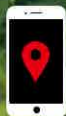


鹿
児
島

大隅肉本



スマホ・タブレットで

使えるオリジナル

GoogleMAP付き

大隅は肉の
パラダイス!



Meets a Meats in Osumi





大隅の肉は うまい。

錦江湾の東岸に
位置する大隅半島。
豊かな自然にあふれ、
畜産が盛んな地域として
知られています。
牛も、豚も、鶏も、
その美味しさはまさに折り紙付き。
そんな大隅の肉の魅力を
たっぷりご紹介します。
観光スポットも充実しているから
きっと何度でも訪れたいくなるはず。
この本を片手にお腹を空かせて、
いざ、大隅にレッツゴー！

アイコンの説明



表紙写真 / Beef Collection HIRAMATSU



オリジナル Googleマイマップ

あなたが今いる場所から行きたい
店舗や観光スポットまでの距離や
移動時間などをご案内します。



QRコードの使い方

① スマートフォン等のGPS機能を
オン(有効)にしてください。

[設定]を選ぶ

[プライバシー]を選ぶ

[位置情報サービス]をオン

② 左記に掲載されているQR
コードをスマートフォン等
で読み取ります。

③ 検索窓に行きたいスポット
を入力します。

④ 現在地から目的地までの
移動時間と距離が表示さ
れます。

※スマートフォン、タブレット端
末等でのみご利用いただけ
ます。ご了承ください。

【注意事項】

※本サービスはGoogleマイマップを利用したサービスです。本サービスの
内容により生じたトラブルや損害につきましては補償いたしかねます。あらか
じめご了承の上、ご利用ください。※オンラインでご利用の際は各通信会社
の通信料がかかります。※Googleマイマップで表示される電話番号や住所
が本誌と異なる場合がございます。※本サービスは予告なく内容を変更する
ことや終了することがございます。

食肉処理施設&直営店も充実!



大隅地域には食肉処理施設が全部で10カ所もある。で、質が良く、新鮮なお肉が手軽に購入しやすいという特徴があります。衛生管理も徹底されているので、安心・安全です。

また、施設で処理・加工された肉を販売している直営店も多く、地元の方はもちろん、遠方からわざわざ買いに来るお客さんも。美味しい肉がいつも身近にある。それが大隅の魅力です。

大隅の肉、ここがすごい!

鹿児島県の畜産産出額は全国第2位(令和元年)。
特に大隅地域は、肉用牛、豚、鶏など畜産の主力産地です。

そんな大隅の畜産の魅力をご紹介します。



豚飼養頭数

県内

1位

大隅地域では頭数もさることながら、さまざまな銘柄豚が飼養されており、「かごしま黒豚」も含めた美味しい豚肉が味わえます。直営店も多く、ハムやソーセージなどの加工品が販売されています。

「かごしま黒豚」とは…

黒豚農家が餌や飼養方法について一定の基準に基づいて生産しているのが「かごしま黒豚」です。4本の脚(先端)、鼻、尻尾の6カ所が白い、いわゆる「六白(ろっぱく)」が特徴のパークシャー種です。サツマイモを含んだ飼料を食べることでうま味と甘味が増し、脂がべとつかずにさっぱりした味わいが楽しめます。



肉用牛飼養頭数

県内

1位

鹿児島県は、黒毛和種(和牛)の肉用牛の飼養頭数が全国1位。なかでも大隅地域は県内1位を誇る大産地で、「鹿児島黒牛」を支えています。

大隅地域では和牛子牛の生産や肥育が盛んです。全国大会で表彰されるトップクラスの農家もあり、品質も高く評価されています。農業高校で畜産を学ぶ生徒も多く、若い力にもあふれています。

第11回全国和牛能力共進会

最優秀枝肉賞 受賞

「第11回全国和牛能力共進会」(2017年開催)において、鹿屋市の薬師成人さん(P13で紹介)が育てた牛が、第9区(去勢肥育牛)部門で最高賞の最優秀枝肉賞(農林水産大臣賞)を受賞しました。

「黒さつま鶏」とは…

薩摩鶏の雄と横斑プリマロックの雌を掛け合わせて誕生した「黒さつま鶏」。鹿児島黒牛、かごしま黒豚に続く第3の黒として注目されています。うま味成分であるイノシン酸が多く含まれ、ほかの地鶏に比べて脂のノリが良く、冷めても美味しい肉質が特徴。歯切れの良さと適度な弾力を持ち、柔らかな食感が味わえます。



肉用鶏飼養羽数

県内

1位

大隅地域では「桜島どり」などの銘柄鶏のほか、かごしまブランドの「黒さつま鶏」や「さつま地鶏」などが生産されています。

和牛甲子園

最優秀賞 受賞

和牛を肥育する全国の高校生が牛への取り組みと肉質を競う「和牛甲子園」。曾於高校(曾於市)と鹿屋農業高校(鹿屋市)は、これまでに枝肉評価部門や肉質部門などで最優秀賞を受賞しています。

子牛せり市上場頭数

県内

1位

大隅地域には2つの家畜市場があり、曾於中央家畜市場が県内1位、肝属中央家畜市場が県内2位の取引頭数となっています。どちらも全国有数の上場頭数を誇ります。

※出典:農林水産省「畜産統計」(令和3年2月1日現在)

「鹿児島黒牛」とは…

鹿児島を代表するブランド製品のひとつである「鹿児島黒牛」は、温暖な気候・風土の中で生産者が愛情を込めて育てており、その肉質はきめ細かな美しい霜降り、まろやかなコクとうま味が特長です。近年では「KAGOSHIMA WAGYU」としてアジア諸国や欧米で高い評価を得ており、輸出量も年々増加しています。



地元へ愛され、たくさん
のファンに信頼に応える。
そんなお店ばかりを
集めました。

日本でここしかない品
種「サドルバック」と、そのサ
ドルバックをかけ合わせた
「幸福豚(こうふくとん)」を
飼育している「ふくどめ小
牧場」。牧場に隣接している
カフェではランチやテイクア
ウトの提供(現在は休止
中)と加工品の店頭販売、
工房では製造の現場を見学
することができる。



