



夕日に照らされた壺畑。黒酢はこの壺の中で3年以上発酵熟成させて作られる



外国人観光客を案内する羅さん(右から2人目)



同社では黒酢を使った料理も提供している

鹿児島で暮らす外国人や
海外で活躍する鹿児島ゆかりの方々に
鹿児島の魅力や可能性について
語っていただきます

香港は昔から日本を好きな人が多く、私も日本の食べ物や音楽が大好きです。以前は香港にある日系企業で働いていましたが、日本語のスキルアップなどを目的に鹿児島へやって来ました。

現在は、伝統的な壺造り醸造で黒酢を製造・販売する福山黒酢株式会社(霧島市福山町)で働いています。食や健康に興味があった私に。ピッタリの会社で、海外から来られるお客さまに製造工程や黒酢を飲むメリット、商品の使い方を紹介しています。

酢は香港にもありますが、材料や製造方法にこだわって作られる鹿児島の黒酢は、美味しく健康に役立つ最強の食材で、特にアジアからの観光客に人気があります。

調味料としてはもちろん、水で薄めて飲むこともでき、子どもから大人まで多くの方に愛されています。また、アミノ酸が豊富で、毎日の食事に取り入れることで食後の血糖値の上昇を穏やかにする効果もあります。

鹿児島島の自然も魅力的だと思います。お店に入りますと目に映るのが、壺畑と、桜島、錦江湾の景色です。ほとんどのお客さまが、絶景に感動して何枚も写真を撮って帰られます。私も鹿児島島に来て3年目になります。が、今でも見るたびに癒やされています。

今後は、各地を巡って鹿児島島の良いところをもっと見つけたいです。そして海外にその魅力を広め、鹿児島島の観光を盛り上げていきたいと思っています。

健康的で美味しい「黒酢」に魅せられて



香港

福山黒酢株式会社
黒酢の郷 楠志田
ろーかしん
羅家成さん



鹿児島から飛行機で約3時間と、近い位置にある香港。正式な名称は「中華人民共和国香港特別行政区」といいます。

夜景が一面に広がるヴィクトリア・ハーバーは特に人気の観光スポット。美味しい飲茶も有名です。香港政府観光局と鹿児島県観光連盟は姉妹盟約を結んでいて、活発に交流が行われています。



ヴィクトリア・ハーバーの美しい夜景