



01 国際交流員のコラム

- あいがとさげもした、鹿児島 鹿児島県国際交流員(ウォン イミン シンガポール出身)
- シンガポールハイナンチキンライス(海南鶏飯)について
鹿児島県国際交流員(ウォン イミン シンガポール出身)
- 中国のアートイ文化 鹿児島県国際交流員(許 奎 (キョ ケイ)中国出身)

02 知事の動き

- 株式会社商船三井と株式会社 MOLCAREER との間で連携協定を締結しました(6月2日)
- 第14届(かい)第2次理監事聯席會議(りかんじれんせきかいぎ)懇親会に出席しました(6月21日)
- 駐日シンガポール大使が訪問されました(6月29日)

03 かごしまのイベント情報ほか

- 六月灯(7月上旬～8月上旬) (照國神社六月灯:7月15日・16日)
- 第27回知覧ねぷた祭り(7月25日)
- 🌙 Coming UP! 【令和8年8月、9月のイベント情報】
- 国際戦略課からのお知らせ

01 国際交流員のコラム

○ あいがとさげもした、鹿児島

鹿児島県国際交流員（ウォン イミン シンガポール出身）

5 年という時間は長いようで、振り返ってみると本当にあっという間でした。気がつけば任期の終わりを迎え、シンガポールへ帰る時が来ました。

2021 年、新型コロナウイルスの影響のため東京で 2 週間の隔離生活を終えた後、鹿児島に来た日のことを昨日のことのよう覚えています。

鹿児島空港から車で市内へ向かう途中、初めて見た桜島も忘れられません。山頂から白い煙が上がっているのを見て、「噴火ですか？」と聞いたところ、当時の担当が笑いながら「残念ですが違いますよ」と返事をしました。

その後の 5 年間で、桜島のいろいろな表情を見ることができ、本格的な噴火も何度も見ることができました。

そして、鹿児島での生活を通して、おいしい食べ物、美しい自然、そして何より温かく親切な人々に会うことができました。仕事では、シンガポールの文化や魅力の紹介など、鹿児島とシンガポールの交流に少しでも貢献できたことは、とても有意義だったと思っています。

「百聞は一見にしかず」という表現があります。言葉では伝えきれない 5 年間の思い出を、写真でご紹介します。



初来鹿



窓からの初日の出



鹿児島和牛



鳥刺し



ドーン



茶摘み体験



鹿児島島の四季



黒豚しゃぶしゃぶ



鹿児島の中心地・天文館



県庁団体で 2023 おはら祭に参加



綺麗な自然



桜島灰で書いた桜島



切りガラス体験



鹿児島県マスコットとシンガポール
マスコット (マーリーちゃん)



鹿児島県マスコットと
(ぐりぶーとさくらちゃん)