などドイツ名で販売されて
いるハムがずらりと並び、ほ
かにも品揃えが豊富なソー
セージやチーズ、地元鹿屋の
特産品なども販売している。
「社名の「小」には、自分た
ちの目の届く範囲で、小さ
な幸せを食卓に届けたいと
いう思いが込められている。
近くに住んでいる方がちょっ
と羨ましくなる、そんなお
店です。



ドイツのハム&ソーセージはいかが？
マイスターが提供する本場の味。



ふくどめ小牧場
鹿屋市獅子目町81-1
0994-48-2324
月曜日、火曜日
9:30~17:00 ※現在、ランチとテイクアウトは休止中



品質 & 価格にサプライズ。
肉本来の味を味わえるお店。

黒毛和牛専門の本格焼
肉店「モダン焼肉 中山亭鹿
屋店」は、1950年創業の
牧場「うしの中山」直営店。
良心的な価格で最高級のお
肉を堪能することができる。
毎朝、一頭一頭に「おはよ
う」と声をかけるなど、「命
に感謝」をモットーにしてい
る同牧場。15種類以上の素
材とビール酵母を混ぜた特
別配合の飼料で育てられた
牛は、オレイン酸の値は高
く、しかし融点は低いので
口のなかでふわっと溶ける。
肉本来の甘さをより引き
立たせるために、塩やわか
びで食べるのがおすすめです
が、中山亭では提供するお
肉に軽く塩を振っているの
で、そのまま食べても十分
美味しい。



名物の「赤身炙り握り」
(1500円)も押し、赤
身肉で特にサシが入ったも
のをセレクトし、食べた瞬間
に幸せになること間違いな
しの逸品だ。
また、お弁当の販売も行っ
ており、焼肉、ホルモン、角切
り肉をそれぞれ違う味付け
で贅沢に盛り付けた「中山
亭弁当」(1000円)は、ま
さに「味最高＆コスパ最強」
のお弁当だと断言したい。
※お弁当は前までに要予約



モダン焼肉 中山亭鹿屋店
鹿屋市王子町3952-2
0994-45-6450 火曜日
ランチ11:30~14:00(13:30OS)
ディナー17:00~22:00(21:30OS)

モダン焼肉
中山亭鹿屋店
鹿屋市



「自然で安全で美味しいこ」とをモットーに、生産・加工・販売まで手がける三清屋。1万8千平方メートルもある森林を切り開いた森の牧場で、純粋六白黒豚を年間約300頭飼育・出荷している。そのブランド肉「かごしま森の黒豚」を味わえるのが「三清屋 野外炭焼バーベキューガーデン」だ。

ランチはバラ・モモ肉計160g、自家菜園の野菜、おにぎり、アイスクリームがセットになった「お手軽プラン」(1980円)、「ディナーは肩ロース・バラ・モモ肉計200g、粗挽きソーセージ、ホワイトソーセージ、ホホ串、小鉢、おにぎり、野菜、果物などが付いた大満足の「サンキュー鹿屋プラン」(3030円)がおすすめだ。



三清屋
野外炭焼
バーベキュー
ガーデン

鹿屋市



森の中で育った健康な黒豚を
バーベキューで堪能すべし。



三清屋 野外炭焼バーベキューガーデン
 鹿屋市笠之原町7357-1
 ☎0994-44-5196 休 日曜日、祝日
 時 ランチ 11:00~14:00、ディナー 16:00~22:00
 ※どちらも完全予約制



HP



黒豚も、景色も、どちらも楽しめる。
大隅の宝を発信している場所。

2020年6月にオープンした「南州農場 くらぶたの丘」の丘。ハム・ソーセージの製造工場と、レストラン「KUTON」、テイクアウトショップ「KURO DELI」、加工品販売の「KURO MARCHÉ」、ピザやソーセージ作り体験などができる体験学習室などの施設を兼ね備えたスポットだ。

「黒豚の美味しさを味わうと同時に、食の安全に対する私たちの取り組みも知っていただければ」と思いを語るのは、施設の製造部長であり、日本人女性で国内唯一のドイツ食肉マイスタリンの資格を持つ小林良子さん。

二年以上かけて自然熟成させた生ハムや黒豚100%



0%のパテを使った「南州黒豚バーガー」(6500円)もおすすめだが、「KUTON」人気メニューのひとつ「黒豚カレー」(10800円)は、錦江湾や開聞岳が一望できるテラス席で食べるとおしき倍増だ。

「大隅の豊かな自然で育った黒豚も、このテラスから見える景色も、大隅の宝だと思っています。皆様のお越しをお待ちしています！」(小林さん)



南州農場 くらぶたの丘
 鹿屋市浜田町1250(霧島ヶ丘公園内)
 ☎0994-47-3929 休 水曜日
 時 [KUTON] 11:30~夕日が沈んで夕焼けが見えなくなった頃 [KURO DELI] [KURO MARCHÉ]ともに11:00~16:00



南州農場
くらぶたの丘

鹿屋市



HP

もちろんすべてのメニューにスターポークを使用。なかでも客のほとんどが注文す



鹿屋市の輝北町でのみ生産されている希少なブランド豚「輝北スターポーク」。そのほとんどが大都市圏に出荷されており、鹿児島県内に流通することは滅多にない。臭みがなく、甘みのある肉質、歯切れの良さが特長だ。

そんなスターポークを鹿屋市で唯一食べることができ、釘崎真吾さんが「清子さんご夫婦が営む」と「さわ食堂」。35年以上、地元で働く人々や観光客の胃袋をただひたすらに満たしてきた、古き良き町の食堂といった風情が何とも落ち着く店だ。



ときわ食堂

鹿屋市



スターポークを食べるならここ。ご夫婦のお人柄にもほっこり。



ときわ食堂
 鹿屋市輝北町上百引2172-7
 ☎099-486-1353 休日曜日
 蘭 ランチ11:00~14:00
 日 デイナー18:00~21:00(現在ディナーは予約のみ)



