

Food Travel Magazine

おいしい九州を博多から発信!

くうてん

Discover Japan presents

2012 [summer]

TAKE FREE

特集

こしき

甑島、 美食紀行

もうすぐ夏!

▼▼▼

島の味覚を
堪能!

くうてん 甑島フェア

青い海、美食紀行。

発見! 甑島名物、エビフライ

島対談: 中原慎一郎×ヤマシタケンタ

島めぐりで出会った島人

おいしい島土産

JR HAKATA
CITY

特集

行ってみないとわからない

島の暮らし、おいしい食材

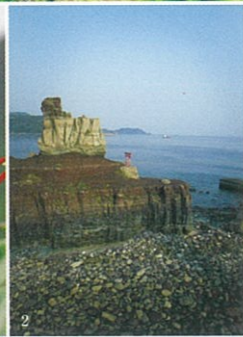
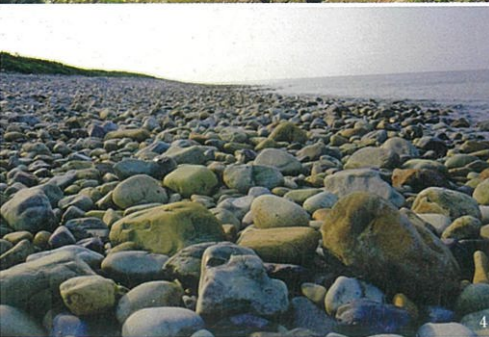
こしきしま
甕島へ！

南北600kmの広大な県域に、
多くの離島を持つ鹿児島県。
種子島や屋久島、奄美大島、硫黄島と、
全国から観光客が訪れる島もある中で、
まだまだあまり知られていない小島がある。
そこは、手つかずの自然と優しい島人、
そして、豊かな食文化が旅人を癒す
素朴な楽園。
甕島の空気に触れて英気を養う。

文||岩越千帆 写真||熊谷直子



Kooten meets koshikishima



1: 下甕島の鹿島町にある「夜萩円山公園」の展望台から望む「鹿島断崖」。海からそそり立つ高さ200mの断崖が、南へ約16kmにわたって続く。2: 甕島の名前の由来といわれる「甕大明神」が祀られる巨岩。3: 四季折々の野の花に事欠かない甕島。夏になると自生するカノコユリが薄紅色の花を咲かせる。4: 縞模様のきれいな玉石からなる甕島の海岸

訪れる人を魅了する
圧倒的な大自然

北東から南西方向に連なる上甕島、中甕島、下甕島と、その周辺の小島で形成される甕島列島。趣の異なる3つの主島めぐりが、旅の醍醐味だ。下甕島は山道が多く、至る所でビュースポットを発見する。鹿島町にある展望台からは、島で最大級の景観を誇る「鹿島断崖」が臨め、むき出しになった荒々しい断崖と海に突き出す奇岩の連続に圧倒される。

自然の迫力を感じる下甕島に対し、上甕島は穏やかである。一番の見所「長目の浜」には、砂礫洲で隔てられた海岸の内側に3つの池があり、静かで神秘的な表情に魅了される。海岸は甕島特有の石浜で、足元に敷地められた玉石は、自然が作り出したアートのように美しい。夜、浜辺に寝っ転がって眺める、満天の星空も見逃せない。

太陽が傾く頃、上甕島と中甕島を結ぶ橋に立つ。天気恵まれれば美しい夕景が臨め、しばしノスタルジックな気分になることができる。



Kooten meets
Koshiki shima

1 島の暮らし、
おいしい食材。

いろいろな表情をもつ
絶景に魅せられる



上甕島と中甕島を結ぶ「鹿の子大橋」から眺める美しい夕景。甕島にはこんな夕焼けスポットが多数あるので、日没時間を調べて訪れたい。



馬場水産加工場の干場。目の前に広がる海の上にせり出すように設置し、手開きにした魚を空から注ぐ陽光と海から流れる潮風だけで乾燥させている。



上飯島の里町集落。上飯島の百姓、山下賢太さんが主催する「しまなび」に参加すれば、ガイドブックに掲載されていないエリアをめぐることができる。



1: 馬場水産加工場の代表、馬場雅巳さんと奥さんの美由紀さん。海上天日干して作る干物のほか、かますの塩辛など人気商品を多数製造する。2: 島のあちからで見かける干物の干場。手軽に手に入るキビナゴなら、洗濯物と一緒に干すのもあたり前。こんな風景も飯島ならではの魅力を発信している。



1 島の暮らし、おいしい食材。

さらに敷地内を一段下げるなどして台風をしのいできた。また、屋根を漁の網で覆う家をあちこちに見かけるが、これも瓦を風で飛ばさないための工夫だという。

もうひとつ、島の風物詩となっているのが干物の干場。里港付近の海岸から、せり出すように設置された大きな干場は、干物を生産販売する「馬場水産加工場」のもので上飯島の名物である。さらに、その隣にも小さな干場が2つ。個人の物らしいのだが、「島の人は敷地とか関係なく干しちゃうからね」と、馬場水産の代表は笑顔で話す。海岸沿いの堤防に、また家の軒先に、

洗濯物や布団と一緒に干される魚。それにつられて、島の猫がのっそりと集まりうろついている。のどかで温かい暮らしの風景が、旅人を優しく迎えてくれる。

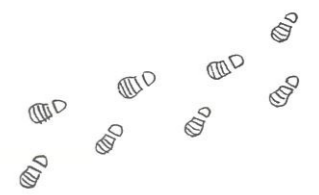
同じように、飯島で出会う人はみな、おほかで島への愛情に満ちている。飯島には高校がないため、中学を卒業すると一度島を離れていくが、誰もが故郷への想いがあり心の中で繋がっている。そうした島出身者や飯島に魅せられた人々が島人と一体となり、夏にはアトイベントを開催し、また飯島ブランドの商品を開発しながら、愛する飯島の魅力を発信している。

自然と寄り添う
素朴で温かな暮らし

島全体が自然に溢れ、島人たちはその一部を借りるように、小さな集落をつくり暮らしている。また、その集落の家々も寄り添うように密集しており、人々の繋がりの深さを象徴している。

集落に足を踏み入れると、まず目を引くのは道に沿って連なる石垣。一部にコンクリートもあるが、昔ながらの丸い玉石でつくった石垣が数多く残り、飯島の見どころにもなっている。その石垣に隠れるように建つ家屋は平屋が一般的で、外から見るとかなり低い位置に屋根がある。飯島は台風銀座といわれるほどの台風の通り道で、年間を通じて風が強い地域である。そのため先人たちは、風を受けにくい屋根の低い平屋を建て、

1: 昔ながらの玉石垣や、現在少なくなった島独自の寄せ棟家屋に暮らす野島トキワさん。山下さんが行っている「しまなび」のスポットでもある。2: 里町の中学校前には島の精霊が宿るとされるガジュマルの木があり、大人たちがお供え物を持ってやってくる。子どもたちにとっては格好の遊び場。3: 下飯島の鹿島集落。こちらでも家々が密集し市団を気ままに干す光景も何だか絵になる