鹿児島で開催した
第21回鹿児島シンガポール交流会議



鹿児島空港でのシンガポールブース



シンガポールで開催した
第22回鹿児島シンガポール交流会議



交流会議レセプションで共同司会
を務めた



特別国民体育大会「燃ゆる感動 かごしま国体」でのシンガポールブース



料理教室でシンガポール海
南チキンライス作り



KAPIC でまさかの
マーライオン発見！



最後の英会話クラス



最後のイベント



シンガポール航空の
制服をイメージした
民族衣装

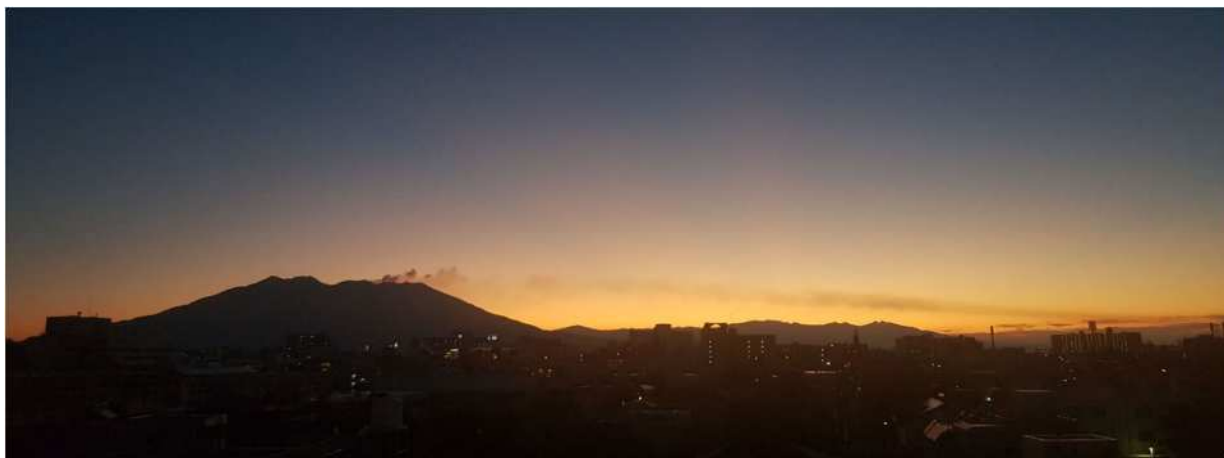
2026年の夏は、鹿児島で過ごす最後の夏になります。これから母国のシンガポールに帰りますが、鹿児島は私にとって大切な「第二のふるさと」です。

ここで出会った皆さんとのご縁や、一緒に過ごした大切な思い出は、これからもずっと忘れません。



鹿児島市の夏の花火

鹿児島で過ごした最高な5年間、本当にあいがとさげました。



○ シンガポールハイナンチキンライス(海南鶏飯)について

鹿児島県国際交流員（ウォン イミン シンガポール出身）

由来:シンガポールチキンライス(海南鶏飯)は、元々中国南方の海南州からの移民によって伝えられた料理で、シンガポールでチリクラブと並ぶ最も代表的な名物料理です。

現地では専門店や屋台で食べることができる国民的メニューのひとつで東南アジア各国にはそれぞれの国で独自に進化したチキンライスが庶民の味として生きています。

料理:ニワトリの脂で炒めた白米を、ニワトリを茹でてとったスープで炊き(鶏油飯)、そのご飯に茹でた鶏肉のぶつ切りが添えられ、多くの場合スープと共に供されます。

鶏肉の旨味がご飯につけられ、あっさりとした上品なうま味が特徴です。

鶏肉の脂分がゼラチン状に固まった食感を楽しむ料理なので、調理後に冷ました鶏肉を使用します。

紹介するレシピは簡易版のアレンジで、鹿児島食材を使って家でも作れるようにしました。

材料(6 人分)

味付けオイル	チキン醤油たれ --(B)--
・ 植物油 120ml ・ ニンニク 7片 ・ しょうが 10cm ・ ネギ(白の部分) 12本	・ しょうゆ 大さじ3 ・ 胡麻油 大さじ1 ・ ⑥のチキンスープ 大さじ4
ごはん	チリソース
・ お米 4カップ ・ チキンコンソメ 4個/大さじ2 ・ 塩 少々 ・ ③の味付けオイル	・ 唐辛子(乾燥) 6本 ・ ニンニク 2片 ・ しょうが 2.5cm
鶏	--(C)--
・ 鶏もも肉 6つ ・ 水 5リットル ・ 胡麻油 大さじ2 ・ 氷水	・ 砂糖 小さじ2 ・ 塩 小さじ1/2 ・ 米酢 小さじ1 ・ ⑥のチキンスープ 大さじ1 ・ ③の味付けオイル 大さじ1
--(A)--	つけだれ
・ 八角 2個 ・ 黒こしょうの実 10個 ・ 塩 大さじ1 ・ ニンニク 4片 ・ しょうが 15cm ・ ネギ(緑の部分) 12本	・ 黒醤油 大さじ4 (60ml)
	付け合わせ
	・ きゅうり 2本 ・ 白胡椒 少々 ・ パクチー

作り方(6人分・約2時間)

- ・ 鶏肉を常温に1時間ほど戻しておく(夏場は短めで)
- ・ 水を沸騰させ、お湯に乾燥唐辛子を浸す(約15分)