地元で愛されている”街のお肉屋さん”。
 美しいサシは美味しさの証だ。

「星(空)日本」の町に何度も選ばれている鹿屋市輝北町。その輝北町を中心に、県内6つの農場を展開している森ファームの肉を中心に販売しているのが同じく輝北町にある「肉のもり屋本店」だ。

外観はまさに、地元で愛されている街のお肉屋さん。地元はもちろん、近隣の市町から訪れる買い物客も多く、通販や全国発送も行っている。

店内で販売されている商品は、牛肉だけでなく豚肉や鶏肉も質が高い。2019年開催の鹿児島県畜産共進会でブランドチャンピオンに輝くなど、きめ細かく柔らかな肉質と美しいサシのとろけるような味わい



の「森和牛」はまさに極上。タグ一つで牛の行動がモニタリングできるシステムを導入するなど、IoT化も進めている。

一昨午からは「輝北の森」リースとして、新商品の販売も開始した。人気は、肉本来の味を味わえるように香辛料を控えめにした特製タレ。焼肉・しゃぶしゃぶ・味噌の3つの味がある。輝北天球館まで約15分なので、ドライブの合間にぜひ立ち寄ってみよう。



肉のもり屋 本店
 鹿屋市輝北町上百引3933-1
 ☎0994-86-1141
 休日曜日、祝日
 蘭 9:00~17:00



肉のもり屋 本店

鹿屋市



HP

オーナーの園田光彦さんが2003年にオープンした「居酒屋ちくりん」。その名のとおり、お店は鹿屋市街地から少し離れた竹林の中にあり、隠れ家的な雰囲気が漂う。

鹿児島島の地鶏文化をメインに据えたいと考えていた園田さん。理想の鶏肉を探すなか、「肉の味が強く、味が濃い」とたどり着いたのが「地どりの鶏はま」(P.29)のさし身地鶏だった。

刺身やたたき、炭火焼きなどでも存分にその味を堪能できるが、自分で肉を焼くのが楽しい七輪焼き(780円)がおすすすめ。レバーや砂肝もあり、焼けるまでの時間やじんわりしみ出る脂もごちそうだ。



また、一番人気の「ささみ握り寿司」(650円)もたまらない。新鮮な地鶏だからこそ提供できる一品だ。鹿児島島の甘い醤油ももちろん合うが、体にやさしくまろやかな風味のモンゴル岩塩を使うのもありだ。

古民家風の店舗は趣があり、カウンターや屋久杉のテーブルが鎮座する個室など使い勝手も抜群。落ち着いた雰囲気の中で、ぜひ鶏料理に舌鼓を打ってほしい。

鶏好きにはたまらない品揃え。
竹林の中にある隠れ家で楽しむ。



居酒屋 ちくりん
 鹿屋市田崎町531-12
 0994-40-3036
 木曜日
 17:00~23:00(22:00OS)



確かな目利きで価格も◎。
 鹿屋のソウルフードもおすすすめ。

鹿屋市民に20年以上親しまれている「焼肉工房陣力」。地元大隅産の牛肉を地元の方々に食べていただきたいという、オーナー高吉博也さんの思いが詰まった焼肉店だ。

高吉さん自身が目利きをして一頭買いしているのが、良心的な値段で焼肉が楽しむことができる。ご実家が精肉店を営んでいたこともあり、当時から継ぎ足している秘伝のタレもまた美味だ。

また、こちらでぜひ食してほしい一品が「黒豚ばら井」(1000円)。井からはみ出すほどに鹿屋産黒豚肉を敷き詰め、その真ん中に温泉卵を配置することで鹿屋市花のバラを表現した、



肉々しくも地元愛にあふれた丼だ。2015年に開催された全国丼グランプリでは金賞も受賞している。

ただし、こちらはランチのみ20食限定なので要注意。もし食べ損ねた時は素直に焼肉を楽しんで。「鹿児島牛めし弁当」(1000円)などお持ち帰りメニューも充実。井を食べられなくても、きっと大満足すること間違いなしだ。