中飯島の平良港付近にある大きなせんだん。ここには日が暮れる頃になると、晩ご飯をすませた島人が夕涼みに集まる。木の下では島ならではの緩やかな時間が流れている





ここは
おいしい
食の宝庫

1: 中飯島にある平良漁港。約200年前に湖沼を改修してつくられた港は、穏やかな表情を見せる。2: ピチピチの朝採れキビナゴ。島のキビナゴ料理は、島内の宿や飲食店で味わえる。3: 上飯島にある「民宿 石原荘」の夕食。タカシイやヒラミナなどの珍しい貝類のほか、ミズイカ、黒鯛など海の幸が盛りだくさん。名物はコンロで焼くキビナゴの塩焼き。4: 下飯島の唯一の酒造を営む吉永酒造の川畑さん親子。島で取水する海洋深層水を使い、こだわりの芋焼酎を製造。5: 磯も豊かな飯島では海草加工品も豊富。「民宿 石原荘」のところでんは絶品。6: 飯島では本マグロの養殖が行われており、島内では上飯可にある「寿し膳かこの」でいただける



雄大な自然がもたらす島の美味に出会う

自然の力の上に人の営みが成り立っていることを、思い出させてくれる飯島の暮らし。時折り見える厳しい一面と上手く付き合えるのも、自然が島にもたらす恵みがあればこそ。飯島ならではのおいしい食材もそのひとつ。

海を渡って港に降り立つと、岸壁から釣り糸を垂らす釣り人の姿を
あちらこちらに見かける。一年を通じているんな魚が行き交う
飯島は、
島内全域
が釣り場といわれており、古くから漁業が盛ん。とくに日本では有数の漁獲高を誇るキビナゴは島の宝である。飯島では、深夜、灯火に集まってくる魚に網を仕掛け水揚げする「刺網漁」が行われており、編み目の大きさや休漁日、操業時間などを取り決め、大切な資源を守る取り組みも行われている。現在は冷凍技術の進歩によって遠隔地へも届けられるようになったが、島で目にする朝採れのキビナゴは、



地元で「薩摩甘エビ」と呼ばれるタカエビも島を代表する食材で、長浜港で水揚げされる

締まった身がキラキラと輝き、「海の宝石」といわれる由縁が一目でわかる。5〜6月には子持ちならではの食感が楽しい、冬場はやや小振りながら脂ののった身が一層美味。ほかにも、メジナやカマス、バシヨウカジキなど、黒潮で育ったおいしい魚介が島の食を彩る。地元では刺身はもちろん、煮る、焼く、揚げると、あらゆる調理法で自然の恵みを堪能している。なかでも、島の風景にもなっている干場でつくられる天日干しは絶品。海風と南国の陽をいっぱい浴びた身を食せば、島の豊かさを感じることが出来るはず。



1 島の暮らし、おいしい食材。

は椿のほか、山菜や野草が自生し、四季折々の味覚を届け、古くから栽培されているサツマイモは、伝統菓子や焼酎となり、故郷の味を生む。最近では、温暖な気候を活かし、パッションフルーツの栽培が始まり、島の新たな特産品として期待を集めている。
こうした島の美味をめぐるには、生産元を訪ねるのがイチバン。そこには、島でしか出会えないおいしい風景が待っている。



下飯島のおばちゃんが集まって活動する「生活研究グループ」では、島ならではの食文化を島外にも発信している。手前は島に自生するよもぎと黒糖を使ったふくれ菓子。隣の佃煮も自生するツワブキで作っている

釣りを、畑では農作業をする姿もあり、島の食を陰から支えている。また、下飯島の婦人グループ「生活研究グループ」では、島の素材でつくる手作り味噌や、伝統菓子のこっぴ餅、椿油など、さまざま加工品を製造し、島外にも販売している。こうした、島ならではの味をつくり出す人々が島の活力のもととなり、飯島の味が少しずつ全国へと広がっていくのである。



Kooten meets Koshiki shima

1 島の暮らし、おいしい食材。

飯島の食を支え守る島のおばちゃん力
漁港を訪ねると、漁師の奥さんたちが、水揚げされた魚介の選別作業を黙々と行っていた。また、干物の干場では女性陣が絶妙なタイミングで魚を返し、同時に商品にならない魚をテキパキとはじいている。島で出会うおばちゃんたちは、とにかく元気で明るく、とても働き者だ。港では

1: エビはキレイにバック詰めされて、購入者の名札が付けられる。鮮度抜群のエビは、島外ではなかなかお目にかかることができない。2: 「生活研究グループ」のメンバー山内千和子さん(右)と中園好子さん(左)。手作りの漬物などでもてなしてくれた。3: タカエビやアカエビなど、島ならではの海の幸を届ける下飯島長浜漁港の漁師、下野幹夫さん



下飯島の長浜漁港でエビの仕分け作業を行うお母さんたち。特産のタカエビは鮮度が落ちやすいため、港に戻るとすぐに頭を落とす水詰め作業をする

島の女は
とにかく
働き者

東シナ海の小さな島ブランド代表／百姓
山下賢太さん

上甌島生まれ。JRA日本中央競馬会競馬学校を中退後、京都造形芸術大学環境デザイン学科を卒業。民間企業を経てUターンし、農業を通して島の活性化に取り組む。
<http://shop.island-ecs.jp/>

山下さんが
「たまいしプロジェクト」で
再生した石垣



失われつつある玉石の町並みを取り戻すべく、山下さんが2008年に立ち上げた「たまいしプロジェクト」で、島民や地元出身の学生などが集まり再生した玉石垣。島内外からの13人で10日かけて作業を行った

ランドスケーププロダクツ代表

中原慎一郎さん

鹿児島生まれ。2010年に「Playmountain KAGOSHIMA」をオープンさせたほか、鹿児島島のいいものを紹介する「さつまもの」など鹿児島にまつわる活動も多彩。
www.landscape-products.net/

島の百姓・山下さんと島対談

いま、甌島が

ミヨーに気になる。

島の暮らしとおいしい風景

中原さん(以下中)・・・僕は下甌島に親戚がいて、何度か訪ねてくるけど、上甌島に来たのは今回がはじめて。下甌島とは景色や街の雰囲気がい

ていて、島をめぐるだけでもいろんな発見がありました。山下君は3年前にUターンで戻り、農業をしているんだよね？

山下さん(以下山)・・・「甌島に美しい風景をつくる」をテーマに、農業をしながらいろんな商品をつくっています。甌島にも昔は棚田があって、

美しい風景が広がっていました。が、いまは耕作放棄された土地が多いのが現状。僕は祖父の田んぼを受け継いでほしいんですが、徐々にうちの田んぼもつくってこれと言われようになってきました。