① 「味付けオイル」のために以下をみじん切りにしておく

- ・ ニンニク 7片
- ・ しょうが 10cm
- ・ ネギ(白の部分)12本
- ・



② 「チリソース」のために以下をみじん切りにしておく

- ・ 唐辛子 6本
- ・ ニンニク 2片
- ・ しょうが 2.5cm



③ 味付けオイル

- ・ フライパンに植物油と①を加えて焼き色がつくまで炒める
- ・ 大さじ1を取っておく(⑧のチリソース用)



④ ごはん

- ・ お米を研いで炊飯器に入れる
- ・ 炊飯器「4」のマークまで水を入れる
- ・ チキンコンソメを水に溶かして鶏だしを作る
- ・ 「③の味付けオイル・炒めたもの」と塩を加える
- ・ ごはんを炊く



⑤ 鶏

- ・ 鍋に水を沸騰させる
- ・ 生姜、にんにく、ねぎを半分に切る
- ・ 鍋に(A)を入れる
- ・ 鶏肉を加えて弱火にする
- ・ 20分ほど茹でて取り出し、氷水に10分つける
- ・ 皮を上にしてラックに置き、ごま油を塗り込む



⑥ チキンスープ

- ・ ⑤を強火で煮続ける
- ・ 必要に応じてスープのアクを取る

⑦ チキン醤油たれ

- ・ (B)を混ぜ合わせる

⑧ チリソース

- ・ (C)と②を混ぜ合わせる

⑨ 出来上がり

- ・ ごはんを丸い丼に入れ、形を整えてお皿にひっくり返す
- ・ キュウリを斜め薄切りにする
- ・ 鶏肉をスライスする
- ・ キュウリと鶏肉をごはんの周りに並べる
- ・ 鶏肉に⑦のチキン醤油たれをかける
- ・ 汁椀に⑥のチキンスープを入れ、白胡椒で味を調える
- ・ 小皿に分けて⑧のチリソースと黒醤油を入れる
- ・ 鶏肉と⑥のチキンスープにパクチーを飾る

ハインチキンライスの出来上がり！！



○ 中国のアートイ文化

鹿児島県国際交流員(許 奎 (キョ ケイ)中国出身)

ここ数年、中国のみならず世界中で「アートイ」ブームが巻き起こっています。若者の心の健康や生活の原動力を支える「エネルギーの源」として、中国発のオリジナル IP(知的財産(アイデアや創作物))も世界からますます注目を集めています。中国は世界最大の玩具製造国であり、世界最大級の玩具消費市場を擁し

ます。今日は、中国のアートイの世界に足を踏み入れ、中国風アートイを知っておきましょう。

ポップマートシリーズ



サッカーワールドカップ開幕式に登場したラブブ

「ポップマート」が何かご存じないかもしれませんが、「LABUBU(ラブブ)」という名前ならきっと耳にしたことがあるでしょう。LABUBU は、ポップマート傘下で最も人気のある IP キャラクターとして、セレブたちの SNS 上でアクセサリーとして披露されているだけでなく、6月に閉幕されたサッカーワールドカップの開会式では、FIFA 公認のコラボレーション・ト

イとして登場し、多くの支持を集めました。

ポップマートの創業者は 2010 年、39 歳で、北京に最初のポップマート旗艦店をオープンさせましたが、知名度が低かったため、関連商品を購入する人はほとんどいませんでした。十数年の歳月を経て、ポップマートの取り扱い商品は数種類から 100 近い IP へと増え、当初の小さな会社から、現在では香港証券取引所に上場し、時価総額が数億に達する大企業へと成長しました。単調な日常を繰り返し過ごす若者たちにとって、アートイは単なるおもちゃではなく、期待や驚き、満足感をもたらし、退屈な生活に彩りを添えるスパイスとなっています。



LABUBU 家族



胖达呦 (Panda Roll) 旗艦店

52TOYS シリーズ

同じく 2015 年に設立された企業である 52TOYS は、中国の伝統文化からインスピレーションを得て、退屈で理解しにくい歴史を一般の人々に親しみやすい製品へと変え、「Panda Roll(パンダの赤ちゃんをモチーフにしたフィギュア)」や「超活化(中国の伝統的な文化財や歴史上の人物を現

代風にアレンジしたフィギュア)」といった独自の IP を生み出しただけでなく、「トムとジェリー」、「クレヨンしんちゃん」、「ドラえもん」など、数十もの国際的に有名な IP と長期的な提携を結んでおり、あらゆる年齢層をカバーする多角的なブランドです。