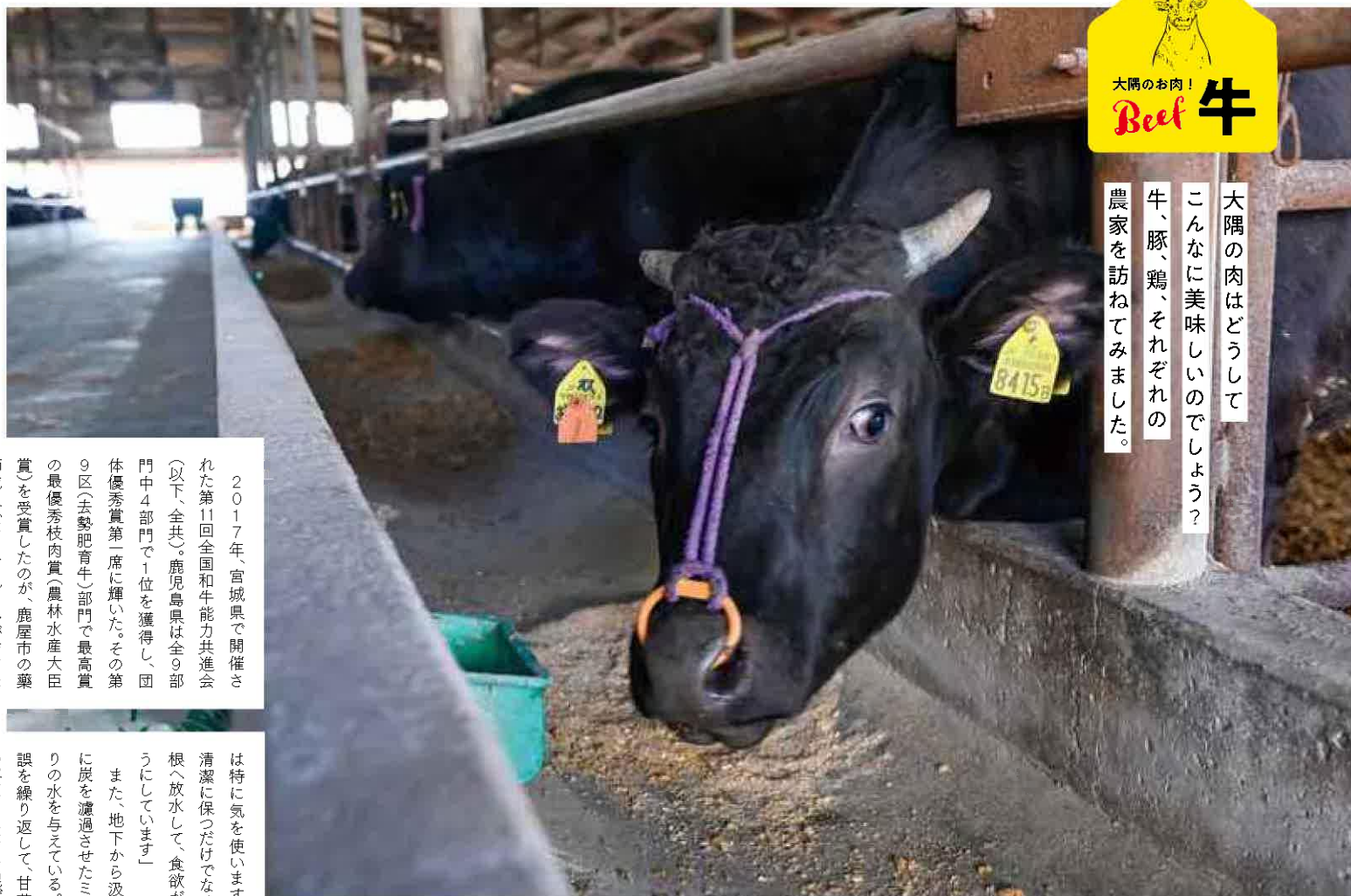
焼肉工房 陣力
 鹿屋市札元2丁目3709-1
 0994-40-0298 月曜日、火曜日
 ランチ 11:00~14:00(13:45OS)
 ディナー 17:00~21:30(21:00OS)





大隅のお肉！
Beef 牛

大隅の肉はどうして
こんなに美味しいのでしょうか？
牛、豚、鶏、それぞれの
農家を訪ねてみました。



餌を与えながら、
牛の様子をチェック
するのも日課。



「大隅は畜産農家が多く、切磋琢磨できる仲間がいることも大きい」と語る薬師さん。



こだわり
POINT

抗生物質などの添加物は使用せず、オリジナルブレンドの餌を使用している。



薬師 成人さん / 鹿屋市

まさに“牛”ファースト。 日本一のプライドを胸に。

2017年、宮城県で開催された第11回全国和牛能力共進会（以下、全共）。鹿児島県は全9部門中4部門で1位を獲得し、団体優秀賞第一席を輝いた。その第9区（去勢肥育牛）部門で最高賞の最優秀枝肉賞（農林水産大臣賞）を受賞したのが、鹿屋市の薬師成人（なりひと）さんが育てた「忠久福（ただひさぶく）」号だ。

20年以上、黒毛和牛の肥育に携わってきた薬師さん。先述した全共だけでなく、鹿児島県枝肉共進会2連覇、ほかにもさまざまな品評会で高い評価を得るなど、まさに鹿児島を代表するトップ農家の一人だ。

肥育頭数はおおよそ110頭。生後9カ月の子牛を仕入れ、約20カ月間大切に育ててから出荷している。餌やりは朝と夕方の2回。1〜2時間おきに牛舎を見回り、常に状態を確認する。

「牛は気温が25℃を超えると体調を崩しやすくなるため、夏場

は特に気を使います。牛舎内を清潔に保つだけでなく、換気や屋根へ放水して、食欲が落ちないようにはしています」

また、地下から汲み上げた水に炭を濾過させたミネラルたっぷりの水を与えている。餌も試行錯誤を繰り返して、甘草や麦、海藻のペレットなどを混ぜ合わせたオリジナルのブレンドを開発。牛の食いが良くなり、病気にもなりにくいそうだ。

「興味を持ったらまずは試してみよう。もし失敗したとしても、新しい挑戦を繰り返すだけです」

2022年10月には、第12回全共が鹿児島県で開催される。ホスト県として鹿児島県も当然力を入れており、薬師さんも出品候補者のうちの一人だ。「前回に引き続き、もう一度あの舞台に立つてみたい。そして結果を出したいですね」と、謙虚さの中に自信も垣間見える。今からすでに10月が楽しみだ。



道の駅たるみずはまびら敷地内にある「あっちゃんの店+プラス」は、垂水市で豚肉の加工販売などを行っている大隅ミート産業の直営店。オリジナルブランド豚「桜島美湯豚(びゅうとん)」がお手頃価格で購入でき、その場で調理したハンバーガーなどがテイクアウトできる。

美湯豚は地下から湧き出た天然温泉水と山の天然水ブレンドした水で育てられた豚。温泉水は免疫力や抗酸化作用などを高める作用があるため、病気に強く健康な豚が育つ。また、全植物性タンパク飼料のおかげで臭みが少なく、口だけのいい肉質が特徴だ。

テイクアウトのおすすめ



「BBT(ビッグ美湯豚)りやきバーガー」(600円)。100%黒豚のバラにオリジナルソースと特製マヨネーズがベストマッチ。これだけでお腹いっぱいになるボリューム大の一品だ。

ほかにも根強い人気を誇る「肉巻きおにぎり棒」(350円)や「たるたるメンチドッグ」(400円)など種類も豊富。どれを選ぶか、思わず長居してしまいそう。



あっちゃんの店 +プラス

垂水市



温泉水で育った豚は健康&美味。
メニュー選びで悩むのが楽しいお店。



あっちゃんの店+プラス
 垂水市浜平2107-9(道の駅たるみずはまびら敷地内)
 0994-36-8229
 月曜日(祝日の場合は火曜日)
 10:00~17:00