中・・・山下君の姿を見て、同じように活動してくれる人が増えてくるんじゃないかな。地域のおばちゃんも期待できるよ。下甌島で会った「生活研究グループ」の、集まって何かやりたいっていうパワーはあなだけない。そこで結構スゴいものが生まれたりするよね。ただ問題なのは、自分たちのつくったものが世間の人に喜ばれるってことに

気づいていないことだけ。山・・・まさにそうで、本当にもつたないものがいっぱいあります。だから、僕が商品化するのには、まったく新しいものではなく、昔から島でつくって口にしてるものなんです。米も芋もコッパ餅も、ちよつと手を加えることで販売できて、表参道で売れたりする。そんな成功体験みたいなものを、少しずついいから島の人に感じてもらいたい。

中・・・面白いて思わせ続けることが大切なんだよね。山・・・その存在を知ってもらい、需要ができれば必然的に供給しな

らポウルを持つてお豆腐屋さんに行き、世間話をしたりして、小さなコミュニケーションが生まれる。そんなシーンもつくりたいと思つてます。中・・・豆腐は行商もできるから、風景にもなるよね。山・・・はい。そこから、また甌島で目を向けられていない地域に若い人たちが入つていって、その魅力を掘り起こしていければいいなと。中・・・甌島ならではの楽しみが、いろいろつくれそうだね。山・・・20年後の美しい風景を作るために、何ができるか

百姓・山下さんの仕事場



サツマイモ畑

かつて棚田だった土地を借りて、焼耐用のサツマイモを栽培。ここで育ったイモは上甌島にある「塩田酒造」の銘酒である「六代目百合」や「風に吹かれて」に。6500平米の畑を1人で管理



椎茸の原木を育てる山林

いまではほとんどつくられることのないようになったシイの原木栽培にこだわり、清らかな水の流れる甌島の山林で無農薬栽培を行っている。その数1500本！



島米を栽培する田んぼ

積極的に耕作放棄地の再生活動に取り組み、減農薬で「こしひかり」「ひのひかり」を栽培し販売。現在は1丁4反の田んぼがある





4 「ぼっちゃん計画室」の人々
島を盛り上げる
の人々

島を盛り上げる 「ぼっちゃん計画室」の人々

故郷を愛する甌島出身者や甌島に魅入られた若者が集結し、甌島の元気の源になるべく活動する「ぼっちゃん計画室」。個性豊かなメンバーが島に新たな風を吹き込む

魅力的な島に
遊びに来てね

3 上販 / 商品開発員
齊藤智顕さん
静岡県出身。6歳から甌島で育つ、島の自然を愛するアウトドア男子。現在は甌島の土を素地に使用する陶器開発に没頭中。島の豊かな自然を子どもたちに伝えるワークショップも行う



2 上販 / マネージャー
伊原友寛さん
東京都出身。ファッション、料理、イベントなど、さまざまなジャンルの有名企業を経て甌島へ。これまでに得た経験と人脈を活かしながら、甌島ブランドを広めるために奮闘中



1 下販 / マネージャー
竹内智子さん
京都府出身。昨年度の事業スタッフ募集で甌島を知り、現在は単身赴任で甌島へ。旅行会社に勤めた経験を活かし、甌島を中心に薩摩川内市の魅力を五感で堪能し、市内外に発信している



6 下販 / 商品開発員
植村友美さん
始良市出身。甌島に嫁いで8年目。6歳の娘と5歳の息子さんをもつ母親でもある。下販を中心に薩摩川内市を勉強しつつ、主婦目線での商品開発にも取り組んでいる



5 上販 / 商品開発員
中村美里さん
京都府出身。6年前より甌島の魅力にとりつかれ、昨年移住を決意。パッケージデザインのほか、里町集落内に実在する家屋を実測した、山下商店のペーパーラフトを制作



4 上販 / 事業推進員
横路麻由さん
上販町中甌島出身。島のことをもっと知り、島で自分らしく生きたい！という思いから甌島へUターン。島の素材を使った天然酵母のパンをつくるという夢のために、ただいま修行中



「ぼっちゃん計画室」とは？
薩摩川内市の企業と連携し、持続可能な生産と雇用サイクルを作り、地域の魅力を丸ごとブランド化して全国に広める地域活性化プロジェクト。土産など「かたちのある」商品開発と、観光体験など「かたちのない」商品開発を、各現地スタッフが中心となって行っている

8 下販 / 商品開発員
小笹雄一郎さん
神戸市出身。大学で建築を専攻しているながらも、分野を限定せず島の良さをデザインを通して発信。料理もそのひとつであり、島の素材にこだわった商品開発を目指している



7 下販 / 商品開発員
新地健郎さん
鹿児島市出身。音楽とお絵かきが趣味以上の生きがいであり、ぼっちゃん計画室では、イラスト制作や空間演出、コピーライティングを担当。現在、島の生活についても勉強中



島のおばちゃんがつくる 甌島名物エビフライ



3 下販 甌島名物
エビフライ



キビナゴを代表とする海の幸に恵まれた甌島に、幻のエビがあるという。島ならではの味を求めてたどり着いたのは1軒の喫茶店。そこで見つけた「啓子おばちゃんにしかつくれない」名物料理をご紹介します。

おいしいヒミツ

おばちゃんの手
巧みな手業



タカエビの重ねかたや成形の仕方は、長年作り続けている啓子おばちゃんの手のひらの感覚だけが知っている。ほど良く握り型くずれを防いでいるようだが、他の人では真似することができない

知る人ぞ知る食材
タカエビを食す
名物の一品を求めてやって来たのは、下甌島の玄関口、長浜港のフェリー待合所に隣接する「喫茶くるみ」。ここは噂の啓子おばちゃんと、妹夫婦が営む小さな喫茶店。昼時には地元客で賑わう人気店でもある。
目的のエビフライ「甌島定食 850円」を注文。しばし待ち、テーブルに出された

エビフライは、一般的なものと形状がまったく異なり、カニフライのようなぼつたりと丸いかたちをしている。「解凍したタカエビを開いて、この大きさになるように何匹も重ねて衣で包むのよ」と、啓子おばちゃん。タカエビの大きさにより使用する数は異なるが、大きい物なら5尾、小さい物なら10尾前後。啓子おばちゃんの手のひらにしっかりとくる大きさに揃えられる。希少なタカエビを贅沢に使う

エビフライは一皿に3つも盛りられる。だから限定5食の予約制。新鮮なものを食べさせてあげたいから、必要な分をその日の朝に仕込むという。「味付けは塩と胡椒のみ。薄力粉と卵の衣にくぐらせパン粉を付けて、あとは油で3〜4分揚げただけ」。調理はとてもシンプルだが、ほかの人がつくるとうまくいかないという。まず、この大きさに成形するのが至難の業で、さらに揚げるのと型くずれしてしまう。何より食べたときのしつとり感やジュシーさ、タカエビならではの深い味わいを引き出すことは、誰にも真似することができない。
「食べた人がおいしいって言うてくれるから、つくるのが楽しい」と笑顔で話す啓子おばちゃん。これもほかでは味わえない島生まれの味だった。

食べられるのは
ココ
喫茶くるみ
鹿児島県薩摩川内市下甌町長浜 長浜港待合所内
Tel: 09969-5-1012
営業時間: 6:30~14:30
定休日: 月曜



Fried shrimp

information

島めぐりに知っておきたいお役立ち情報をご紹介します。
風光明媚な観光スポットも盛りだくさん!



