

**01 国際交流員のコラム 鹿児島県国際交流員 金周希(キム ジュヒ)**

- 韓国 JK のソウルフード、トッポキ

02 知事のうごき

- 独立行政法人国際協力機構(JICA)の理事長が訪問されました(3月18日)
- 令和7年産荒茶生産量日本一達成記念感謝祭に参加しました(3月28日)
- クルーズ船「ルミナラ」の初寄港セレモニーに出席しました(3月28日)

03 かごしまのイベント情報

- 仙巖園 曲水宴 (4月12日)
- 第66回 串木野浜競馬大会 (4月19日)

 Coming UP! 【令和8年5月、6月のイベント情報】

○韓国 JK のソウルフード、トッポキ

鹿児島県国際交流員 金周希 (韓国出身)

韓国の女子高生が一番好きな食べ物は何か知っていますか？それはトッポキです。韓国料理を代表するメニューでもあるトッポキは、特に女子高生をはじめとする韓国の女性たちにとっても人気のある食べ物の一つです。私も大好きです！友達と美味しいものを食べに行きたい時や、テストが終わって自分にご褒美をあげたい時、また辛くて美味しいものを食べたい時によくトッポキを食べます。



▲市場で売っているトッポキ

トッポキは直訳すると「お餅を炒めたもの」という意味で、主にトック（韓国のお餅）やかまぼこ、野菜などを辛いタレで炒めたり煮込んだりして作る料理です。トッポキの魅力は、好みによってさまざまな材料を加えて、いろいろな味を楽しめるところにあります。特にトッピングを自由に追加できるのが特徴です。例えば、ラーメン、うどん、春雨、ゆで卵、ウィンナーなどを入れると、より美味しく楽しめます。野菜はキャベツやネギを入れることが多いですが、味付けがしっかりしているため、どんな野菜を入れても大きく味が変わることはありません。そのため、冷蔵庫に余っている野菜を活用するのにもぴったりな料理です。



▲韓国で有名な激辛トッポキ

トッポキは真っ赤な見た目から辛いイメージが強いのですが、実際にトッポキは辛いです。しかし、辛くないトッポキもあります。醤油ベースの宮廷トッポキや、カレー味、ジャージャー麺味のトッポキなどもあります。最近ではロゼ味やクリーム系、マーラー味など、さまざまなアレンジが人気です。私のおすすめはロゼトッポキです。甘くてコクがあり、辛いのが苦手な方でも食べやすいです。



▲左からジャージャー麺味、宮廷トッポキ、ロゼ味のトッポキ

ソウルのシンダン洞というところには、即席トッポキのお店が集まっているエリアがあります。即席トッポキとはトッポキの材料を鍋に入れて、テーブルにて自分たちで調理して食べるスタイルです。出来上がったものを食べるのも良いですが、即席トッポキには自分で作りながら食べる楽しさもあるので、トッポキが好きな方にはぜひおすすめしたいスポットです。



▲即席トッポキ調理前



▲調理中の即席トッポキ

このコラムを読んでいる皆さん、今ごろトッポッキが食べたくなってきたのではないのでしょうか？県内の多くの韓国料理店でトッポッキを楽しむことができますので、今日の夕食にトッポッキはいかがでしょう？また、作り方も意外と簡単なので、自宅で作ってみるのもおすすめです！

02 知事の動き

○独立行政法人国際協力機構(JICA)の理事長が訪問されました(3月18日)

独立行政法人国際協力機構(JICA)の田中明彦理事長が県庁を表敬訪問されました。理事長からは、JICA 海外協力隊として、これまで、鹿児島から多くの方々に参加いただいていることや、協力隊事業は、開発途上国の発展への寄与だけでなく、日本各地と世界をつなぐ人材の育成や、地方自治体の国際交流の促進による地域活性化にもつながるとのお話がありました。今後も、海外協力隊をはじめとする JICA の取組を通じ、本県の国際交流・国際協力が一層推進されることを期待しています。



◀独立行政法人国際協力機構の皆様との記念写真

○クルーズ船「ルミナラ」の初寄港セレモニーに出席しました(3月28日)

鹿児島港本港区北ふ頭に寄港したクルーズ船「ルミナラ」の初寄港セレモニーに出席し、鹿児島県代表としてあいさつをさせていただきました。

私からは、船社に対して、鹿児島港への寄港に感謝を申し上げるとともに、本県の豊かな自然や食、歴史・文化など「南の宝箱 鹿児島」の魅力は、ルミナラのお客さまに大変満足いただけるものと考えていることをお伝えしました。

また、今後の寄港継続や県産品のクルーズ船での活用について提案を行い、船社からは前向きな意見をいただきました。

ルミナラは、来月には名瀬港にも寄港する予定です。今後とも、本県へのクルーズ船の寄港継続・増加を図るとともに、経済効果の波及に積極的に取り組んでまいります。



▲ルミナラの関係者の皆様と



▲クルーズ船「ルミナラ」

○令和7年産荒茶生産量日本一達成記念感謝祭に参加しました(3月28日)

