



01 国際交流員专栏

- 谢谢你，鹿儿岛 鹿儿岛县国际交流员(王 怡敏 来自新加坡)
- 新加坡海南鸡饭 鹿儿岛县国际交流员(王 怡敏 来自新加坡)
- 中国的潮玩文化 鹿儿岛县国际交流员(许 奎 来自中国)

02 知事动向

- 与三井商船株式会社、MOLCAREER 株式会社签署了合作协议 (6 月 2 日)
- 出席第 14 届第 2 次理事监事联席会议的联谊会 (6 月 21 日)
- 新加坡驻日大使来访 (6 月 29 日)

03 鹿儿岛活动信息

- 六月灯 (7 月上旬~8 月上旬) (照国神社六月灯: 7 月 15 日・16 日)
- 第 27 回知览倭武多祭 (7 月 25 日)
- 🌀 Coming UP! 【令和 8 年 8 月、9 月活动信息】

○谢谢你，鹿儿岛

鹿儿岛县国际交流员(王 怡敏 来自新加坡)

五年，听起来很长，可回首这段时光，却仿佛一眨眼就过去了。不知不觉间，任期已经结束，我也即将踏上返回新加坡的旅程。

我至今仍清楚地记得，2021年，因为新冠疫情的影响，在东京结束了为期两周的隔离生活后，来到鹿儿岛的那一天，仿佛就发生在昨天。

从鹿儿岛机场乘车前往市区的途中，第一次看到樱岛的情景也令我难以忘怀。当时看到山顶升起一缕白烟，我便问道：“这是火山喷发了吗？”当时负责接待我的工作人笑笑着回答：“很遗憾，并不是哦。”

在之后的五年里，我看到了樱岛各种各样的风貌，也亲眼见证了多次真正的火山喷发。

与此同时，在鹿儿岛的生活中，我遇见了美味的食物、优美的自然风光，更重要的是，结识了许多温暖而善良的人们。工作上，我能够通过介绍新加坡的文化和魅力等方式，为鹿儿岛与新加坡之间的交流尽一份绵薄之力，我认为这是一段非常有意义的经历。

有一句话叫“百闻不如一见”。五年来的回忆，单靠语言难以表达，接下来，我想通过照片与大家一起分享。



鹿儿岛和牛



鸡肉刺身



来鹿儿岛的第一天



鹿儿岛的第一次日出



樱岛喷发的样子



采茶体验



鹿儿岛的四季



黑猪涮肉



鹿儿岛的中心·天文馆



2023 年作为县厅一员参加大原祭



自然风光



用火山灰画的樱岛



玻璃杯雕刻体验



和鹿儿岛吉祥物的合照
(猪小绿和樱花酱)



鹿儿岛和新加坡的吉祥物(玛丽)



第 21 届鹿儿岛新加坡交流会在鹿儿岛举办



鹿儿岛机场的新加坡展位



第 22 届鹿儿岛新加坡交流会在鹿儿岛举办



在交流会上担任主持人



特别国民体育大会“燃动感动・鹿児島国体”上的新加坡展位



在料理教室和大家一起做了
新加坡美食海南鸡饭



竟然在 KAPIC 发现了
鱼尾狮！



最后一次英语讲座



最后的活动



以新加坡航空空乘制服为灵感设计的民族服饰

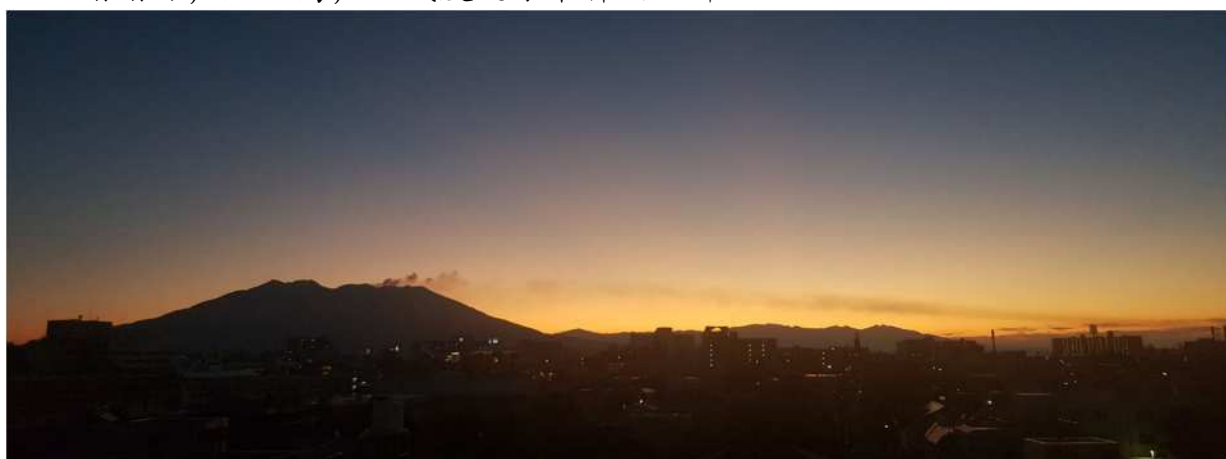
2026 年的夏天，是我在鹿儿岛度过的最后一个夏天。虽然我马上就要回到自己的国家新加坡了，但鹿儿岛永远是我无法忘记的第二故乡。

