특별합니다.

사쓰마 번주 시마즈 나리아키라가 처음 제조한 유리 공예품이 기원. 한때 그 빛이 꺼졌으나 100년 이상의 세월을 지나 복원되었습니다. 현대의 장인들에 의해 2가지 색을 덧입혀 커팅한 새로운 스타일의 제품도 만들어지고 있습니다.



아름답고 기품이 넘치는 세계 3대 섬유 중 하나인 '오시마 쓰무기(명주)'

1300년 역사와 전통을 자랑하는 촘촘한 견직물

경제산업성 장관 지정 전통 공예품



본고장 오시마 쓰무기(명주)

匠-A



오시마쓰무기 제품

본고장 오시마 쓰무기(명주)를 손쉽게 접해볼 수 있는 소품도 종류가 다양합니다. 선물용으로도 안성맞춤.

올이 촘촘한 가스리(붓으로 살짝 스친 듯한 잔무늬) 무늬가 가장 큰 특징. 또한 작상부터 완성까지 반년 가까이 걸립니다.

숙련된 장인들이 30가지가 넘는 공정을 거쳐 제작하고 있으며, 실을 염색하기 전과 후에 각각 베를 짜기 때문에 오시마 쓰무기(명주)는 두 번 짜는 것으로 알려져 있습니다. 전통적인 '도로조메(진흙염색) 오시마'와 '도로아이(진흙 감색)오시마'를 비롯해, 화사하고 세련된 '이로 오시마', '시로 오시마'에 이르기까지 종류도 다양합니다.



장인들에게 계승되어지는 전통 기술

도도한 광택은, 쓰면 쓸수록 멋스러움이 더해진다.

가고시마현 전통 공예품



사쓰마 주석 용기

匠-D



텀블러

차가운 음료를 담으면 주석 용기 특유의 서늘한 느낌을 줄일 수 있습니다.

모든 수작업으로 만든 것이어서 제품 하나하나가 느낌이 다른, 수제품만이 가진 멋스러움이 있습니다.

에도시대에 광택이 발견되면서 주석공예가 번창했던 가고시마. 기품 있는 광택과 중추함을 동시에 지닌 사쓰마 주석 용기는, 술맛을 돋우어 주는 주기, 오래도록 향을 담아내는 다기, 꽃의 신선도를 높여주는 화병류 등 매우 다양하게 쓰이고 있습니다.



세계를 매료시키는 도자기 'SATSUMA'

사쓰마의 흙과 장인의 숨쉬가 만나 만들어지는 개성 넘치는 그릇들

경제산업성 장관 지정 전통 공예품



사쓰마야키(도자기)

匠-B



머그컵

쓰기 편한 점을 최우선으로 고려해 만들어진 따뜻한 느낌의 귀여운 머그컵.

전통을 이어받은 가마모토가 가고시마현 각지에 자리하고 있으며, 각각의 기법을 살린 작품들을 만들어 내고 있습니다.

사쓰마 번주 '시마즈 요시히로' 공이 조선에서 도공들을 데려와 만들게 한 것이 사쓰마야키의 기원. 흰색 바탕에 화려한 그림과 표면에 '관입(貫入)'이라는 실금이 들어가게 만든 시로(白)사쓰마는 번주 진상품으로, 소박하고 실용적인 구로(黒)사쓰마는 서민들의 일상용품으로 애용되어 왔습니다.



... 그 밖에도
 옛날이나 지금이나 변함없는
 가고시마의 명품들



가고시마현 전통 공예품
사쓰마 후카미즈 하모노(날붙이)

전통적인 제조 방법에 현대 기술이 어우러져 만들어지는 사쓰마 후카미즈 하모노는 잘 드는 날과 뛰어난 내구성이 매력. 부엌칼을 비롯해 낫, 대나무 공예에 사용하는 나이프 등 종류도 다양합니다.

후카미즈 하모노(유) ☎099-255-3743 📍가고시마시 우스키 2-14-3

가고시마현 전통 공예품
사쓰마 이토비나

에도시대 때부터 가고시마에서 사랑받아온 사쓰마 이토비나. 한 개의 대나무 막대기가 인형의 목과 등뼈 역할을 맡고 얼굴과 머리카락은 마사(麻絲)로 되어 있는 것이 특징. 화려한 기모노는 와시(일본종이) 등을 겹쳐서 만듭니다.



오자와 인형 ☎099-226-0550 📍가고시마시 다마자토초 24-23



가고시마현 전통 공예품
지진 다이코(북)

아마미오시마 섬의 시마우타·하치가쓰오도리에서 빼놓을 수 없는 민속악기. 녹나무 또는 멸구슬나무의 통나무 중심부를 파내고 말이나 염소 가죽을 씌워 뼈기와 줄을 얹어 만든 매우 가벼운 북입니다.

가와바타 직기 제작소 ☎099-254-9035 📍가고시마시 마사고혼마치 55-5

가고시마현 전통 공예품
사쓰마 비파

부채꼴 모양의 큼직한 채를 사용해 연주하는 사쓰마 비파. 우아한 분위기의 가고시마 전통 악기입니다.



은은한 향과 나뭇결의 따스함에 위안을 얻는다
 오래오래 소중히 쓰고 싶다. 천년을 넘어 생명을 잇는 고급 목재



가고시마현 전통 공예품
야쿠스기 제품



술잔
 수작업으로 만들어진 술잔. 천연목 특유의 자연스러운 질감이 아주 좋습니다.

최대의 매력인 아름다운 나뭇결과 은은한 향을 살려, 소중한 공예품으로 가공되고 있습니다.

세계자연유산 야쿠시마 섬에서 자란 수령 천년 이상의 장수 거목인 '야쿠스기 삼나무'. 현재는 자연을 보호하기 위해 쓰러진 나무 또는 그루터기만을 이용합니다. 가구를 비롯해 문구, 액세서리 등 일상생활에서 사용되는 다양한 아이템들이 제작되고 있습니다.



