

# うんまかもん 再発見!

中薩摩編

# 中薩摩 なかさつま

「うんまかもん再発見!中薩摩編」と題した今回の旅は、中薩摩のあじいもの、をテーマに地域の物産館や交流地など、むらの魅力をめぐる楽しい旅となった。日置市、いちき串木野市、そして阿久根市にかけての地域をめぐった。

鹿児島中央駅を車で出発し約20分、日本三大砂丘の吹上浜で知られる日置市のチエスト館、草見の棚田、江口蓬菜館をめぐった。チエスト館のとれたての地の野菜や、鹿児島県の物産館の売り上げでトップクラスを誇る江口蓬菜館の海の幸など、地の物の魅力で彩られている。草見の棚田は古くは180年以上以上の石垣が残る歴史のある場所、地元方イドの上田平重夫さんから樺木地区に伝わる「坪刈り」の話を聞いてもらった。「坪刈り」とは、一坪あたりの稲の収穫量を調査し、その田全体の収量を計る伝統の方法で、樺木地区では、明治31年から続く伝統行事として毎年秋に開かれ、収量の多い農家を表彰し、収穫に感謝する「田の神講」が開かれている。

次は、「良のまちづくり宣言」を行ういちき串木野市の羽島へ、150年前、薩摩藩英国留学生が出航した縁の地では、昼食を兼ねて伝統食のカネに生姜を入れた「しょうガネ」づくり体験をした。はじめてカネを作る体験に参加者も興奮畜味。

また、ツーリズム用に新しく作られた石焼ピザ窯でのピザ焼きも好評を博した。特に、ちりめんが入った羽島ならではのオリジナルピザが大人気。地元のおじちゃんおばちゃんとの交流を楽しみながら、薩摩藩英国留学生記念館で歴史も学んだ。

最後は阿久根市へ。阿久根市は鹿児島県内でもトップクラスの水揚げを誇る水産業のまち。海と山の景観が美しい高之口の港でえびす様をお参りした後は、木材がふんだんに使われたオシャレな駅舎が人気を呼んでいる阿久根駅。水戸岡鋭治氏のデザインによる新しい建物ながらも、中のレトロな雰囲気などが懐かしかった。国道から少し山手に入り尾崎地区に着く。ボンタンの生産が盛んな尾崎地区には、明治初期の石橋が今も残り、集落を散策すると美しい暮らしの風景に出会える。最後に道の駅阿久根に立ち寄る。海産物を中心に地域の特産品が置かれる道の駅だが、人気だったのはボンタンソフトクリーム。阿久根市ならではのオリジナルソフトを参加者はぞって食べていた。東シナ海の夕焼けを見ながら帰途に着く。中薩摩の魅力である、海あり山ありの暮らしの風景が、うんまかもんを堪能できた一日であった。

9:00 JR鹿児島中央駅 集合



日置市

9:30 チエスト館



いちき串木野市

11:10 江口蓬菜館



いつ行っても嬉しい海の幸、山の幸に大満足!

12:10 いちき串木野市 羽島地区



ガネ作り & ピザ作り体験

薩摩の郷土料理ガネに羽島特産の生姜を入れたオリジナルガネ「しょうガネ〜」作り体験と、羽島の野菜、ちりめんなどを載せて石窯で焼くピザ作り体験で交流を楽しんだ。

羽島交流センター



ピッツェリア羽島「開明寮」



阿久根市

14:50 阿久根 高之口



15:20 阿久根駅



16:10 道の駅 阿久根



15:40 尾崎の石橋



薩摩藩英国留学生記念館



17:40 JR鹿児島中央駅 解散

**チエスト館**  
地元農産物や加工品の直売所。敷地内の農園で採れた「いちご」を使ったソフトクリームがオススメ。  
電話/099-273-9525

**江口蓬菜館**  
県内でもトップクラスの売上げを誇る物産館。水揚げ当日に急速冷凍した「生しらす」が一番人気。  
電話/099-274-7666

**れいめい羽島協議会観光部**  
薩摩藩英国留学生が出航した羽島のPRや観光ガイド、ピザ・「しょうガネ〜」作り体験などの活動を行っている。  
電話/090-4982-0454(川口)

**薩摩藩英国留学生記念館**  
150年前に羽島から旅立った薩摩藩英国留学生の紹介とともに功績を後世に伝えるため、平成26年7月に開館した。  
電話/0996-35-1865

**にぎわい交流館阿久根駅**  
平成26年5月にリニューアルした水戸岡鋭治氏デザインの駅舎。レトロな交流スペースに阿久根の特産品なども並ぶ。  
電話/0996-73-4850

**道の駅阿久根**  
国道3号と東シナ海に面した県内第1号の道の駅では、阿久根の特産品販売のほか、レストランでその日水揚げされた魚を使った料理を食べられる。  
電話/0996-74-1400