在这里因为缘而和各位相知相识，我们一起度过的时光，终将会变成宝贵的回忆，一直存留在我心底。

谢谢你，鹿儿岛，让我度过了最棒的五年！



鹿儿岛的夏日烟火



○新加坡海南鸡饭

鹿儿岛县国际交流员(王 怡敏 来自新加坡)

由来：新加坡鸡饭（海南鸡饭）原本是由来自中国南方海南的移民传入的菜肴，是与新加坡辣螃蟹齐名的最具代表性的名菜。

这是当地在专门店和街边摊都能品尝到的国民美食之一，在东南亚各国，各具特色的鸡肉饭作为平民美食一直流传至今。

菜肴：将用鸡油炒过的白米饭，用煮鸡肉后留下的汤汁焖煮而成的“鸡油饭”，配上切块的煮鸡肉，通常还会配上一碗鸡汤。

鸡肉的鲜味渗入米饭中，其特点是口感清爽、风味高雅。

由于这道菜的特色在于品尝鸡肉脂肪凝固成明胶状的口感，因此需使用烹饪后冷却的鸡肉。

这道食谱是对经典做法的简化版，特意选用鹿儿岛的食材，让大家在家也能轻松制作。

材料 (6 人分)

调味料

- 植物油 120ml
- 蒜 7片
- 姜 10cm
- 葱白 12根

米饭

- 大米 4杯
- 鸡汤 4个/2大勺
- 盐 少许
- ③的调味料

鸡肉

- 鸡腿肉 6个
- 水 5升
- 芝麻油 2大勺
- 冰水

-- (A) --

- 八角 2个
- 黑胡椒 10个
- 盐 1大勺
- 蒜 4片
- 姜 15cm
- 葱绿 12本

鸡肉酱汁酱油

-- (B) --

- 酱油 3大勺
- 芝麻油 1大勺
- ⑥的鸡汤 4大勺

辣椒酱

- 干辣椒 6根
- 蒜 2片
- 姜 2.5cm

-- (C) --

- 砂糖 2小勺
- 盐 1/2小勺
- 米醋 1小勺
- ⑥的鸡汤 1大勺
- ③的调味料 1大勺

蘸料

- 黑酱油 4大勺 (60ml)

配菜

- 黄瓜 2根
- 白胡椒 少许
- 香菜

制作方法（6人分・约2小时）

- 鸡肉解冻约一小时（夏季可适当缩短距离）
- 水开后，放入干辣椒（约15分钟）

① 制作「调味料」需要将以下食材切碎备用

- 蒜 7片
- 姜 10cm
- 葱白 12根



② 制作「辣椒酱」需要将以下食材切碎备用

- 辣椒 6根
- 蒜 2片
- 姜 2.5cm



③ 调味料

- 在平底锅中加入植物油和①，翻炒至表面呈金黄色
- 取1大勺备用（用于⑧中的辣椒酱）



④ 米饭

- 淘米后放入电饭锅
- 加水至电饭锅的水印4处
- 把鸡汤块加入水中，制成鸡高汤
- 加入盐和「③的调味料・炒过的食材」
- 蒸米饭



⑤ 鸡肉

- 把水烧开
- 把生姜、大蒜、葱切半
- 把(A)放入锅中
- 加入鸡肉开小火
- 煮20分左右取出，放在冰水中浸泡10分钟左右
- 鸡皮朝上放入烤箱，涂抹芝麻油



⑥ 鸡汤

- 把⑤用大火煮沸
- 根据需要撇去汤中的浮沫

⑦ 鸡肉激酱

- 和(B)混合

⑧ 辣椒酱

- 把(C)和②混合

⑨ 完成

- 将米饭盛入圆形饭碗中，整理好形状后倒扣在盘子上
- 把黄瓜切薄片
- 把鸡肉切片
- 把黄瓜和鸡肉摆在米饭旁边
- 把的酱汁浇在鸡肉上
- 将⑥中的鸡汤倒入汤碗中，用白胡椒调味
- 分装到小碟中，加入⑧中的辣椒酱和黑酱油
- 在鸡肉和⑥中的鸡汤上撒上香菜