가고시마는 일본 최대의 대나무숲 면적을 자랑합니다.
 매일의 일상에 자연스럽게 스며드는 자연 소재의 생활 도구.



가고시마현 전통 공예품
대나무 제품



도시락통
 통기성과 보온성이 뛰어난 대나무는 도시락통으로도 아주 좋습니다.

정성스럽게 짠 대나무 제품. 손질해 가면서 오래 사용하면 할수록 애착이 생깁니다.

일본 최대의 대나무숲 면적을 자랑하는 가고시마에서는 예로부터 대나무를 이용한 일상용품이 만들어졌습니다. 대나무 바구니, 대나무 젓가락 등 아름다움과 기능성을 겸비한 대나무제품들은 내추럴 라이프를 추구하는 사람들을 중심으로 주목을 끌고 있습니다.





사쓰마아게(어묵)

☆-A

반찬, 안주, 간식으로 오랫동안 사랑받아 온 향토식품.

오랜 생선살을 조미해 튀긴 것으로 막 튀겼을 때는 물론이고 식어도 맛있다. 소재의 맛을 살린 소박한 맛으로 약간 단맛이 나는 것이 특징. 생선의 풍부한 영양소가 함유된 헬씨푸드입니다.

가고시마에서는 '쓰케아게'라는 이름으로 사랑받고 있습니다.

에도막부 말기에 류큐(오키나와)와의 교류 속에서 류큐요리가 전해지면서 개량 변형되었습니다.



들어가는 재료도 맛도 종류가 다양!

렌콘텐(연근 어묵)



아삭아삭한 식감과 독특한 생김새가 특징.

이와시보텐(징어리 어묵)



징어리가 주원료인 소박한 맛의 사쓰마아게.

에다마메텐(콩 어묵)



콩물이 들어 있어 색깔과 풍미가 뛰어나다.

닌진텐(당근 어묵)



당근의 단맛이 입안에 퍼지는 가장 기본적인 맛.

고모쿠아게(야채믹스 어묵)



토, 당근, 부추 등의 야채가 듬뿍 들어 있어 헬씨.

고보텐(우엉 어묵)



우엉의 아삭아삭한 식감과 향이 중독적.

노리마케(김말이 어묵)



막대 모양의 기본적인 사쓰마아게에 김의 풍미가 액센트.

오이모텐(고구마 어묵)



소박한 맛이 간식으로도 안성맞춤이고 아이들에게도 인기.

시소마케(차조기 잎 말미 어묵)



차조기 잎의 향이 그윽하게 풍기는 막대 모양의 사쓰마아게



소주

☆-B

양조장 수 일본 1위! 독특한 풍미가 한번 맛보면 중독되는 맛.

일본내 고구마 생산량 1위를 자랑하는 가고시마는 일본 굴지의 소주 산지. 100곳이 넘는 소주 주조장에서 다양한 상품이 쏟아지고 있으며, 견학 가능한 곳에서는 제조공정과 역사를 보고 배울 수 있습니다.



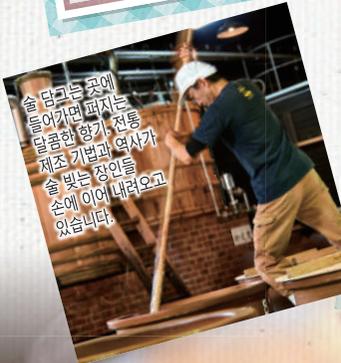
눈금 소주 글라스



소주를 섞어 마시기에 편리한 눈금이 표기된 글라스는 가고시마에서 보편적으로 사용되고 있습니다.



달고기회, 셋줄멸회 사쓰마아게(어묵) 등 가고시마 한정 안주와 함께 즐겨 보세요.



술 담그는 곳에 들어가면 퍼지는 달콤한 향기. 전통 제조 기법과 역사가 슬 맞는 장인을 손에 이어 내려오고 있습니다.

마에와리



소주와 물을 좋아하는 비율로 미리 섞어 놓는 것. 맛이 어우러져 부드러워집니다.

사쓰마야키(도자기)로 만든 소주용 주기 '구로조카'에 담아 마시면 한층 깊은 맛이 납니다.



녹차

☆-C

풍요로운 대지와 태양이 가득한 녹차 재배 산지

일본 2위의 생산량을 자랑하며, 온난한 기후를 활용해 일본에서 가장 빠른 신차 산지로 유명. 이치반차(그해 처음으로 딴 상질의 차)부터 가을 겨울의 반차(따다 남은 찻잎으로 만든 질 낮은 엽차)까지 폭넓게 생산되고 있습니다.

찻잎은 좀 많이 넣고 온수는 70~80도가 가장 좋다.

온도가 높으면 향이 좋고

낮으면 맛이 깊어진다.



가고시마 녹차를 즐기는 법

전통 있는 녹차가게에서부터 세련된 찻집까지, 가고시마 녹차는 여러 곳에서 맛볼 수 있습니다. 녹차를 이용한 새로운 음료나 스위트를 제공하는 가게도 있습니다.

신뢰와 고품질의 '가고시마 녹차'



막 우려낸 녹차와 함께 스위트를 즐기는 티타임.



일정 기준을 통과한 녹차만이 '가고시마 브랜드'인 '가고시마 녹차'라는 심벌마크를 달고 판매됩니다.

자연 재료로 만든 전통의 소박한 과자

참마가 듬뿍 들어간 가루칸을 비롯해 자연 재료의 풍미를 즐길 수 있는 향토과자들이 많습니다. 향수를 불러일으키는 따뜻한 맛으로 많은 사람들에게 사랑받고 있습니다. 전문점만의 맛도 있고 일반 가정에서 전해 내려오는 맛도 있습니다.