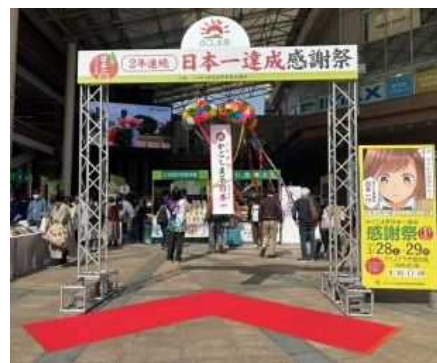
鹿児島中央駅アミュ広場で開催された、令和7年産荒茶生産量日本一達成記念感謝祭に参加しました。

感謝祭は鹿児島県茶業会議所が主催し、県内各産地の生産者や茶商が、それぞれ自慢のお茶の試飲・販売を行い、多くの来場者で賑わっていました。

私も会場の皆さまにごあいさつさせていただき、茶業関係者の長年にわたる弛まぬ努力により、本県の荒茶生産量が昨年に引き続き全国1位となったことに対する感謝を申し上げます。国内外において「かごしま茶」の認知度が向上し、名実ともに日本一の産地として、本県の茶業がさらに発展することを期待しています。



▲挨拶の様子



▲日本一達成記念感謝祭の様子

03 かがしまのイベント情報

○仙巖園 曲水宴（4月12日）

曲水宴は、酒が注がれた杯を上流から流し、それが目の前を通り過ぎないうちに和歌を詠み、杯を取り上げるという雅やかな宴です。参宴者は、武家の礼装で宴に臨み、雅な春の行事をお楽しみいただけます。

「仙巖園」の曲水の庭は、1959年に発掘され、現存する国内の曲水の庭の遺構の中でも最大のもので、建造当時の様子が良好に保存されている貴重な文化財として高く評価されています。

仙巖園では、曲水庭を使って、平成4年(1992)より、かつての島津家の雅な文化を伝える「曲水宴」を催しています。



▲曲水宴の様子「© K. P. V. B」▶



○第66回 串木野浜競馬大会（4月19日）

1958年に地元の荷馬車組合が花見の余興で始めた浜競馬大会が今日まで続けられており、日本三大砂丘の一つ吹上砂丘の照島海岸約1,500mを利用して行われています。

今年は、競走馬、ポニー合わせて56頭がレースに出場し、春の浜辺を沸き立たせました。





▲競馬の様子「© K. P. V. B」▲

🏠 Coming UP !【令和8年5月、6月のイベント情報】

◇5月

3日～5日 吹上浜 砂の祭典(南さつま市)

23日 24日 いずみ肉まつり(出水市)

26日～ 日伊国交樹立160周年 イタリアと鹿児島—美術をめぐるつながり

◇6月

6日 7日 第93回 山川みなと祭り(指宿市)

7日 せっぺとべ (日置市)

11日～14日 いぶすきフラフェスティバル(指宿市)

ぜひ、足を運んでみてください♪



編集後記 (鹿児島県 総合政策部 国際戦略課)

皆さん、こんにちは！新年度が始まりましたが、どのようにお過ごしでしょうか？進学、就職など新しい環境で過ごす方もたくさんいらっしゃると思います。新しい環境で慣れないことも多くあるかもしれませんが、少しずつ慣れていくはずですよ😊無理せず自分のペースで進んでいきましょう💡

さて、今回のメルマガで何か変わった点があったのですが、見つけられましたでしょうか？変わった点はなにかと言いますと……今年度の4月から、鹿児島県文化・スポーツ部 国際交流課は**総合政策部 国際戦略課**になりました👏国際戦略課となりましたが、これからも今までと同じようにメルマガジンを配信し続けます。これからも、よろしくお願いいたします。

それではまた次号もお楽しみに☆☆

「かごしま南の風便り掲示板」では、次の鹿児島に関する話題を募集・掲載いたします！

☆鹿児島フォトギャラリー

鹿児島らしさを感じる写真や海外で見つけた鹿児島の写真を募集いたします。写真の簡単な説明を添えてお送りください（例：克灰袋の山）。

その他、読者の皆様に発信したい情報もお待ちしております。

▲▽ 記事提供・お問い合わせ先 ▼▲

鹿児島県総合政策部 国際戦略課
〒890-8577 鹿児島市鴨池新町10-1
電話番号：+81-99-286-2306
FAX 番号：+81-99-286-5522

電子メールアドレス

英語： cir1@pref.kagoshima.lg.jp
中国語： cir2@pref.kagoshima.lg.jp
韓国語： cir3@pref.kagoshima.lg.jp

鹿児島県庁ホームページ

<http://www.pref.kagoshima.jp/>

鹿児島県観光サイト かごしまの旅

<https://www.kagoshima-kankou.com/>

※ 本記事の著作権は鹿児島県に属します。無断での再配信、転載及び掲示板等への掲載は禁止します。