【 アクセス方法 】

電車の場合、博多駅から川内駅まで九州新幹線利用で最速1時間11分。
川内駅から串木町新港まではフェリーの出港にあわせた直行バス利用で約34分。
串木町新港から高速船「シーホーク」で上甕島の里港までは約50分、
下甕島の長浜港までは直通で約1時間5分。またはフェリー「ニューこしき」
で上甕島の里港までは約1時間15分、下甕島の長浜港までは約2時間25分
(ともに1日上下2便)

甕島商船 Tel: 0996-32-6458 www.koshikisho.co.jp

【 島内移動に関して 】

- ・バス 甕ふれあいバス(里・上甕地域) 南国交通 上甕事業所
Tel: 09969-2-0400
甕かのこゆりバス(下甕・鹿島地域) 南国交通 下甕事業所
Tel: 09969-7-0550
- ・タクシー 五色タクシー(上甕町中甕) Tel: 09969-2-0039
四角タクシー(下甕町手打) Tel: 09969-7-0567
- ・レンタカー 五色レンタカー(下甕町長浜) Tel: 09969-5-0213
親和レンタカー(下甕町) Tel: 09969-5-0347
創夢レンタリース(里町) Tel: 09969-3-2550
- ・遊覧船 水中展望船「きんしゅう」 Tel: 09969-3-2121 (甕島館)
観光船「かのこ」 Tel: 09969-2-0001 (薩摩川内市上甕支所)
観光船「おとひめ」 Tel: 09969-7-0481 (竜宮の郷)

【 観光スポット候補 】

- >> 上甕島
 - ① 長目の浜
3つの池と長目の浜を展望できる
 - ② 観光船「かのこ」
下甕島の西海岸を2時間かけてクルージング
住所: 鹿児島県薩摩川内市上甕町
Tel: 09969-2-0001 (薩摩川内市上甕支所)
 - ③ 観大 観小
「甕島」地名発祥の地といわれる甕形の大岩
- >> 下甕島
 - ④ 夜萩円山公園
海からそそり立つ鹿島断崖と上甕島を一望
 - ⑤ ナポレオン岩場
横から見ると有名なフランスの偉人に似ている
 - ⑥ 手打海水浴場
約1.5キロにわたって続く遠浅の海水浴場
住所: 鹿児島県 薩摩川内市下甕町手打
Tel: 09969-7-0481 (竜宮の郷)

【 観光船「かのこ」以外のお問合せ先 】 NPO法人 薩摩川内市観光協会 上甕島支所 Tel: 09969-6-3930
手打海水浴場以外は NPO法人 薩摩川内市観光協会 下甕島支所 Tel: 09969-5-1800

【 夏のイベント情報 】

KOSHIKI ART PROJECT 2012

今年で9回目を迎える甕島独自のアートイベント。島全体を展示会場とした展覧会を行うプロジェクトで、若手アーティストが甕島に夏の1ヶ月間滞在し作品を制作。プロジェクトに関わった島民や来場者は、島で失われつつある場所や島民の暮らしに息づく文化的な営みを、アートという視点から改めて体感。また、甕島に伝わる伝統芸能や島唄を復活させるための音楽祭も開催。

■ KOSHIKI ART EXHIBITION 2012 (展覧会期間) 8月18日(土)~26日(日)

■ じょうやま音楽祭 8月11日(土)

http://koshikiart.chesuto.jp/



甕島産をお取り寄せ

島の旅で見つけた島ならではの商品を厳選紹介。
お取り寄せでいますぐ甕島を体感しよう!

馬場水産
かます天日干し
525円(3尾)



中原さん
太鼓判

「海岸沿いで風情ある天日干しをしている景色にみとれました。それにそそられて持ち帰り、その日のうちに食べて食べました。もっと買ってあげればよかったと思うときは、すでに遅いです!」(中原)

生活研究グループ
ドレスソース
(たまねぎ) 400円

「地域の生活研究グループの凄さをここでも知りました。おばさんたちはそれぞれ得意なものがある、そして地元のものを使う。何より集まることの楽しさを、みな知ってますね!」(中原)



中原さん
太鼓判



馬場水産
かますの塩辛
714円(60g)

甕島で水揚げされるかますの内臓を、天然塩だけで熟成させて瓶詰めにした塩辛。酢やカボス、大根おろしなどで好みの辛さに調整し、酒の肴に。またお漬物など、ご飯のおともにも最適



馬場水産
きびなご天日干し
1,050円(500g)

全て手作業にこだわり、天然ミネラル塩と潮風のみで味付け。海の上でしほり出した干場で海上天日干しした、甕島ならではの製法で、キヒナゴの旨味をギュッと凝縮。さっと炙るだけで絶品!



こしき海洋深層水
海洋深層水 竜宮伝説
150円(500ml)

水深200m以上の海水より汲み上げられる、ミネラルをたっぷり含む海洋深層水。島には取水・販売する企業もあり、飲料水として、また加工品や焼酎にも使用されている。24本より通販可能



塩田酒造
六代目百合
1,250円(720ml)

江戸時代に始まり、140年以上の歴史がある酒造会社。昔ながらの常圧蒸留、黒麹で芋の旨さを引き出した島を代表する銘酒。軽快な口当たりと、しっかりと原料の個性を感じる骨太の味わい



中原さん
太鼓判

吉永酒造
亀五郎
1,260円(720ml)

「鹿児島にはちゃんと地域ごとに小さくても地元の焼酎があります。甕島でもそれがしっかりと受け継がれていますね。地元だからこそ海洋深層水を贅沢に使える環境も味となっています!」(中原)



Kooten meets
Koshiki shima

5
お取り寄せ

【 山下商店のお取り寄せ 】



季節の石塩
よもぎ525円、椿油630円

甕島産の素材を使用して、数種類の天然オイルを混ぜ合わせ、1ヶ月以上熟成させた手作り石塩。ほかに竹炭、島みかんもある



ポストカード 1枚180円

「各家庭をまわって探し出した島の風景の写真をを使ったポストカードからは、今にはないその当時の豊かさ、みんなで暮らすことの楽しさが伝わってきます!」(中原)。ほかに上甕島の家がつくれるペーパークラフトもある

中原さん
太鼓判



オソバあちゃんのこっばもち
560円(80g)、630円(150g)

サツマイモと餅米を混ぜてついた甕島ならではの伝統菓子。オソバあちゃんのこっばもち、1年間という歳月をかけて作られる



椎の木の
しいたけ
860円(50g)

今では珍しくなったシイの木で作る希少な椎茸。鹿児島県林業振興大会で優良賞を受賞した自慢の逸品は風味、香り、歯ごたえが違う

中原さん
太鼓判



椿油
750円
(30ml)