아쿠마키

젓물에 하룻밤 불린 찹쌀을 대나무 잎으로 싸서 젓물에 넣고 삶은 것. 설탕이나 콩가루를 뿌려 먹으면 맛있다.



잔보모치 떡

구운 떡에 설탕간장 소스를 묻혀서 먹습니다. 2개의 꼬챙이에서 '兩樺(잔보)모치' 라는 명칭이 유래.



시로쿠마(빙수)

연유를 듬뿍 뿌린 빙수에 과일과 삶은 팥을 얹은 가고시마의 여름 명물



게탄하

촉촉한 식감이 특징이며, 과자 이름은 모양이 '게타노하(나막신의 굽)' 를 닮은 것에서 유래.



후쿠레과자(짬빵)

밀가루에 설탕과 탄산수소나트륨을 넣어 찌낸 과자. 보편적인 흑설탕맛 외에도 맛과 조리법이 다양.



가루칸

가고시마 명과의 대표격.

참마와 쌀가루, 설탕으로 만들었으며 말랑말랑하며 고품격 단맛이 특징이다.

가고시마는 맛있는 먹거리의 보고

하나 고기 ☆-E

일본 최고의 생산량과 품질을 자랑하는 가고시마의 흑우·흑돼지·토종닭. 와규(일본소) 대회에서 1위를 차지한 세계적인 명품 소 '가고시마 흑우', 세계적으로 인기가 높아지고 있는 '가고시마 흑돼지', 가고시마 향토요리 중 하나인 닭고기회로도 먹는 '토종닭' 등, 가고시마의 육류는 많은 사람들에게 사랑받고 있습니다.



소고기

가고시마 흑우는 섬세하고 아름다운 마블링이 들어가 있으며 부드러운 식감과 깊은 감칠맛이 특징입니다. 스테이크는 물론 로스트 비프나 세이로무시(목제철기에 찢 요리) 용으로도 좋습니다.

돼지고기

가고시마 흑돼지는 약 400년의 역사를 자랑하며, 돈가스, 샤브샤브를 비롯한 흑돼지 요리는 많은 사람들에게 사랑받고 있습니다. 햄, 소시지 등의 가공품은 선물용으로도 인기가 좋습니다.

닭고기

일본 3대 토종닭 중 하나이며 천연기념물인 '사쓰마 닭'을 씨닭(중계)으로 개발된 '사쓰마와카사모'는 가고시마 토종닭의 선구. 맛·탄력 있는 육질·혀에 닿는 감촉의 조화가 절묘합니다.

둘 생선 ☆-F

가고시마 시가지 바로 앞에 펼쳐진 긴코만은 셋줄멸, 참돔, 새우와 같은 천연 어패류를 비롯하여 방어와 잿방어 양식도 활발해 일본 1위의 생산량을 자랑합니다. 어시장 식당에 가면 갓 잡아 올린 신선한 생선을 맛볼 수 있습니다.



셋줄멸

길이 10cm 전후의 작은 생선으로, 은색 줄무늬가 특징입니다. 회는 간장이 아닌 초된장에 찍어 먹는 것이 가고시마류. 튀김이나 꼬치구이로 먹어도 맛있습니다.

방어

양식이 활발해 일본 1위의 생산량을 자랑합니다. 육질이 좋기로 정평이 나 있으며, '출세어(성장에 따라 이름이 바뀌는 물고기)'라서 재수가 좋다는 이유로 설날 음식에서 빠질 수 없는 생선입니다.

히메야마에비(새우)

가고시마의 전통적인 어법인 '돈토코야미(저인망)' 어업으로 잡는 새우입니다. 회로 먹으면 아주 달고 튀겨도 맛있어서 초밥이나 회, 각종 튀김 등 다양한 요리에 이용되고 있습니다.

셋 된장, 간장 ☆-G

다른 지역에 비해 맛이 달고 진한 감칠맛이 특징입니다. 대두공과 보리의 풍미가 살아 있도록 소재 자체의 맛을 최대한 살려 정성을 다해 만들어진 된장과 간장은 향토요리는 물론 매일매일의 식사에서 없어서는 안 될 존재입니다.



사쓰마지루(국)

무, 당근, 토란 등의 많은 야채와 닭고기, 건더기가 듬뿍 들어간 사쓰마지루는 든든함을 선사할 것입니다.



부타미소

돼지고기와 된장에 설탕을 넣어 만든 부타미소는 밥반찬으로 안성맞춤. 야채나 히야얏코(찬 날두부)에 곁들여도 좋습니다.



간장

가고시마에서 생산되는 단 간장에 찍어 먹는 것이 일반적. 간장 제조사마다 맛이 다르니 한번 비교해 보세요.

넷 쓰케모노 ☆-H

기네스북에도 오른 세계 최대급 사쿠라지마 무를 통째 썰기 해서 만든 쓰케모노(절임)는 가고시마만의 명품. 또한 400여년 전부터 난사쓰(가고시마현 남부) 지역에 전해 내려오는, 찬바람에 말린 무를 절굿공이로 찼어 커다란 항아리에 넣고 숙성 발효시킨 야마가와즈케(절임)도 유명합니다.



사쿠라지마 무로 만든 쓰케모노(절임)는 식감이 부드럽고 자연의 소박한 맛이 특징. 난사쓰(가고시마현 남부) 지역은 무 건조에 적합한 환경이라서 쓰케모노(절임) 생산이 확산되었습니다. 씹는 맛이 좋고 섬유질도 풍부, 씹을수록 깊은 맛이 느껴집니다.



▲'세계에서 제일 무거운 무'로 기네스북에 등재된 사쿠라지마 무.

공방리스트

🍳 제작 체험 🍷 공방 견학

※제작 체험 및 공방 견학을 희망하시는 분은 반드시 공방에 직접 문의하신 후에 방문해 주시기 바랍니다. 영업시간이나 정기휴일 등이 변경될 수 있습니다.