今回紹介したブランド以外にも、tnt、TOYZEROPLUS、ROLIFE など、多くの新興ブランドが登場しています。若者がますます自己満足を追求する傾向にある中、アートの発展は今後も続くことでしょう。皆さんはお気に入りのアートイはありますか？

02 知事の動き

○ 株式会社商船三井と株式会社 MOLCAREER との間で連携協定を締結しました(6月2日)

創業 140 年を超える総合海運企業であり、長い歴史の中で外国人材の採用・育成・マネジメントに関する豊富な知見や経験、さらには幅広いネットワークを有している「株式会社商船三井」と、商船三井のグループ企業として、外国人材の紹介、在留資格手続支援、生活支援、研修など包括的なサービスを提供されている「株式会社 MOL CAREER」との間で「外国人材の活用による地域産業の活性化に関する三者連携協定」を締結しました。

今回の協定締結を契機として、両社の専門的知見や国内外のネットワークのお力添えをいただきながら、今後とも、外国人材の活用・定着支援や人材育成に取り組んでまいります。



▲協定締結式の様子



▲意見交換の様子

○ 第 14 届(かい)第 2 次理監事聯席會議(りかんじれんせきかいぎ)懇親会に出席しました(6月 21 日)

日本台灣商會聯合總會(にほんたいわんしょうかいれんごうそうかい)主催の第 14 届第 2 次理監事聯席會議懇親会に出席し、来賓としてあいさつをさせていただきました。あいさつでは、会員の皆さまが日本と台湾の企業間の相互協力や経済・文化交流の発展などに多大なご尽力をいただいていることに対して敬意を表しました。

また、今後も青少年や文化、経済など、幅広い分野において交流を進めていきたいとお話ししました。



▲挨拶時の様子

○ 駐日シンガポール大使が訪問されました(6月 29 日)

オン・エンチュアン駐日シンガポール共和国大使が、県庁を表敬訪問されました。

オン大使からは、シンガポールと日本が外交関係樹立 60 周年を迎えたことについてお話しいただいたほか、鹿児島・シンガポール交流会議が、シンガポールと日本の都道府県との間で唯一の組織的な交流の場であることに触れられ、今後も鹿児島との交流を深めていきたい旨のお話がありました。

塩田知事からは、シンガポールは鹿児島にとって最も重要な国の 1 つであり、今後もシンガポールの方々との交流を大切にしながら、これからも関係が発展することを期待していますとお話ししました。



▲ オン・エンチュアン大使との記念写真



▲ オン・エンチュアン大使との意見交換の様子

03 かがしまのイベント情報

○ 六月灯(7月上旬～8月上旬) (照国神社六月灯:7月15日・16日)

旧暦6月(現在は主に7月)に、県内の神社や寺院でそれぞれ日を定めて行われる夏祭りです。「ロッガッダー」の呼び名で県民に親しまれているこの祭りは、7月に入ると毎晩のように市内の数か所で催され、月末まで続きます。

氏子の家では燈ろうの木枠を保存しておき、さまざまな絵や文字を書いた和紙をこれに張りつけて、社寺に奉納。社寺ではこれを境内に張り渡した網に吊って灯を入れます。当日は奉納の芸能や、夜店が出て賑わいます。

六月灯の由来には諸説あります。江戸時代初期、島津光久公が新照院上山寺(鹿児島市)にたくさんの灯籠を灯したのをきっかけに、これにならって一般の人々が神社に灯籠を寄進するようになったのが始まりと言われています。

社寺の風情と燈ろうが放つ柔らかな光。長い歴史をもつ六月灯は、鹿児島の夏の風物詩として受け継がれ、今も多くの人で賑わいます。



▲照国神社六月灯の様子「©kagoshimayokamon」



▲照国神社六月灯の様子「© K. P. V. B」

○ 第27回知覧ねぶた祭り(7月25日)

南九州市知覧で夏の大イベント！武家屋敷庭園と隣接する活気あふれる商店街通りを高さ5m、縦横4mの勇壮な武者絵が描かれた扇形ねぶたを中心に、鮮やかな囃子・踊り連が知覧の夜を夏色に染め上げます。