Instagram



牛肉の品揃えがとにかく充実。
A5ランクの美味しさは伊達じゃない。

2020年4月にオープンした、JA鹿児島きもつき直営の「アグリパーク」かのや」その施設内に農畜産直売所「どっ菜市场」がある。

売り場面積は、直売所施設としては県内最大規模を誇る約971平方メートル。主に大隅地域の農家の方々から丹精込めて育てた野菜や果物、加工品、漁港から直送された新鮮な魚介類のほか、鹿児島黒牛、黒豚、鶏肉など豊富な肉類を販売している。

特に牛肉はJA鹿児島きもつきの管内で肥育された鹿児島黒牛の、しかも日本一に輝いたA5ランクの肉だけを販売している。ヒレやサーロインなど一般的な部位だけでなく、ミスソ(腕肉



の一部)やカイノミ(中バラの一部)「ザボン」(肩ロースの一部)といった希少な部位の品揃えも充実。詳しく知りたい方は、店舗スタッフに質問すれば丁寧に教えてくれるから安心。品質はもちろん、価格も大満足間違いなしだ。

アグリパークかのや内には、地元食材や「茶美豚(ちゃみーとん)」を使用したメニューが豊富な「農家レストラン(彩色豊美)」もあるので、ぜひこちらにも足を運んでほしい。



どっ菜市场
 鹿屋市笠之原町7517-1
 0994-36-8899
 第3水曜日、1月1日~3日
 9:00~18:30



どっ菜市场

鹿屋市



Instagram



生産から販売まで貫いた衛生管理と品質管理体制で、高品質な食肉を製造・販売しているナンチク。その加工品を直接購入でき、味わえるのがナンチク直売店&レストラン肉の蔵だ。

和牛肉に豚かしら肉、和牛ホルモンに野菜も付いたコストバ最高の平日限定メニュー「焼肉定食」(1000円)が大人気だが、自社ブランド豚「ゆずポーク」を使用

牛豚鶏
ナンチク直売店 & レストラン肉の蔵

曾於市



食べて満足、買って満足。
平日も週末も行きたくないお店。

した「厚切りとんかつ定食」(1000円)もおすすり。ゆずポークはナンチクグループ農場でオリジナルの配合飼料に、曾於市特産のゆずを添加した餌を与えて育てた豚。臭みが少なく、香りと旨みが強いのが特長で、カツカレーなどでも提供している。

また、毎週末に特売日、毎月最終週の金・土・日には「肉の日イベント」を開催している直売店にもぜひ、工場直送の新鮮な肉が求めやすい価格で購入できるとあり、常にたくさんの人でにぎわっている。黒牛全商品が驚きの3割引などになることもあるそうなので、内容や定休日などはインスタグラムでチェックを忘れずに。



ナンチク直売店 & レストラン肉の蔵
 曾於市末吉町深川61-2
 ☎0986-76-5487 休 水曜日(ただし不定休あり)
 時 直売店9:30~18:30(土・日は~17:30)
 レストラン肉の蔵11:00~14:00



Instagram



どのメニューも全部一押し、の焼肉店。
問題は塩で食べるか、タレで食べるか。

2021年10月に店舗名を変更した「大衆焼肉よし」。家族や友人と気兼ねなく楽しめるお店として地元民に親しまれているこちらのお店では、大隅産のお肉をロースターでじっくりと焼いて味わうことができる。

特に豚のホルモンは充実しており、ハラミ(横隔膜)やコブクロ(子宮)、上ミノ、タン、コラーゲンたっぷりの鼻といった珍しい部位もある。同市にある大隅ミート産業からオリジナルブランド豚「桜島美湯豚(びゅうとん)」を直接仕入れているので、すべて500円均一という料金設定もうれしい。

お店で独自にブレンドした特製塩で楽しむもよし、手作りのタレで楽しむもよし。



し。どちらもお肉の美味しさがより引き立つように工夫されている。

ほかにも「桜島美湯豚のベーコン」(750円)や、オープン時から根強い人気を誇る「名物山葵カルビ」(900円)も一押し。さらに裏メニューとして、ポイルしたコブクロの刺身の特製タレで和えたものも。垂水を訪れたら、ぜひとも足を運んでほしいお店だ。

牛豚鶏
大衆焼肉 よし

垂水市



Instagram



大衆焼肉 よし
 垂水市上町127
 ☎0994-32-1715
 休 月曜日(休日の場合はその翌平日)
 時 ランチ11:30~14:00、ディナー17:30~22:00

道の駅おおすみ弥五郎伝説の里に隣接している「黒豚料理 やごろう亭」。同じく曾於市にある大成(おおなり)畜産のオリジナルブランド豚「やごろう豚(ごん)」を堪能できる直営店だ。

やごろう豚は凝縮された濃厚な旨みが楽しめる「黒豚」と、柔らかくさっぱりとした三元豚の「OX」の2種類があり、同店の一番人気は「上ロースステーキ(黒豚2310円、OX1980円)」。柔らかく、ジューシーな甘みがたまらないこの一品は、臭みが少なく、肉本来の味が醤油やわさびなどでさっぱりと味わえる。平日限定だがOXを使った生姜焼き定食や自家製みそ漬けどき定食もあり、価格もお得な



曾於市認定のブランド豚。
ステーキで味わってほしい一品。

のでこちらもおすすめです。

また、自社の農場で作ったお米や野菜を料理に使用し、東京のパン屋から最高級の生パン粉を取り寄せるなど、安心・安全だけでなく、美味しさへの追求にも余念がない。道の駅内にはやごろう豚の直売店もあり、自慢の肉はもちろん、手作りの無添加ハムやソーセージなどの加工品も販売している。食後にぜひ訪れてほしい。



黒豚料理 やごろう亭
 住 曾於市大隅町岩川6134-1
 ☎ 099-482-5856
 休 火曜日、1月1日
 時 11:00~15:00 ※現在、ランチのみ営業