중앙 에리어

공방명	소재지 전화번호	주요 제품	영업시간 정기휴일	장소
1 이소 공예관	요시노초 9688-24 099-247-8490	사쓰마카리코	9:00-17:00 연중무휴 ※가고시마 마라톤 대회 당일만 정기휴일	A-1
2 사쓰마 유리 공예	요시노초 9688-24 099-247-2111	사쓰마카리코	9:00-17:00 월·셋째 일요일 연휴 당일 휴업	A-1
3 사가라주주 주식회사	아나기마치 5-6 099-222-0534	소주	8:30-17:00 토요일 오후·일요일·공휴일	B-2
4 D&DEPARTMENT KAGOSHIMA by MARUYA	고후쿠마치 6-5 마루야가엔즈 4층 099-248-7804	대나무제품, 사쓰마카리코, 도자기, 염색제품, 등백기름	10:00-20:00 ※마루야가엔즈 정기휴일과 동일함	B-2
5 스즈히코 아사다스즈키	데노쿠치초 6-19 099-222-2752	주식제품 (다기, 주걱, 불구, 텀블러)	10:00-18:00 부정기 휴일	C-2
6 쉼센무	신아사키초 5-17 099-223-1006	홍콩다마, 홍콩 컴플렉스, 아메리칸 (플러깅, 캐치카본 등), 덴마크, 그림 무늬 컴플렉스	8:30-18:30 일요일·공휴일	C-2
7 창작공예 도미나가	다카시 1-6-16 099-257-6652	대나무 바구니, 대나무 소쿠리, 조리용품	9:00-18:00 부정기 휴일	B-3
8 후쿠가마	다케 2-13-24 099-252-8368	도자기, 건강석	8:30-18:30 부정기 휴일	C-3
9 가미우라 건축물	우에야라타초 17-36 099-256-5678	오시마 쓰무기 (명주, 오시마 쓰무기 소품)	10:00-18:00 토·일·공휴일	C-3
10 불고장 오시마쓰무기 오리모토 (유)	아라타 2-5-21 099-254-2510	오시마 쓰무기 (명주)	10:00-17:00 토·일·공휴일	C-2
11 오시마 쓰무기 갤러리 & 배짜기 체험 공방 PONGEE	아라타 1-27-16 Ace Life 1층 099-299-1800	오시마 쓰무기 (원단, 의류, 소품, 잡화)	10:00-19:00 화요일, 둘째 일요일	C-3
12 규노 직물쥬	시모야라타 3-17-1-2층 099-254-4151	오시마 쓰무기 (명주)	10:00-18:00 토·일·공휴일	C-2
13 센타 직물	시모야라타 1-33-4 099-252-6101	오시마 쓰무기 (명주), 의류, 소품	10:00-17:00 일·공휴일	C-2
14 사쓰마야키 가마모토 교쿠토찬	요지로 1-5-32 099-257-5400	사쓰마야키 (도자기) (시로스쓰마, 구로쓰쓰마)	10:30-18:00 셋째 일요일	D-2
15 가와바타 직기제작소	마사고혼마치 55-5 099-254-9035	오시마 쓰무기 (명주), 사쓰마죽단 염색, 소품	8:30-17:00 일요일	D-2
16 쉼가네토쿠 직물	마사고혼마치 2-3 099-252-3262	오시마 쓰무기 (명주), 사쓰마죽단 염색, 소품	9:00-18:00 일요일·공휴일	D-2
17 세이카석품 주식회사	도소 4-4-5 099-252-8838	향토과자 (본탄야메)	9:00-16:00 ※사전예약 필수 토·일·공휴일	C-3
18 모토우라 공예미술 연구소	아쿠시 2-26-15 099-253-2641	오리지널 칠보·금속 주얼리	부정기 휴일, 사전예약제	B-3

가고시마의 공방이

가고시마

관광정보 수록

이소 공예관
일본 최초의 서양식 방식소에서 근무하던 외국인 기사 위한 숙소. 관내에는 세계유산의 가치와 맥락을 영상과 패널로 소개하고 있습니다.

이오월드 가고시마 수족관
고래상어와 가오리 등이 있는 구로시마 대수조는 압권! 돌고래 퍼포먼스도 바로 가까이 볼 수 있습니다.

이시바시 기념 공원 이시바시 기념관
에도시대 말기의 석교를 옮겨 놓은 공원. 석교의 역사와 가고 기술을 소개하는 기념관도 인접해 있습니다.

사가라주주 주식회사
다테바코 교자로

시로야마 전망대
표고 107미터 높이에서 가고시마 시가지와 사쿠라지마, 긴관만을 한눈에 볼 수 있습니다. 야경 명소로도 추천합니다.

유신후루사토관
에도막부 말기의 사쓰마(가고시마)와 일본의 상황 그리고 메이지유신을 이끌었던 위인들의 모습을 전시와 영상, 체험 등 다채로운 연출로 알기 쉽게 소개하는 역사관광시설입니다.