「鹿児島は椿油の産地。皆その効能を知っています!」(中原)
※鹿児島県生活研究グループ出品



島米 3,500円(5kg)

「まだ20代の山下君が、島の味覚を伝えようとしています。それは美味しいお裾分けのプロジェクト。彼が丹精込めて作った島米です!」(中原)
※こしひかり、ひのひかりの2種類から選べます

中原さん
太鼓判



キビナゴの天ぷら 480円

絶妙な加減で揚げられたキビナゴは、衣はサクサクと身はふんわりと食感も楽しめる一皿に。キビナゴの旨味をギュッと閉じ込めているので、塩のみでシンプルにいただき、飯島の旬をじっくり堪能。焼酎のあてにもピッタリ！



甘エビの刺身 680円

博多ではなかなかお目にかかれないタカエビを、シンプルなお刺身でいただける。食べごたえのある大振りな身は、爽やかな甘みがクセになる

もつ料理 万作

【もつ料理】
☎11:00～24:00 (L.O.22:45)
☎092-409-6701



キビナゴのじんた煮 420円

魚や野菜をぬか味噌で炊く北九州地方の郷土料理を仙台の名店が再現。米ぬかと仙台味噌を合わせて、キビナゴを柔らかく煮込んだ風味豊かな一品

牛たん炭焼 利久

【牛たん】 ☎11:00～23:00 (L.O.22:30)
☎092-413-5335

広東炒麺南国酒家

(かんとんちゃおめんなんごくしゃ)
【あんかけやきそば】
☎11:00～23:00 (L.O.22:30) ☎092-409-6869

飯島前菜5種盛り合せ (ディナー限定) 1,200円

キビナゴやタカエビなど、飯島の食材をふんだんに使用した中華前菜の盛り合せ。いろんな味が楽しめる大満足の一品は、紹興酒の肴にどうぞ！



話題のビールは泡がシャリシャリ！



島キビナゴのエスカベッシュ 680円

むし暑いこの季節には、酸味のあるエスカベッシュでシュ〜！とお口を引きしめ。冷たいEXビールでシュ〜と疲れを…ふっとなげせ！

A&K ビア&フードステーション

【ビアーズレストラン】
☎11:00～24:00 (フードL.O.23:00 / ドリンクL.O.23:30) ☎092-415-1190

角川雄三さん



37PASTA (サーティセブンパスタ)