HP



あふれる肉汁が食欲をそそる。
うさぎとのふれあいに癒される。

雄大な霧島連山を背にした自然豊かな環境が自慢の末吉元気牧場。その直営店舗として5年ほど前にオープンしたのが「SO。あぐりーず 愛し野うさぎカフェ」だ。

牧場オリジナルの配合飼料2種と厳選した牧草、地下150mから汲み上げられた天然水で育った「高井田牛」のおいしさを県内で味わえるのはここだけというところもあり、地元曾於市だけでなく隣接する都城市からも足を運ぶ人が多いのだとか。

人気は「ハンバーグランチ」(1200円)と「ステーキランチ」(1500円)。ハンバーグからあふれ出す肉汁がデミグラスソースにさ



らなる深みをプラス。バターとガーリックチップを乗せたステーキも食べ応え十分だ。ご飯や味噌汁、手作りのお惣菜などはセルフ方式となっており、自分の好みで量を調整できる。

また店内にはケージごと約20羽のうさぎが飼育されていて、ミニルームで直接触れることも可能。うさぎグッズの販売や里親も募集しており、うさぎ好きにはたまらない空間となっている。



SO。あぐりーず 愛し野うさぎカフェ
 住 曾於市末吉町深川8248-1
 ☎ 070-4761-8787 休 木曜日
 時 11:30~17:00(16:30OS)
 ※ディナーは予約制(焼肉3000円~)



SO。あぐりーず
愛し野
うさぎカフェ

曾於市



HP



こだわり
POINT

国見山麓から湧き出るミネラル豊富な湧水を使用している。

黒木養豚／肝付町

美味しい豚肉を目指した
創意工夫と実践力。

黒木養豚の豚舎はすべて手作り。飼育頭数が増えることに増築し、手作りすることでコスト削減も実現している。飲料水は豚舎のすぐ裏手にある国見山麓から湧き出るミネラル豊富な湧水を使用。もちろん水質検査も毎年行っている。

薩摩藩初代藩主・島津家久が飼育を奨励したことから、鹿児島全土に広がったというが、黒豚。その美味しさの秘密はどこにあるのかを知るために、肝付町の黒木養豚を訪れた。

黒木養豚さん・進さん親子を中心とした家族経営で養豚業を営んでいる黒木養豚。種雌豚約120頭を有し、常時1500頭近い豚を飼育している。飼育期間は約8カ月で年間約2000頭をJA食肉かごしまに出荷。その確かな味が認められ、鹿児島県経済連を通じて大阪と神奈川の販売先と産直事業を行っている。

「今取り組んでいることを信じて、地道に続けていくこと。それしかないと思っています」と話す黒木さん。さまざまな工夫と、それを実践する実直な思い。それがかごしま黒豚の美味しさを支えているのだと実感した。

さらに朝の7時から夜の8時まで太陽光に近い電球で電照することにより、種雌豚の発情再起の短縮、ストレス軽減を図っている。豚舎は毎朝2時間近くをかけて清掃し、種雌豚が分娩舎に移動する際には疾病防止のために蹄の先まで洗浄し、ブラッシング消毒後に移動するなど徹底的な衛生管理を行っている。

また、自宅のすぐ後ろにある裏山で、冬はイタリアンライグラス、夏はローズグラスと緑餌を栽培して母豚に与えているのも大きな特徴。緑餌を与えることで良好なポディーコンディションを維持でき、産子数が増加するというメリットもあるそうだ。



裏山で栽培したイタリアンライグラスを餌として与えている。



「豚の日々の状態は、養豚生産管理システムを使って記録しています」と語る黒木進さん。



工場直販なのでとにかく新鮮。そして思わず二度見するほどの低価格が自慢。工場のスタッフが休憩時間に購入するのも日常茶飯事とのことで、実際に撮影中に購入する方もちらほら。また、レバーや直腸、タン、



志布志市で豚や牛の食肉を製造販売している志布志畜産。工場敷地内に直販店を併設しており、精肉だけでなく自社で製造したバラエティー豊かな商品も販売している。重さが2〜3kgもある国産豚肉ブロックが並んでいる商品棚は迫力満点。肉の中心までしっかりと冷やすために、工場で丸一日冷蔵したものを店頭に並べているそう。

カシラなど豚の内臓肉を豊富に販売しているのも特徴。内臓肉は精肉より鮮度が落ちるスピードが早いいため、一般的な肉屋に並ぶことは珍しい。この鮮度や品揃えこそが、工場直販店ならではの魅力だ。最近ではオリジナル商品にも力を入れており、黒毛和牛を使用した「黒毛和牛ビーフカレー」は志布志市のふるさと納税の返礼品にもなっている。



志布志畜産 直販店

志布志市



工場直販の新鮮さと低価格が自慢。豚の内臓肉のレパートリーが充実。



志布志畜産直販店
 国 志布志市志布志町安楽5972-8
 ☎ 099-473-2915
 休 日曜日、12月31日～1月4日
 時 10:00～18:00



HP



品質・価格とも申し分なし。毎月開催のイベントもおすすめ。

「ファーマーズマーケット ぞお太くん市場」は、JAぞお鹿見島が運営している農畜産物直売所。2016年4月にオープンし、地元の新鮮で安心・安全な農産物、惣菜や加工品、精肉、鮮魚と、地元の食材にこだわった商品を販売している。精肉はぞお産の鹿見島黒牛や黒豚、「茶美豚(ちゃーみーとん)」、鶏肉などを取り扱っている。なかでも牛肉は、格付け最高ランクA5等級のみを販売。品質・価格とも申し分のない肉が、所狭しと店頭に並べられている。



また、内臓類やミンチ類など種類も豊富。ハムやソーセージといった加工品も充実しているので、選ぶ時間も楽しい。さらに、毎月10日は魚の日、15日は野菜の日、29日は肉の日、子牛のせり市期間中は生鮮3品市(青果・精肉・鮮魚惣菜の特価市)といったイベントを定期的に開催。季節ごとのお買い得商品が充実しており、地元民だけでなく近隣の市町村からもたくさんの方が訪れる。