모토우라 공예미술 연구소

중앙 에리어 -Center-

북부 에리어

공방명	소재지 전화번호	주요 제품	영업시간 정기휴일	장소
19 아쿠스기 공방 구마가이	혼묘초 828-1 099-294-3548	하나뿐인 가구, 불단, 조각, 행운물품, 장식액자	8:00-17:00 일요일·공휴일	A-5
20 모리가마	미야노우라초 2829 099-294-4338	도자기, 식기, 화병류, 향아리	10:00-16:00 부정기 휴일	A-4
21 사쓰마야키 니시키가마 슈엔	히가시타마초 3888-80 099-298-8508	시로스쓰마 (차도구, 향로, 장식 향아리, 장식접시)	9:00-17:00 일요일	A-5
22 구로스쓰마 고리야마야키 후지모토가마	고리야마초 6367 099-298-3687	다기, 컵, 접시, 그릇, 화병류	9:00-18:00 부정기 휴일	A-6
23 도예공방 '쓰치토테'	고리야마초 3139-10 099-298-3158	식기, 화병류	9:00-17:00 부정기 휴일	A-6
24 쉼유리공방 부쇼	가와카미초 1965 099-244-7515	소호, 유리작품, 사쓰마카리코	9:00-18:00 부정기 휴일	B-4
25 아쿠스기노 야마오	가와카미초 685 099-243-5010	아쿠스기 삼나무 (불단, 신단, 액세서리, 문구)	8:00-17:00 연중무휴	B-5
26 Bush clover	요시노초 6077-15 099-800-7227	가족 제품	9:00-18:00 부정기 휴일	B-4
27 쓰무기 공방 모릴리아니	요시노초 817-92 099-244-6059	오시마 쓰무기 (명주), 사쓰마가쓰리 (목판)	9:00-17:00 부정기 휴일	B-5
28 시코가마	요시노초 555-4 099-244-5561	화병류, 다기, 접시	8:00-17:00 부정기 휴일	B-5
29 (유) 마스다 직물	요시노 1-31-22 099-243-7674	오시마 쓰무기 (명주), 오시마쓰무기 소품, 염색 소품	10:00-17:00 부정기 휴일	B-4
30 대나무 산업진흥센터	고야마초 9353 099-238-2338	대나무 제품	8:30-17:00 월·공휴일, 8월 15일, 12월 29일-1월 3일	A-5
31 라쿠호가마	오카노하라초 986 099-244-3551	시로스쓰마 (와인글라스, 찻잔 등), 구로스쓰마 (구로조카 등)	9:00-17:00 토·일·공휴일	A-5
32 아쿠시마 천연 베틀 슈메이도	다카미 5-21-5 099-285-3181	아쿠시마 베틀	9:00-18:00 부정기 휴일	B-5
33 이와모토 도예공방	고토쿠지다이 1-1-2 099-264-0132	그릇, 화병류, 조형물	10:00-18:00 일요일·공휴일	B-5
34 사쓰마야키 가마모토 시토	무라사키바루 6-28-22 099-259-2103	시로·구로스쓰마 (식기, 화병류, 액세서리, 도자기인형)	10:00-19:00 부정기 휴일	B-5
35 (유) 오가쿠 도예	사쿠라지마 야카미즈초 1360 099-293-3939	사쿠라지마야키 (창작도자기), 소주, 절임류	9:00-17:00 부정기 휴일	B-4
36 무라야마 도예	사쿠라지마 야카미즈초 1080 099-293-2322	용암 도자기 (화병, 주걱, 다기, 접시), 용암플레이트 (고기볼판)	8:30-17:00 부정기 휴일	B-4
37 (유) 무라야마구미 사쿠라지마 용암가공센터	사쿠라지마 야카미즈초 979-1 099-293-2970	용암 고기볼판	8:00-17:00 토·일	B-4
38 공방 TOKARA 가노직물	우스키 9-22-14 099-265-2408	오시마 쓰무기 양장품	10:00-16:00 토·일·공휴일	B-5
39 후카미즈 하모노 (유)	우스키 2-14-3 099-255-3743	부엌칼, 냇, 쟁이, 손도끼, 정갈	8:00-18:00 토·일·공휴일 (첫째 토요일은 오후부터 영업)	B-5
40 마코토가마 MAKOTO Kiln	우오미초 160-15 099-266-3487	도자기	11:00-18:00 부정기 휴일	B-5
41 쓰바키가마	히가시타니야마 4-9-15 099-269-1577	창작도자기 (일용식기)	11:00-17:00 일요일·공휴일	B-5
42 (유) 하라 공예	하루야마초 1240-1 099-278-4891	화병류, 정반, 탁자, 칸막이, 다완받침, 술잔, 기타	9:00-18:00 일요일	B-6
43 하라 히로시 공예	하루야마초 1240-15 099-278-5410	손으로 물레 (녹로)를 돌려 만드는 전통 공예품	9:00-17:00 부정기 휴일	B-6
44 TOKU 가마	나오키초 5603 090-9400-1679	도자기	10:00-17:00 부정기 휴일	B-6

사쿠라지마 무·사쿠라지마 꼬마귤

활화산의 성 사쿠라지마에서는 세계에서 가장 무거운 사쿠라지마 무와 가장 작은 사쿠라지마 꼬마귤이 생산되고 있습니다. 계절을 대표하는 먹거리로 농산물 직매장에서 판매되고 있으며, 가공식품으로도 활용되고 있습니다.

북부 에리어 -north-

1 기라리 요시다칸
농산물 직매장

2 스파랜드 라라라

3 (유) 무라야마구미 사쿠라지마 용암가공센터

4 미치노에키 '사쿠라지마' 히노시마메구미칸

5 (유) 마스다 직물

6 도예공방 '쓰치토테'