【パスタ】
☎11:00～23:00 (L.O.22:00) ☎092-413-5537

飯島キビナゴの甘酢マリネ 580円

新鮮なキビナゴを唐揚げにして、たっぷりの野菜とともに爽やかな甘酢に漬けた夏メニュー。キビナゴの旨味が際立つマリネは、スパークリングワインと相性抜群！



キビナゴの唐揚げ ピリ辛ソースサラダ 1,200円

カラッと揚げたキビナゴと野菜をオリジナルのピリ辛ソースでいただく中華サラダ。ランチプレートの選べる主菜5種類の一品

キビナゴのサクサク揚げ 香り辣油炒め 1,600円

小さくても栄養価の高いキビナゴを、鮮度を落とさないように高温調理で仕上げたサクサクとした食感が◎。ビールが美味しくなる季節に最適なおつまみ

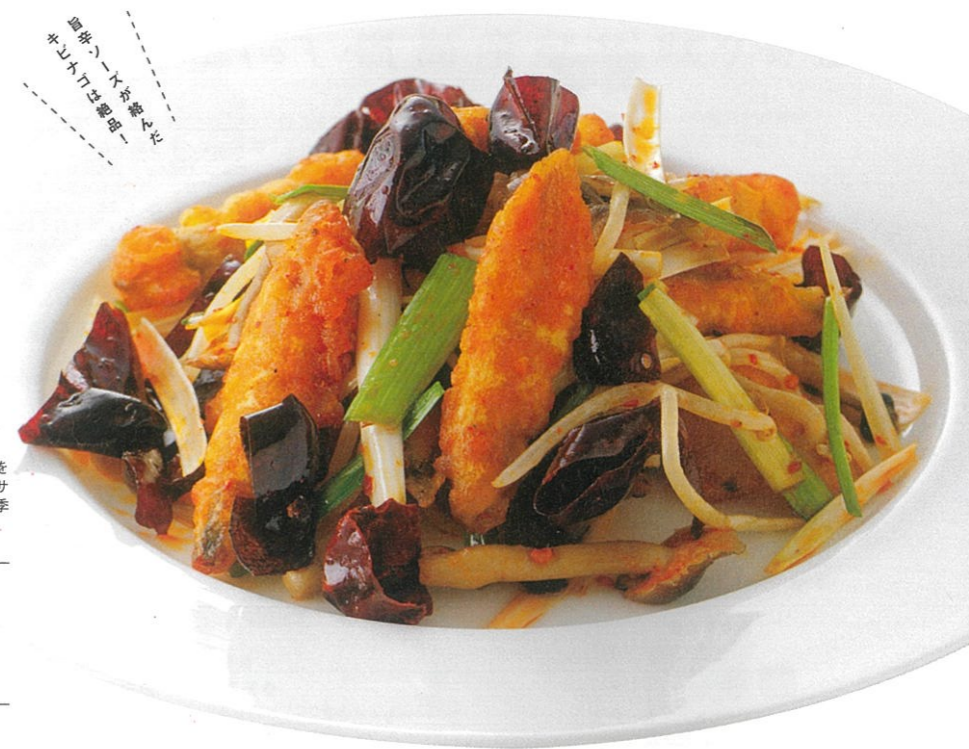
四川飯店

【中国四川料理】
☎昼11:00～16:00 (L.O.15:00)
☎夜17:00～23:00 (L.O.22:00)
☎092-413-5098

菅浩憲さん



飯島キビナゴを
キビナゴの唐揚げ



島の味覚を召し上がれ！

飯島食材を使ったくうてん新メニュー

飯島の食材を和洋さまざまなオリジナルメニューで提案する「飯島フェア」を開催。くうてんでしか味わえない飯島の味をお見逃しなく！



Koolten meets Koshiki shima

6

飯島食材を使ったくうてん新メニュー



二種の甘エビ盛合せ 1,200円

プリプリとした食感の薩摩の甘エビと、上品な甘さが際立つ北陸の甘エビを盛り合わせたお造り。2種類の味や食感を比べられる加賀屋ならではの贅沢な一品

加賀屋

【日本料理】 ☎昼11:00～15:00 (L.O.14:30) 夜17:00～23:00 (L.O.22:00) ☎092-413-5500

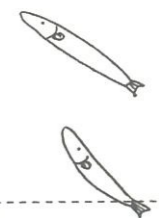


キビナゴの二色田楽味噌焼き 800円

新鮮なキビナゴに、うに味噌と京黒七味味噌をのせて、ふっくらと焼き上げた田楽味噌焼き。他では出会えないオリジナリティ溢れる一品は、繊細な盛りつけも魅力的

京都ぎをん 八咫

【京料理】 ☎昼11:00～15:00 (L.O.14:30) 夜17:00～23:00 (L.O.22:00) ☎092-413-5291



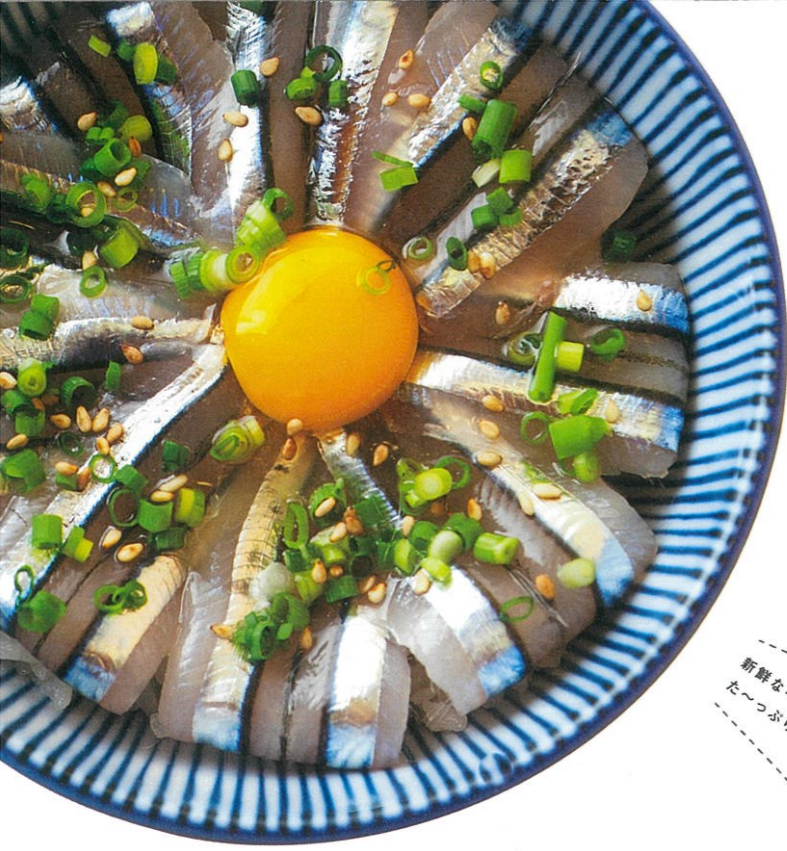
【使用している飯島の食材はコレ！】

●キビナゴ

飯島では年間を通して水揚げされ、とくに子持ちのプチプチ感がたまらない5～6月頃と、脂がのる冬場がおいしい時期。島では刺身のほか、塩焼きやお吸い物、茶漬けなどで味わう

●タカエビ

鹿児島では「薩摩甘エビ」と呼ばれており、プリプリとした食感と甘エビが持つ甘さを兼ね備える希少なエビ。殻が薄いので殻付きのまま揚げたり、塩焼きにしてもおいしい



キビナゴ丼
600円

ご飯が見えないくらい贅沢に敷き詰めたキビナゴのお刺身が絶品の丼。胡麻をふんだんに使用した割醤油とトッピングされた卵黄が身にしっかりと絡み濃厚な味わいに

● **天串魚串 ひさご**

[天串・魚串]
☑平日昼11:00～15:00 平日夜16:00～23:00 (L.O.22:15) 土日祝は11:00～23:00 (L.O.22:15)
※土日祝15:00～16:00はドリンクのみ
☎092-409-6911



キビナゴ刺身 650円(上)

手開きしたキビナゴを美しく盛りつけた鹿児島名物のお刺身。好みに合わせて鹿児島産の酢味噌と生姜醤油でいただき、本場の味を手軽に満喫。つついとお酒もすすむ

キビナゴ炭焼&天麩羅 560円(下)

刺身にできる新鮮なキビナゴを使用した天ぷらと炭焼きを、1度に味わえるお得な一皿。天ぷらのしっとり感、炭焼きの香ばしさと、味比べできるのもうれしい



渡辺哲也さん

新鮮なキビナゴがたっぷり!



タカエビと仏産スマートリュフのリゾット 1,260円

鹿児島産タカエビの旨味をたっぷり含んだリゾットに、フランス産のフレッシュスマートリュフを削ってトッピング。トリュフの高貴な香りとタカエビならではの甘みが口いっぱい広がる、至福のひとつを体感!

● **博多ビストロ タケノヤ**

[ビストロ] ☑11:00～24:00 (L.O.23:00)
☎092-413-5278



キビナゴとタカエビの刺し盛り 750円

新鮮なキビナゴとたかえびを美しく盛りつけました。鹿児島産の店だからできるオリジナルの鹿児島産醤油と酢みそでかごしま気分を味わっては…? 新たなおいしさの発見ができるはず

● **遊食豚彩 いちにいさん**

[黒豚料理] ☑11:00～23:00 (L.O.22:00)
☎092-477-8123



キビナゴフライ 550円

新鮮なキビナゴをフライにしました。シンプルな調理法で、素材の美味しさを存分に生かした逸品です。お酒との相性もバツグン!

鹿児島きびなごフライ三種 680円

鹿児島の宝石「きびなご」を塩、アボカド、柚子を使い磯らぎ風に仕上げました。きびなごとアボカドの相性がパッチリでおいしい

● **海鮮丼・茶漬 磯らぎ**

[海鮮丼・お茶漬]
☑11:00～23:00 (L.O.22:30)
☎092-409-6637

キビナゴのサラダ仕立て 980円

カリッと揚げたキビナゴとフレッシュ野菜を盛り合わせたサラダ風。夏にふさわしいタイならではのドレッシングでいただくキビナゴは、スパイシーでビールに最適!

● **コカレストラン**

[タイ料理]
☑11:00～24:00 (L.O.23:00)
☎092-409-6855



Kooten meets
Koshiki shima

6 鹿児島食材を使った
くうてん新メニュー



お刺身盛合わせ 1,575円

鹿児島から届けられる薩摩甘エビをメインに、旬の魚介類を盛り合わせたお造り(単品メニュー)。お店自慢のすき焼きの前に、お酒と一緒に召し上がれ

● **人形町今半**

[すき焼・しゃぶしゃぶ] ☑11:00～23:00 (L.O.22:00)
☎092-409-6600



天ぷら膳 蘭 1,890円

キビナゴとエビ、旬の夏野菜を組み合わせた天ぷら膳。最高級の胡麻油で揚げたキビナゴは風味豊かでひと味違う。小鉢2品とご飯、赤出し、お新香付き

● **銀座 天一(てんいち)**

[天ぷら] ☑11:00～23:00 (L.O.21:00)
☎092-413-5043



薩摩タカエビの冷たいエビチリ 900円(ディナー限定)

オリジナルの野菜出汁と薩摩タカエビの旨味を活かした新感覚の冷製エビチリ。鮮度抜群の食感をそのままに、お刺身感覚でさっぱりいただける

● **ごはん家 椒房庵(ごはんや しょうあん)**

[ごはん・汁] ☑昼11:00～16:00 (L.O.15:30) 夜17:00～23:00 (L.O.22:30) ☎092-409-6611



キビナゴの
天ぷら 840円

シンプルな天ぷらと海苔の風味をのせた磯辺天ぷらのキビナゴ天2種盛り。頭から尾まで丸ごといただける天ぷらは栄養も満点。レモンを搾ればさっぱり

● **トクトク**

[海鮮定食・居酒屋] ☑昼11:00～15:00 夜17:00～23:00 (L.O.22:30)
☎092-409-6933

薩摩甘エビのアヒージョ(パン付き) 700円(上)

たっぷりのオリーブオイルとガーリックを温め、薩摩甘エビを加えてゆっくり煮込んだアヒージョ(ガーリックオイル煮)。白ワインとも相性バッチリ!