ファーマーズマーケット ぞお太くん市場

曾於市



ファーマーズマーケット ぞお太くん市場
 国 曾於市大開町境木町72
 ☎ 099-479-3920
 休 月1回定休日あり、1月1日～4日
 時 9:30～18:30



ジャパンファーム
直売店

大崎町



鶏肉はいつでも家族の強い味方。
種類豊富な商品をお得に購入。

とができる。

主に鶏の生産から販売までを手掛け、某チキン専門店の認定工場を持つジャパンファーム。大崎工場のすぐ目の前にある直売店では、もも肉や手羽元、砂肝などの部位はもちろん、肉だんごや唐揚げなどの加工品が種類豊富に販売されている。ほとんどが冷凍、部位商品の多くは1kg(へし)もあり、価格もかなりお得。まとめて購入される方が多いというのも納得だ。

定番の人気商品は自社ブランド鶏「桜鳥どり」のストークレッグ。これを目当てにお店を訪れる方も多いのだとか。通常170円の一本入りから購入することができ、週末はさらに平日よりお得な価格で購入すること



ジャパンファーム直売店

〒大崎町益丸651
☎099-476-5895
☎不定休
🕒10:00~18:00(日曜日は~17:00)



生まれも育ちも生粋の大崎牛。
おいしいお肉は人を幸せにする。

「三代祖(曾祖父)に当たる種牛も含めて大崎町で生まれ育った牛」として誕生した最高級のブランド牛「大崎牛」。大崎町のふるさと納税返礼品として絶大な人気を誇るがこの大崎牛を唯一、店舗で提供しているのが「肉のたかしや」だ。

店長の前田隆博さんの親兄弟が営む前田畜産は繁殖と肥育を一貫して行っている牧場で、実は大崎牛誕生に尽力した産みの親の1人でもある。「肉のたかしや」の肉はこちらの牧場から直接仕入れたものを使用しているため、たとえば特上三角バラ・特上ロースが各1380円、特上カルビが1280円とかなりお得な価格で大崎牛を堪能することが

できる。

大崎牛は、柔らかくでき細かい肉質、ほどよい霜降り、品のある甘さが特徴。味はもちろん、見た目も圧倒的に美しい。食べる前から、見ているだけで幸せな気分にならせてくれる肉だ。

「大崎生まれで大崎育ち。丹精込めて育てた肉が、おいしくないわけないですよ(笑)。ぜひ一度、食べていただきたいですね」

取材中、何度も前田さんが発した言葉だ。元々は畜産農家の方に食べてほしいと始めたお店。今では大崎町民が特別な時に利用する、町にとっても大切なお店になった。もちろん町外の人にもウエルカム。ただし、要予約なのでお忘れなく。



肉のたかしや

大崎町



Facebook



肉のたかしや

〒大崎町夜宿671-1
☎090-2964-4129
☎日曜日、12月31日、1月1日
🕒18:00~22:00(21:00OS) ※要予約

まず驚かされるのがその大きさ。モ肉一枚を丸ごと使っており、そのボリュームに圧倒される。赤身が多いのでとってもヘルシー。女性客や年配の方にも人気があり、ペロリと食べる方が多いのだとか。



福祉農場「花の木農場」の敷地内にある「お食事処花の木」。約35ヘクタールの農場でのびのびと育った「花の木ポー」を使用したとんかつや生焼きなどの定食が楽しめる。蜂蜜入りの味噌ダレとたっぷり刻みねぎを使った「ねぎ味噌かつ定食」(1,000円)も人気だが、店舗スタッフが自信を持っておすすめするのが「オガワラシ定食」(1,000円)。

また、すべての定食には豚特有の臭みが少ない雌豚のみを使用している。ご飯の量(大・中・小)を選べる細やかな心配りもうれしい。農場内にはテラス席からの眺めが素敵な「Cafe Terrace Hananoki」もあり、加工品や敷地内で栽培した野菜やお茶なども販売している。農場は自由に散策できるのも、食後にのんびり歩くのもありかと。

牛 豚 鶏
お食事処花の木

南大隅町

その大きさ、まさに「わらじ」サイズ。
特有の臭みが少ない雌豚のみを使用。



花の木農場 お食事処花の木

〒南大隅町根占川北9439-9

☎0994-24-4114

☎水曜日

☎11:00~13:30 ※現在、営業時間短縮中



HP



桜が舞うような艶やかな色の豚。
秘伝のタレと相まってさらに旨し。

錦江町の飯屋ファームのブランド豚「舞桜豚(まおうとん)」。まるで桜の花びらが舞っているような、艶やかな桃色をした子豚たちが元気によく走っている姿を見て名付けられた豚だ。この舞桜豚を使った「ピレ肉のタレカツ重定食」(950円)を提供しているのが、同じく錦江町にある「食楽彩酒」○我利多(マルガリータ)。店主の中村俊明さんは、地元食材を使った数々の加工品を生み出しているアイテアマンだ。舞桜豚は自家配合した飼料によって豚肉特有のにおいが少なく、肉の甘みや旨みは逆に高まっている。そんな肉の美味しさをさらに引き立たせているのが、中



村さん秘伝のタレだ。実は中村さんの実家は以前旅館を営んでおり、その際食堂で提供していたカツ井とほぼ同じレシピで作ったタレで味付けをしているとのこと。このタレが肉と相まって、極上の「ハーモニー」を奏でるといわけだ。同じく舞桜豚を使った「ピレカツ定食」(950円)もおおすすめです。



食楽彩酒 ○我利多

〒錦江町城元578-5

☎0994-22-1111

☎月曜日

☎ランチ11:30~14:00、ディナー18:00~22:30



食楽彩酒
○我利多

錦江町



HP



こだわり
POINT

高隈山系の天然水を使用。
放し飼いはせず、衛生管理
には特に力を入れている。

地どりの鶏はま / 鹿屋市

天然水とゆとりの平飼い。 うまい地鶏には理由がある。



鹿屋市の中心部から車で約20分。山間の道路を一本入った静かな場所に、2002年創業のさつま地鶏・黒さつま鶏専門店「地どりの鶏はま」がある。

さつま地鶏は、鹿児島県の畜産試験場が薩摩鶏の雄とロードアイランドレッドの雌をかけあわせて第1世代を誕生させ、そこからさらに交配・選抜を繰り返して作り出した県産地鶏。旨味成分であるアミノ酸が多く含まれており、コクのある旨味が楽しめる。純血種で飼育が難しく、飼育日数が長いのも特徴だ。