海南鸡饭就制作好了



○中国的潮玩文化

鹿儿岛县国际交流员(许奎 来自中国)

近几年，在中国乃至全世界范围内都掀起了一股潮玩风。作为年轻人维系心理健康和生活动力的“能量补给”，中国原创 IP（知识产权）也越来越受到世界的关注。作为全球玩具制造业的第一大国，也是全球玩具消费市场规模最大的国家之一，今天就让我们一起进入中国本土的潮玩世界，体验中国风的潮流玩具。

泡泡玛特系列



世界杯开幕式上的 labubu

实际上，泡泡玛特的创始人年仅 39 岁，2010 年才在北京开了第一家泡泡玛特旗舰店，但因为缺少知名度，几乎没有人去买相关产品。十几年的时间，泡泡玛特旗下产品也由寥寥几款增加到现在近 100 个 IP，也从当初的小公司，发展到现在已经在港交所上市的市值上亿的大企业。对于每天在单调生活中不断重复的年轻人来说，潮玩不仅是一个玩具，它提供的更是一种期待、惊喜、满足，是让枯燥的生活变的有趣的调味品。

52TOYS 系列



胖达嘞旗舰店

除此之外，还有很多类似 tnt、TOYZEROPLUS、ROLIFE 等等新兴品牌，相信在年轻人越来越追求自身满足的大背景下，潮玩的发展之路还将继续，大家有没有喜欢的潮玩呢？

你可能不知道泡泡玛特是什么，但是你一定听说过 LABUBU 的名字。作为泡泡玛特旗下最火的 IP 形象，不仅被各国明星作为自己的装饰在各大社交软件进行展示，在刚刚结束的足球世界杯的开幕式中，LABUBU 作为国际足联官方授权联名潮玩同样收获了很多的喜爱。



LABUBU 家族

同样作为 2015 年才成立的公司，52TOYS 不仅从中国传统文化中汲取灵感，将枯燥难懂的历史转为了贴近大众的产品，创造了 Panda RoI（以熊猫宝宝为原型的手办）、超活化（将中国传统文化遗产和历史人物以现代风格重新演绎而成的手办）等自主 IP，同时和猫和老鼠、蜡笔小新、哆啦 A 梦等数十个国际知名 IP 达成长期合作，是一个产品覆盖了各个年龄层的多元化品牌。

○ 与三井商船株式会社、MOLCAREER 株式会社签署了合作协议（6 月 2 日）

我们与拥有超过 140 年历史的综合海运企业“商船三井株式会社”（在漫长的历史中积累了关于外国人才招聘、培养及管理的丰富见解和经验，并拥有广泛的人脉网络），以及作为商船三井集团旗下企业、提供外国人才介绍、居留资格手续协助、生活支援、培训等综合服务的“MOL CAREER 株式会社”，共同签署了《关于通过活用外国人才振兴地区产业的三方合作协议》。

我们将以此次协议的签署为契机，在借助两家公司专业知识及国内外网络资源的基础上，今后将继续致力于支持外国人才的引进与留任，以及人才培养工作。



▲ 签约仪式



▲ 意见交换

○ 出席第 14 届第 2 次理事监事联席会议的联谊会（6 月 21 日）

知事出席了由日本台湾商会联合总会主办的第 14 届第 2 次理事监事联席会议联谊会，并作为嘉宾致辞。

在致辞中，知事对各位会员为促进日本与台湾企业之间的相互合作以及经济、文化交流的发展所作出的巨大贡献表示敬意。

此外，知事还表示，今后希望在青少年、文化、经济等广泛领域继续推进交流。



▲ 知事致辞

○ 新加坡驻日大使来访（6月29日）

新加坡共和国驻日大使翁恩泉（音译）对县政府进行了礼节性访问。

翁大使在会谈中谈及新加坡与日本建交 60 周年，并提到鹿儿岛・新加坡交流会议是新加坡与日本各都道府县之间唯一的系统性交流平台，表示希望今后能进一步深化与鹿儿岛的交流。