鹿児島産子持ちキビナゴのアヒージョ(パン付き) 700円(下)

こちらは、プチプチの食感が楽しい子持ちキビナゴをアヒージョに。ちぎったパンに、キビナゴの旨味をたっぷり含んだオイルを付ければ、最後までおいしくいただける

● **CAVAL(カヴァル)**

[スペイン料理&ワイン]
☑11:00～24:00 (L.O.23:00) ☎092-413-5366



● **ザッコ アルポルト**

[海鮮イタリア料理]
☑11:00～23:00 (L.O.22:00)
☎092-413-5065

キビナゴと夏野菜の冷製カッペリーニ 1,680円(上)

大人気の冷製パスタに、新鮮なキビナゴとたっぷりの夏野菜を組み合せ彩り豊かに仕上げた一品。1日10食の限定メニュー

鹿児島産キビナゴと彩り野菜のフリット 980円(左)

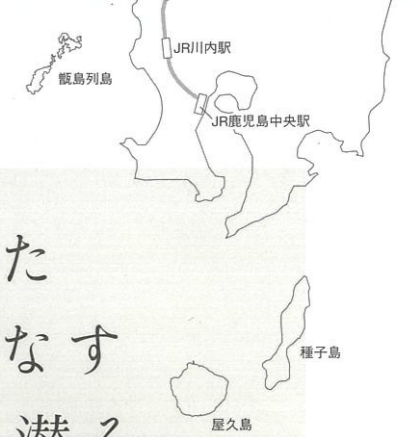
季節の野菜とキビナゴにサクサクの衣をまとわせた絶品フリット。シンプルな調理法だから素材そのものの味を堪能できる



中根一也さん



旅と、ワタシを、もっと楽しむWEBマガジン
TABITO+ [タビト]



潤いに満ちた 自然が織りなす 神秘の森に潜る。

甌島から薩摩半島を越えて南下し、
山々が連なる屋久島へ。
瑞々しく、生命力あふれる森に会いに、
1泊2日のスピリチュアルな旅へと出発。



- 【モデルコース】
- 9:38 博多駅出発「さくら543号」乗車
 - 11:05 鹿児島中央駅到着
 - 11:15 バス乗車
 - 11:26 鹿児島本港着
 - 12:00 鹿児島本港発 高速船乗船
 - 13:45 屋久島 宮之浦着
レンタカーを借りて観光に出発
 - 13:55 志戸子ガジュマル園
 - 14:45 永田いなか浜
 - 15:05 西部林道
 - 16:20 大川の滝
 - 17:00 屋久島焼陶工房 宿泊
 - 18:00 JRホテル屋久島

1日目

野さん。古い樹木の上にもまた新たな命が芽吹く。植物の生と死、その当たり前の循環がこの豊かな自然を支えているのだ。

ガジュマルが群生する「志戸子ガジュマル園」や、ウミガメの産卵地「永田いなか浜」にも足を運び、屋久島の生命力に満ちた自然美を感じてパワーチャージ。また、照葉樹林が北半球最大規模で残っている「西部林道」に車を走らせていると、多くの野生のサルやヤクシカに出会うことができる。

“人2万、サル2万、シカ2万”という、島の謂れもあり、豊かな自然が息づく証拠だ。夏の暑い日には、清涼感を求め、日本の滝百選に選ばれた「大川の滝」を訪れるのも良い。

日本の貴重な原風景に触れ、森から自然の偉大さと尊さを教わった屋久島の旅。自然の一部となり、命の洗濯をしにいこう。

2日目

- 7:30 ホテル出発
- 8:45 屋久島観光センターへ
(集合場所は前日最終決定)
屋久島エコツアー「雲と雫のいずる森へ」
- 11:45 ツアー終了
- 12:30 潮騒
- 14:30 レンタカー返却
- 15:00 宮之浦港発 高速船乗船
- 17:40 鹿児島本港着
- 18:19 鹿児島本港発
- 18:30 鹿児島中央駅着
- 19:00 鹿児島中央駅発「さくら574号乗車」
- 20:33 博多駅着



おいしいもの、見つけた!

ぜひ食したい屋久島名物、首折れサバ。鮮度を保つために一本釣りした直後に首を折ったサバは、プリプリした歯ごたえが良い。

お食事処 潮騒
[menu] 首折れサバ定食 ¥1,700、
とび魚唐揚げ定食 ¥1,200 など
鹿児島県熊毛郡屋久島町宮之浦305-5 0997-42-2721
11:30~14:30 (O.S 14:00) / 17:30~22:00 (O.S 21:30)
木曜休 ●宮之浦港より車で3分

標高2000m近い山を有す屋久島は、日本の気候帯すべてを併せもち、多種多様な植物に恵まれている。歩森へ入ると、その豊かな自然がほぼ原生のままの姿で迎えてくれ、立ち止まって深呼吸をしたくなるほど神秘的だ。

今回のエコツアーで訪れた「白谷雲水峡」は、年間約9000mmもの雨に育まれた、島内でも特に潤いに満ちた地域。ガイドの大野睦さんの案内のもと、原生林歩道をぐんぐん進んでいくと、びっしりと苔をまとった樹木の海が二帯に広がる。思わず触れてみたくなる、フワフワと色鮮やかな苔は、瞬時に潤いが手に伝わるほど瑞々しい。さらに、森深くへと進むと大きな倒木や切り株が目立ち始め、よく見るとさまざまな植物が生えているのが分かる。「切り株は江戸時代に伐採が行われていた名残です。これも屋久島の大切な歴史のひとつ」と大



屋久島 YAKUSHIMA

屋久島エコツアー

6~10.今回参加したのは、屋久島エコツアー 白谷雲水峡トレッキング半日コース。ガイドさんの案内のもと、森歩きをしながら、屋久島の歴史や動植物の生態について見て、触れて学ぶことができる。11.「志戸子ガジュマル園」に群生するガジュマルは、屋久島で防風林として長い間大切にされてきた。園内はまさに亜熱帯ジャングルのような雰囲気。