7 (유) 하라 공예

8 (유) 오가쿠 도예

9 (유) 무라야마 도예

10 (유) 마스모토 프레시칸 오차바

11 (유) 하라 공예

12 (유) 오가쿠 도예

13 (유) 무라야마 도예

14 (유) 마스모토 프레시칸 오차바

15 (유) 하라 공예

16 (유) 오가쿠 도예

17 (유) 무라야마 도예

18 (유) 마스모토 프레시칸 오차바

19 (유) 하라 공예

20 (유) 오가쿠 도예

21 (유) 무라야마 도예

22 (유) 마스모토 프레시칸 오차바

23 (유) 하라 공예

24 (유) 오가쿠 도예

25 (유) 무라야마 도예

26 (유) 마스모토 프레시칸 오차바

27 (유) 하라 공예

28 (유) 오가쿠 도예

29 (유) 무라야마 도예

30 (유) 마스모토 프레시칸 오차바

31 (유) 하라 공예

32 (유) 오가쿠 도예

33 (유) 무라야마 도예

34 (유) 마스모토 프레시칸 오차바

35 (유) 하라 공예

36 (유) 오가쿠 도예

37 (유) 무라야마 도예

38 (유) 마스모토 프레시칸 오차바

39 (유) 하라 공예

40 (유) 오가쿠 도예

41 (유) 무라야마 도예

42 (유) 마스모토 프레시칸 오차바

43 (유) 하라 공예

44 (유) 오가쿠 도예

45 (유) 무라야마 도예

46 (유) 마스모토 프레시칸 오차바

47 (유) 하라 공예

48 (유) 오가쿠 도예

49 (유) 무라야마 도예

50 (유) 마스모토 프레시칸 오차바

51 (유) 하라 공예

52 (유) 오가쿠 도예

53 (유) 무라야마 도예

54 (유) 마스모토 프레시칸 오차바

55 (유) 하라 공예

56 (유) 오가쿠 도예

57 (유) 무라야마 도예

58 (유) 마스모토 프레시칸 오차바

59 (유) 하라 공예

60 (유) 오가쿠 도예

61 (유) 무라야마 도예

62 (유) 마스모토 프레시칸 오차바

63 (유) 하라 공예

64 (유) 오가쿠 도예

65 (유) 무라야마 도예

66 (유) 마스모토 프레시칸 오차바

67 (유) 하라 공예

68 (유) 오가쿠 도예

69 (유) 무라야마 도예

70 (유) 마스모토 프레시칸 오차바

71 (유) 하라 공예

72 (유) 오가쿠 도예

73 (유) 무라야마 도예

74 (유) 마스모토 프레시칸 오차바

75 (유) 하라 공예

76 (유) 오가쿠 도예

77 (유) 무라야마 도예

78 (유) 마스모토 프레시칸 오차바

79 (유) 하라 공예

80 (유) 오가쿠 도예

81 (유) 무라야마 도예

82 (유) 마스모토 프레시칸 오차바

83 (유) 하라 공예

84 (유) 오가쿠 도예

85 (유) 무라야마 도예

86 (유) 마스모토 프레시칸 오차바

87 (유) 하라 공예

88 (유) 오가쿠 도예

89 (유) 무라야마 도예

90 (유) 마스모토 프레시칸 오차바

91 (유) 하라 공예

92 (유) 오가쿠 도예

93 (유) 무라야마 도예

94 (유) 마스모토 프레시칸 오차바

95 (유) 하라 공예

96 (유) 오가쿠 도예

97 (유) 무라야마 도예

98 (유) 마스모토 프레시칸 오차바

99 (유) 하라 공예

100 (유) 오가쿠 도예

101 (유) 무라야마 도예

102 (유) 마스모토 프레시칸 오차바

103 (유) 하라 공예

104 (유) 오가쿠 도예

105 (유) 무라야마 도예

106 (유) 마스모토 프레시칸 오차바

107 (유) 하라 공예

108 (유) 오가쿠 도예

109 (유) 무라야마 도예

110 (유) 마스모토 프레시칸 오차바

111 (유) 하라 공예

112 (유) 오가쿠 도예

113 (유) 무라야마 도예

114 (유) 마스모토 프레시칸 오차바

115 (유) 하라 공예

116 (유) 오가쿠 도예

117 (유) 무라야마 도예

118 (유) 마스모토 프레시칸 오차바

119 (유) 하라 공예

120 (유) 오가쿠 도예

121 (유) 무라야마 도예

122 (유) 마스모토 프레시칸 오차바

123 (유) 하라 공예

124 (유) 오가쿠 도예

125 (유) 무라야마 도예

126 (유) 마스모토 프레시칸 오차바

127 (유) 하라 공예

128 (유) 오가쿠 도예

129 (유) 무라야마 도예

130 (유) 마스모토 프레시칸 오차바

131 (유) 하라 공예

132 (유) 오가쿠 도예

133 (유) 무라야마 도예

134 (유) 마스모토 프레시칸 오차바

135 (유) 하라 공예

136 (유) 오가쿠 도예

137 (유) 무라야마 도예

138 (유) 마스모토 프레시칸 오차바

139 (유) 하라 공예

140 (유) 오가쿠 도예

141 (유) 무라야마 도예

142 (유) 마스모토 프레시칸 오차바

143 (유) 하라 공예

144 (유) 오가쿠 도예

145 (유) 무라야마 도예

146 (유) 마스모토 프레시칸 오차바

147 (유) 하라 공예

148 (유) 오가쿠 도예

149 (유) 무라야마 도예

150 (유) 마스모토 프레시칸 오차바

가고시마의 제철 먹거리가 한자리에 모였다!

1 기라리 요시다칸

所 가고시마시 혼조초 1408
☎ 099-294-4417
🕒 8:00 ~ 18:00
🏠 첫째 수요일 (공휴일인 경우 다음 수요일)
주요 판매상품: 마채, 생화, 농산물공품, 각종 빈잔, 공예품

2 스파랜드 라라라

所 가고시마시 히가시타마초 1450
☎ 099-245-7070
🕒 10:00 ~ 22:00
🏠 무휴(임시 휴무 있음)
주요 판매상품: 마채, 농산물공품, 토산품

이 지역에서 생산된 신선한 야채와 토산품은 물론 오리지널 상품도 구비되어 있습니다. 매달 개최되는 이벤트도 큰 즐거움 중 하나.

한눈에 보인다!!

가고시마 아틀리에 맵

- 시가지편 -

커뮤니티 사이클(대여자전거)을 타고 부담 없이 산책!

자세한 내용은 여기!