知事则表示，新加坡是对鹿儿岛最重要的国家之一，今后我们将继续重视与新加坡各界的交流，并期待两国关系不断发展。



▲ 知事与翁恩泉大使的纪念照片



▲ 知事与翁恩泉大使进行意见交换

03 鹿儿岛活动信息

○ 六月灯（7月上旬～8月上旬）（照国神社六月灯：7月15日・16日）

这是在农历 6 月（现今主要为 7 月）期间，县内各神社和寺院分别选定日期举行的夏日祭典。这一被县民亲切称为“罗加多”的祭典，一进入 7 月，几乎每晚都会在市内数处举行，一直持续到月底。

信徒家中会保存好灯笼的木框，将绘有各种图案或文字的和纸贴在上面，然后供奉给神社或寺院。神社和寺院则将这些灯笼悬挂在境内张开的网架上，



▲照国神社六月灯的样子「©kagoshimayokamon」

▲照国神社六月灯的样子「© K. P. V. B」

并点亮灯火。活动当天，现场会有供奉的文艺表演和夜市，热闹非凡。

关于“六月灯”的由来，众说纷纭。据说，其起源可追溯至江户时代初期，当时岛津光久公在新照院上山寺（鹿儿岛市）点燃了大量灯笼，此后普通民众便效仿这一做法，开始向神社捐赠灯笼。

神社寺庙的韵味与灯笼散发的柔和光芒。历史悠久的“六月灯”作为鹿儿岛的夏季风物诗代代相传，至今仍吸引着众多游客，热闹非凡。

○第 27 回知览佞武多祭（7 月 25 日）

南九州市知览将举办夏季大型活动！以一幅高 5 米、长宽各 4 米、描绘勇壮武士画的扇形佞武多祭为中心，在武家宅邸庭园及毗邻的充满活力的商店街上，色彩斑斓的乐队和舞蹈队伍将知览的夜晚染成夏日色彩。

您知道为什么在鹿儿岛县的知览会举办佞武多祭吗？这段故事始于与青森县平贺町（现：平川市）的交流。

两地的青少年通过寄宿家庭交流加深了彼此的了解，在此过程中，平贺町佞武多祭的魅力也传到了知览。特别是某位少年的热情打动了当地政府，平成 8 年 8 月 25 日，知览首次举办了“平贺町佞武多祭 in 知览”。此后，这一节日便成为了夏季的标志性活动，每年都吸引着众多游客前来参观。



▲佞武多祭的样子「© K. P. V. B」

被梦幻灯光环绕的佞武多祭游行队伍，是一段历史与文化交织的特别时光。今年夏天，不妨来体验一下知览的佞武多祭吧？这里正等待着为您留下难忘的美好回忆。

📍 Coming UP! 【2026 年 8 月、9 月の活动信息】

◇ 8 月

1 日 【2026】鹿屋夏日祭典（鹿屋市）

11 日 开闻夏日祭典（指宿市）

16 日 川内川花火大会（薩摩川内市）

29 日 鹿儿岛锦江湾夏夜烟花大会（鹿儿岛市）

◇ 9 月

6 日 2026 第 12 届 伊佐半程接力马拉松

12 日 2026 志布志港口祭

22 日 2026 川内大绳拔河节

请一定要去参加呀♪



编后记（鹿儿岛县 综合政策部 国际战略课）

大家好!!

虽然酷暑持续，大家过得怎么样呢？7 月举办了许多节日活动，大家玩得开心吗？有去参加本次所介绍的这些活动吗？

没能参加的朋友，请务必去参加 8 月和 9 月的节日活动哦 🌞

外出时请注意预防中暑 😊

请尽情享受今年的夏天吧 😊

那么，敬请期待下一期☆☆

《鹿儿岛南国之风通知栏》募集并刊载以下鹿儿岛相关的话题！

☆鹿儿岛摄影廊

募集能真切感受鹿儿岛的照片或是在海外发现的鹿儿岛的照片。请附上简单的照片说明

(例如：克灰袋的山)。

此外，大家如有想要传达给读者的信息，也欢迎投稿。

▲▽ 提供信息・联系商量 ▼▲

鹿儿岛县综合政策部 国际战略课
〒890-8577 鹿儿岛市鸭池新町 10-1

电话: +81-99-286-2306

传真: +81-99-286-5522

电子邮箱: minami@pref.kagoshima.lg.jp

鹿儿岛县厅主页

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



县政宣传报《县政快报》

[http://www.pref.kagoshima.jp/kohokoch
o/kouhoushi/kohosi/kawara/index.html](http://www.pref.kagoshima.jp/kohokoch/o/kouhoushi/kohosi/kawara/index.html)



鹿儿岛观光网站 鹿儿岛之旅

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



※本作品著作权归鹿儿岛县所有。未经许可，禁止转发、转载、张贴等