【ツアーメニュー】白谷雲水峡トレッキング半日コース…6,000円など
鹿児島県熊毛郡屋久島町宮之浦799 (屋久島観光センター) 0997-42-2013 (屋久島観光センター内 ネイティブビジョン)
※完全予約制のため、早めの予約がベター。
小学4年生以上、2名以上で予約可能。登山用具のレンタルもあり。
●宮之浦港より車で3分



JR券と高速船で行くおトクな屋久島! 屋久島のんびりきっぷ

往復JR券 + 往復路線バス券 + 往復高速船乗船引換券

■福岡市内からご利用の場合

発 駅	福岡市内
利用列車	九州新幹線指定席
価 格	26,800円

【有効期間】7日間
【発売期間】発売中～平成24年9月30日(日)
※高速船の席数に限りがある為、ご希望の出発日・時間に発売できない場合があります。
【設定期間】平成24年4月1日(日)～平成24年9月30日(日)

【高速船について】
ご購入の際に、ご利用される高速船の便を指定いただきます。(席数に限りがあります)
ご利用当日に、港の各ご利用高速船の窓口で、きっぷ購入時に発券される乗船引換券を乗船券と引き換えいただき、座席を指定します。

今回の旅の詳しい情報やきっぷについては

Information

1 「JR博多シティ THE BARGAIN FINAL」



アミュプラザ博多、博多デイトスの約150 SHOPがさらにプライスダウン！この夏、まだまだ大活躍できそうな旬のアイテムがHappyプライスでゲットできるチャンスです。さらにJQ CARDのご利用で5% OFFに！

日時：2012年7月9日(月)～7月29日(日) 10:00～21:00

2 「キュービードール誕生100年祭 Happy Birthday! ローズオニールキュービー展」



1909年12月にアメリカの女性アーティスト・ローズオニールによって誕生、キュービーはその後、世界的な大ブームを巻き起こしました。2012年は、キュービードールが誕生して100年目の年。JR博多シティでは、貴重な原画やドールなどをキュービーの歴史とともに館内各所で展示します。この記念すべきバースデーをみんなで祝いましょう！

日時：2012年7月20日(金)～8月19日(日) 10:00～21:00
場所：アミュプラザ博多展示 / 3F センターコート 他
グッズ販売 / 5F 東急ハンズ

4 「祝！開業500日祭 スペシャル抽選会」

7月14日(土)、JR博多シティはおかげさまで開業500日を迎えます。お客様への感謝の気持ちを込めて、スペシャル抽選会を開催！夏のお出かけにピッタリの賞品が抽選で当たります。



日時：2012年7月11日(水)～7月17日(火)
場所：アミュプラザ博多 3F インフォメーション側特設カウンター
条件：期間中、アミュ・デイトス・阪急での5000円以上のお買い上げレシートにつき1回抽選のチャンス。(期間中また各施設のレシート合算可/上限10回)

3 お得なJQCARDを上手に利用しよう！



くうてんの食事代も365日いつでも、3%OFF!

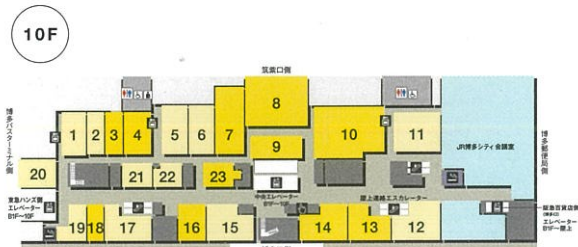
※詳しくはJQCARDセンソカウンターにお問い合わせください

くうてん フロアMap

営業時間11:00～23:00 最大25:00 ● 販島フェア参加店舗 ➡ 24:00まで営業 ➡ 25:00まで営業



- | | |
|--------------------------------|--------------------------|
| 1 妻家房 [韓国旬彩料理] | 13 脂割煮やま中 [寿司] |
| 2 ビツェリア エッセドゥエ | 14 銀座 天一 [天ぷら] |
| イル ビナーリオ [ピッツェリア] | 15 人形町今半 [すき焼・しゃぶしゃぶ] |
| 3 牛たん炭焼 利久 [牛たん] | 16 アロマフレスカ [イタリア料理] |
| 4 スラジ [インド料理] | 17 キャンベル・アーリー |
| 5 広東炒麵南国酒家 [あんかけやきそば] | [フルーツ&パンケーキ・カフェ] |
| 6 うなぎ 徳 [うなぎ] | 18 37 PASTA [パスタ] |
| 7 京はやしや [甘味処] | 19 永坂更科 布屋太兵衛 [蕎麦] |
| 8 ブラッスリー ポール・ボキューズ 博多 [フランス料理] | 20 かしわ屋源次郎 [鶏料理] |
| 9 加賀屋 [日本料理] | 21 海鮮井・茶漬 磯らぎ [海鮮井・お茶漬け] |
| 10 華都飯店 [北京・四川料理] | 22 みそかつ 矢場とん [とんかつ] |
| 11 ごはん家 椒房庵 [ごはん・汁] | 23 オールドウヅール |
| 12 洋食 麻布満天星 [洋食レストラン] | メルヴェイユ 博多 [フランス料理] |



- | | |
|-------------------------------|--------------------------------|
| 1 博多名物 もつ鍋美楽 [もつ鍋] | 14 ザッコ アルボルト [海鮮イタリア料理] |
| 2 うまや [焼鳥] | 15 ワインスタイル ぶどうの樹 [グリル料理] |
| 3 天串 魚串 ひさご [天串・魚串] | 16 コカレストラン [タイ料理] |
| 4 トクク [海鮮定食・居酒屋] | 17 ハカタステーション オイスターバー [オイスターバー] |
| 5 博多 一風堂 [ラーメン] | 18 もつ料理 万作 [もつ料理] |
| 6 沖縄リパブリック | 19 おでん・郷土料理 すぎのこ [おでん・郷土料理] |
| 7 A&K ビア&フード ステーション [ビアレストラン] | 20 テムジン [博多一口餃子] |
| 8 四川飯店 [中国四川料理] | 21 カンティーナ エルボラーチョ [メキシコ料理] |
| 9 カヴァル [スペイン料理&ワイン] | 22 元祖 博多 豚兵衛 [博多お焼き・トンベ焼] |
| 10 遊食豚彩 いちにいさん [黒豚料理] | 23 博多ビストロ タケノヤ [ビストロ] |
| 11 焼肉 チャンピオン [炭火焼肉] | |
| 12 菅乃屋 [馬肉料理] | |
| 13 京都ぎもん 八咫 [京料理] | |

● くうてん販島フェア開催中!

今号の「くうてん」で大特集した販島の旬の味を使ったメニューを、一部の店舗で展開中！ キビナゴやタカエビなど、知られざる美味しさを是非体験してみてください！

日時：7月29日(日)まで開催中
※参加店舗は上記をチェック



くうてん JR HAKATA CITY

[アミュプラザ博多] 3Fインフォメーション
Tel : 092-431-8484 (10:00～21:00) <http://www.jrhakatacity.com/>

※お掛けまちがないようご注意ください