커뮤니티 사이클 가고린

- 문의처
가고린 서포트센터 전화 0120-992-599
- 주요 관광 명소 등 시내 27곳에 설치되어 있는 사이클포트에서 언제든지 손쉽게 즉시 대여가 가능한 자전거. 빌린 자전거는 대역한 사이클포트 뿐만 아니라 다른 사이클포트로도 반환이 가능하므로 아주 편리합니다. 자세한 내용은 '가고린' 홈페이지를 확인하세요.
- 이용시간
1일 ※휴대폰이 필요합니다
- 등록료
200엔
- 이용료
-이용 횟수에 상관없이 최초 30분 무료
-1회 이용시간이 30분을 초과할 경우 30분마다 100엔
- ※신용카드만으로 이용 가능한 '시간 대역'도 있습니다.

https://www.kys-cycle.jp/kagorin/

가고시마시내 노면전차(시덴)

가고시마시에서는 잔디를 깎는 선로를 달리는 노면전차를 운영하고 있습니다. 관광지로 이동하실 때 이용해 주십시오.

요금: 어른 170엔/ 어린이 80엔(전구간 동일)

계통	구분	거리	소요시간
1	가고시마에키마에-[기사바 경유]-다니아마	9.4 km	약 43분
2	가고시마에키마에-[가고시마우에키마에 경유]-고리모토	5.6 km	약 35분

문의처 / 가고시마시 교통국 전차사업과 Tel 099-257-2116

가고시마 아틀리에 맵

- 광역편 -

관광정보 수록

그린팜 가고시마시 관광농업공원

아재 수확과 피자 만들기 체험, 농민 레스토랑, 캠핑, 놀이기구 등 하루 온종일 즐거운 시간을 보낼 수 있습니다.

남부 에리어

공방명	소재지 전화번호	주요 제품	영업시간 정기휴일	장소
히가시주조 주식회사	고마바리 268-2020 099-268-2020	소주	8:00-17:00 토·일·공휴일	C-5
이와가와 메이보쿠	도카이초 3-98 099-268-3851	야쿠스기 (테이블 칸막이, 도쿄노마키 등) 부자기 휴일	9:00-17:30 부자기 휴일	C-5
본고장 오시마쓰무기 구보타 직물	도카이초 13-12 099-254-5847	오시마 쓰무기 (명주)	9:00-18:00 일요일·공휴일	C-5
규슈 메이보쿠	도카이초 3-93 099-267-1366	불탄, 신단, 골프채, 기타	9:00-18:00 일요일·공휴일 ※일요일·공휴일 방문시에는 사전 전화예약 필수	C-5
아마미노사토	난에이 1-8 099-268-0331	오시마 쓰무기 (명주), 오시마쓰무기 솜, 실크솜	9:00-17:00 연중무휴	C-5
후지 견직물	난에이 1-6(아미노사토) 099-268-0331	오시마 쓰무기 (명주) 제품, 넥타이	9:00-17:00 연중무휴	C-5
히라카와 메이보쿠 본사 공장	난에이 3-24-5 099-269-5711	사쓰마아게 (어묵), 가마보코 (어묵)	8:20-17:00 일요일	C-5
공방 호엔	다니아마초 2-4138 099-266-3145	구로사쓰마 (화병류, 시기)	10:00-17:00 부자기 휴일	C-5
게이진가마 난슈공방	지겐지초 6-5 099-801-1962	시로사쓰마 (항로, 술잔, 그릇)	9:00-18:00 부자기 휴일	C-5
카테카루 메이보쿠 (목제품점)	난에이 6-2-20 099-262-0238	야쿠스기 (장기떡 상자, 장반, 꽃병받침, 접시)	9:00-18:00 토요일	C-5
(유) 호카초노 메이보쿠	난에이 6-2-18 099-261-8505	야쿠스기 공예품, 테이블, 선반, 칸막이, 도쿄노마키 등	8:30-17:30 일요일·공휴일	C-5
후지야스 양조 주식회사	다니아마초 2-1-10 099-261-5151	된장, 간장, 기타 가공조미료	9:00-17:00 ※사전에 예약	C-5
오시마 쓰무기 슈엔	시모후쿠모토초 6952-1 099-261-7708	오시마 쓰무기 (명주) 솜, 마스쿠, 기타 솜	10:00-17:00 일요일	C-5
노이진 세이센지 조타로야키 흥가모모	시모후쿠모토초 6878 099-261-3321	구로사쓰마 (꽃꽂이도구, 다도구, 시기, 주걱)	9:00-18:00 일요일	C-5
조타로야키 흥가모모	시모후쿠모토초 2962-6 099-268-3313	도자기 전반	8:00-17:00 부자기 휴일	C-5
무소구라 매점	나나쓰지마 1-1-17 099-261-8586	소주	9:00-17:00 토·일·공휴일	C-5
사쓰마초킨 전시관 큐아트	나나쓰지마 1-4-6 099-261-3396	금속공예 (주걱, 접시, 액세서리)	8:00-17:00 일·공휴일·둘째/넷째 토요일	C-5
가고시마 다비노에키 (휴게소) 마사루조	나나쓰지마 1-5-1 099-297-6711	가라칸, 사쓰마아게 (어묵)	9:00-16:30 수요일 (공휴일인 경우는 다음 영업일)	C-5
히고가마	히라카와초 3606-2 099-262-5516	시기, 화병류	9:00-18:00 부자기 휴일	C-5
야쿠스기 견학공장 아리요시 민예품점	기이레세키초 6612-1 099-347-0613	야쿠스기 제품	8:30-17:00 연중무휴	D-5
야키야마가마	기이레세키초 1805-2 099-345-2013	도자기, 시기, 화병류, 캔들	부자기 휴일	D-5
야쿠스기 견학공장 야쿠스기 공예 수제품점	기이레세키초 5820-30 099-345-2181	야쿠스기 (가고시마 인형, 젓가락, 술통, 글라스)	8:00-17:30 연중무휴	D-5
혼보 주조 GALLERIA HOMBO	난에이 3-27 099-822-7011	소주	10:00-15:30 토·일·공휴일 (오봉·연말연시)	C-5

제작 체험 ☺ 공방 견학

※제작 체험 및 공방 견학을 희망하시는 분은 반드시 공방에 문의하신 후에 방문해 주시기 바랍니다. 영업시간이나 정기휴일 등이 변경될 수 있습니다.