鹿児島県の知覧で、なぜねぶた祭りが開催されているのかご存知ですか？

その物語は、青森県平賀町(現:平川市)との交流から始まりました。両地域の青少年がホームステイを通じて交流を深め、その過程で平賀町のねぶた祭りの魅力が知覧に伝わりました。特にある少年の熱意が行政を動かし、平成8年8月25日、知覧で初めて「平賀町ねぶた祭 in 知覧」が開催されました。以来、この祭りは夏の風物詩となり、毎年多くの人々が訪れます。

幻想的な灯りに包まれたねぶたの行列は、歴史と文化が交錯する特別なひととき。この夏、知覧のねぶた祭りを体験しに来てみませんか？あなたの心に残る素晴らしい思い出が待っています。



▲知覧ねぶた祭りの様子「© K. P. V. B」

📍 Coming UP !【令和8年8月、9月のイベント情報】

◇ 8月

1日 【2026】かのや夏祭り（鹿屋市）

11日 かいもん夏祭り（指宿市）

16日 川内川花火大会（薩摩川内市）

29日 かごしま錦江湾サマーナイト大花火大会（鹿児島市）

◇ 9月

6日 2026 第12回 伊佐ハーフ・リレーマラソン

12日 2026 志布志みなとまつり

22日 2026 川内大綱引

ぜひ、足を運んでみてください♪



○ 国際戦略課からのお知らせ

- ・ 韓国「全州国際発酵食品 EXPO」への出展企業募集について

鹿児島県では、韓国全北特別自治道(旧全羅北道)と平成元年の「友好協力の推進に関する共同宣言」の調印に基づき 30 年以上に渡り交流を継続しております。

その一環として、全北特別自治道にて開催される「第 24 回全州国際発酵食品 EXPO」への出展企業を募集します。

発酵食品・飲料に特化した世界唯一の国際展示会(BtoB 商談のほか、一般向け販売・PR もあり)であり、出展料や旅費等に関する支援がございます。

韓国市場への販路開拓・拡大をお考えの企業様等におかれては、この機会に本展示会への出展をぜひ御検討ください。

※ 詳細について県HPを御確認ください。

https://www.pref.kagoshima.jp/af09/shimaitoshi/korea_expo2026.html

1 イベント概要

日 程:全体展示期間 10 月 22 日(木)～26 日(月)

海外からの出展ブース展示期間 10 月 22 日(木)～25 日(日)

場 所:韓国・全北特別自治道 全州ワールドカップ競技場 出会いの広場 ※屋外

主 催:全北特別自治道、全州市

規 模:20 ヶ国 350 社 400 ブース

2 募集対象

県内に事業所を有する日本企業

3 出展内容

詳細は県 HP を御確認ください。

4 申込方法

県電子申請

システム(<https://ttzk.graffer.jp/pref-kagoshima/smart-apply/apply-procedure/3156187789645464199/door>)

5 申込期限

令和8年9月18日(金)

6 出展に係る支援

主催機関にて、ブース出展料(1ブース:3m×3m)やシャトルバス、ホテル、会期中の昼食、通訳人員等の支援あり。

※ 詳細は県 HP を御確認ください。

7 その他

(1) 最終的な出展可否は、主催者が決定します。

(2) 本イベントに、県は同行しません。

<問合せ先>

鹿児島県 総合政策部 国際戦略課 国際交流係

TEL:099-286-2306(直通)

E-mail:kouryuu@pref.kagoshima.lg.jp

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！！

猛暑が続きますが、皆様どのようにお過ごしでしょうか？7月はたくさんお祭りがありましたが、皆様、楽しめたでしょうか？今回紹介したお祭りに参加した方はいますでしょうか。

参加できなかった方は、8月や9月のお祭りにぜひ足を運んでみてください🌟

外出する際は熱中症にならないように、お気を付けください😊

ぜひ今年の夏を楽しんでください😌

それではまた次号もお楽しみに☆彡

「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

E-mail: minami@pref.kagoshima.lg.jp

- ・ 鹿児島県庁ホームページ

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



- ・ 広報紙「県政かわら版」

<http://www.pref.kagoshima.jp/kohokocho/kouhoushi/kohosi/kawara/index.html>



- ・ 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。