뒷면에는 가고시마의 특산품이 자세히 게재되어 있습니다. →

③ 마쓰모토 프레시칸 오차바타케

所 가고시마시 하루야마초 1065-1
☎ 099-278-1482
☎ 8:30~17:00
休 무휴 (연말연시 휴무 및 임시 휴무 있음)
주요 판매상품: 녹차, 아재, 생화, 농산가공품, 반찬

④ 미치노에키 '사쿠라지마' 히노시마메구미칸

所 가고시마시 사쿠라지마 요코야마초 1722-48
☎ 099-245-2011
☎ 9:00-18:00 (레스토랑은 -16:00)
休 셋째 월요일 (공휴일인 경우는 다음날)
주요 판매상품: 토산품, 농산가공품, 반찬, 과일, 도예품

⑤ 기이레노모리

所 가고시마시 기이레히토쿠라초 5809-2
☎ 099-345-4141
☎ 10:00~17:00
休 무휴 (연말연시 휴무와 임시 휴무 있음)
주요 판매상품: 아재, 과일, 생화, 농산가공품, 공예품

'도시농촌교류센터 오차노사토' 안에 있으며, 녹차산지 '마쓰모토' 담겨 매장에는 자갈할 만한 녹차가 준비하다. 다니아마 항에서 들어오는 신선한 생선도 체크 필수.

사쿠라지마 무, 사쿠라지마 곱마늘, 비파열매 등 사쿠라지마 특산품이 준비하다. 별식 레스토랑에서는 지역 특산품으로 만든 메뉴를 제공한다.

관광농업공원 '그린팜' 안에 있으며, 공원에서 재배해 갖 수확한 야채들도 판매. 그린팜 내의 수확 체험과 만들기 체험도 강추!



이 마크가 붙어 있는 공예품은
경제산업성 장관 지정 전통 공예품입니다.



이 마크가 붙어 있는 공예품은
가고시마현 지정 전통 공예품입니다.

-문의처-

 (사쓰마아게(어묵))	가고시마현 가마보코(어묵) 협동조합 ☎ 099-222-0297 🏠 우편번호 892-0835 가고시마시 조난초 37-2
 (소주)	가고시마현 주조 조합 ☎ 099-222-2678 🏠 우편번호 892-0836 가고시마시 긴코초 8-15
 (녹차)	가고시마현 녹차 상업협동조합 ☎ 099-268-6181 🏠 우편번호 891-0122 가고시마시 난에이 3-11-28
 (향토과자)	가고시마현 과자 공업조합 ☎ 099-222-2578 🏠 우편번호 892-0841 가고시마시 데루쿠니초 14-13
사쓰마이모(고구마)산업진흥 협동조합 ☎ 099-296-8837 🏠 우편번호 890-0054 가고시마시 아라타 1-36-9 세토빌딩 1층	
 (식육가공품)	(주)JA 식육 가고시마 가공품 판매과 ☎ 099-258-5225 🏠 우편번호 890-0064 가고시마시 가모이케신마치 15
 (수산가공품)	가고시마현 어업 협동조합 연합회 ☎ 099-253-7811 🏠 우편번호 890-0064 가고시마시 가모이케신마치 11-1
 (된장, 간장)	가고시마현 된장 간장 공업 협동조합 ☎ 099-226-3660 🏠 우편번호 892-0844 가고시마시 야마노쿠치초 2-5
 (절임)	가고시마현 쓰케모노(절임) 상공업 협동조합 ☎ 0993-34-1180 🏠 우편번호 891-0514 가고시마현 이부스키시 야마가와오야마 860-2
 (본고장 오시마 쓰무기(명주))	본고장 오시마 쓰무기(명주) 협동조합 ☎ 099-204-7550 🏠 우편번호 891-0123 가고시마시 오로시혼마치 4-7
 (사쓰마야키(도자기))	가고시마현 사쓰마야키 협동조합 ☎ 099-294-9039 🏠 우편번호 899-2431 가고시마현 히오키시 히가시이치키초 미야마 1571
 (사쓰마키리코)	(주)시마즈흥업 사쓰마 유리공예 ☎ 099-247-2111 🏠 우편번호 892-0871 가고시마시 요시노초 9688-24
(주)유리 공방 부쇼 ☎ 099-244-7515 🏠 우편번호 892-0875 가고시마시 가와카미초 1965	
 (사쓰마 주석 용기)	스즈히코 아사다 스투키 ☎ 099-222-2752 🏠 우편번호 892-0845 가고시마시 데노쿠치초 6-19
 (야쿠스기 제품)	가고시마현 야쿠스기 사업 협동조합 ☎ 099-268-1722 🏠 우편번호 891-1115 가고시마시 도카이초 3-35
야쿠스기 메이보쿠 협동조합 ☎ 099-269-5202 🏠 우편번호 891-0115 가고시마시 도카이초 3-2	
 (대나무 제품)	가고시마시 대나무 공예 진흥조합 ☎ 099-238-2338 🏠 우편번호 891-1231 가고시마시 고야마다초 9353

본 책자에 관한 문의는 ...

- 가고시마시 산업 지원과
우편번호 892-8677 가고시마시 야마시타초 11-1
전화 099-216-1323
팩스 099-216-1303
- 가고시마시 도쿄 사무소
우편번호 102-0093
도쿄토 지요다쿠 히라카와초 2-4-1 일본 도시 센터 12층
전화 03-3262-6684