一方、黒さつま鶏は、雄はこいし(碁石)といわれるような白黒の羽で、雌は真っ黒な外見をしている。薩摩鶏と横斑プリマスロックとの交雑鶏で、比較的飼育しやすい。旨味成分であるイノシン酸が多く、煮ても焼いても硬くならず、冷めても美味しい肉質が自慢だ。

代表の濱田洋一さんによると、

「地どりの鶏はま」では眼前にそびえる高隈山系の天然水を使用し、約3000羽を7棟の鶏舎で飼育しているとのこと。どちらの鶏も1平方メートルに5羽ほどの飼育密度で平飼いし、通常の2〜3倍以上の期間、じっくりと大切に育てている。安心・安全、同時に新鮮であることを大切にしているため放し飼いはせず、衛生管理にも力を入れているそうだ。

飲食店向けの卸がメインだが、店舗での直接購入も可能。「新鮮な鶏肉を提供したい」との思いから、電話やファックス、メールでの予約が必要だ。

ネット販売による県外からの注文も多く、以前は一羽セットや丸鶏のみを販売していたが、最近ではタタキの販売も開始し、非常に人気が高いそうだ。こだわりの鶏肉が気軽に手に入るのはありがたい限り。鳥刺しは鹿児島県の甘い醤油との相性も抜群なので、まだの方はぜひ。

さつま地鶏のたたきスライス。
食べる直前に軽く温めると、
より鶏の味が感じられる。



6年の歳月をかけて誕生した黒さつま鶏。メイン写真はさつま地鶏。



② 地どりの鶏はま

鹿屋市下高隈町5883-1

☎ 0994-45-3390

☎ 水曜日、日曜日

☎ 9:00~16:00



人気のパイキングでは、牛すじカレーや牛丼、サラダ、デザート、フルーツなどが食べ放題。コースによって、特上カルビやホルモン、サーロインなどが選べる。
お肉もちろん絶品だが、



ランチ・ディナーともに人気のパイキングでは、牛すじカレーや牛丼、サラダ、デザート、フルーツなどが食べ放題。コースによって、特上カルビやホルモン、サーロインなどが選べる。
お肉もちろん絶品だが、

ぜひ食べてほしいのが牛すじカレー。たっぷり肉をじっくりトトロ口になるまで煮込んだ旨味たっぷり・辛さ控えめのカレーで、パイキングメニューの中でも長年愛されている逸品だ。
人気店ゆえ平日でも待ち時間が長くなることも多いので、特に遠方から訪れる方にはランチ・ディナーともに予約がおすすめです。



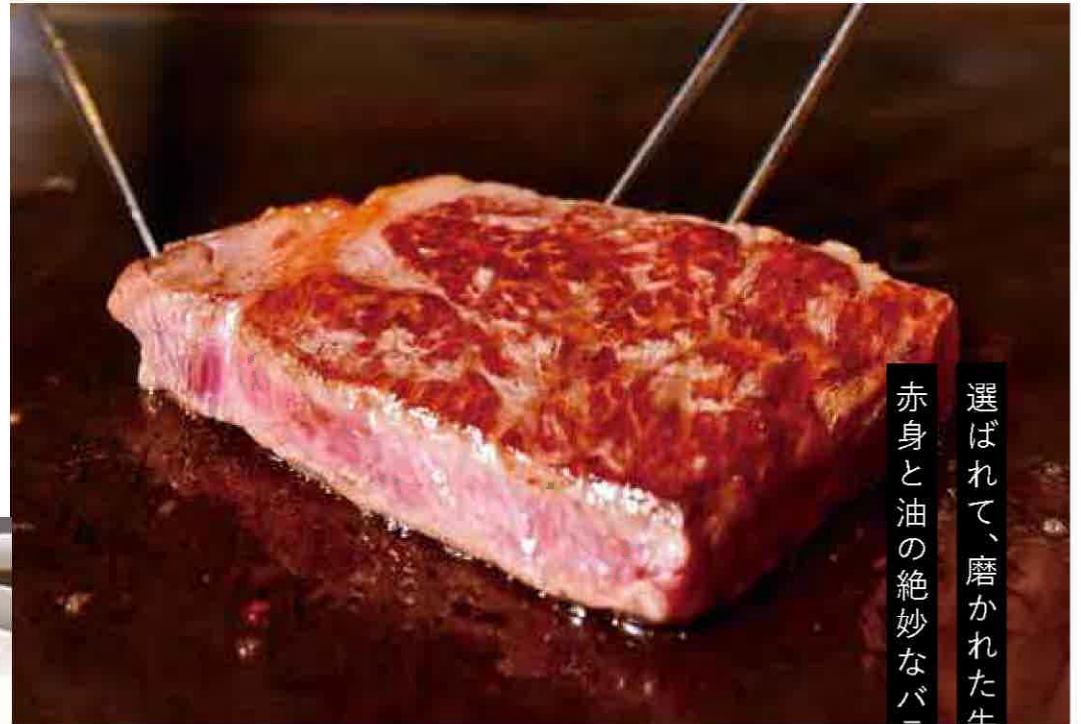
旨味たっぷりの牛すじカレーもぜひ！
味よし・コスパ良しの大人気焼肉店。

焼肉本舗 新村畜産

〒肝付町前田622-1
☎0994-65-8029 年中無休(元日は除く)
🕒ランチ11:00~14:00
🕒ディナー17:00~21:30(21:00LO)



Instagram



選ばれて、磨かれた牛肉。
赤身と油の絶妙なバランスに舌鼓。

鹿屋市にある平松牧場では、牧草を栽培する土づくりにこだわったり、子牛を産んだ経産牛を独自の給餌プログラムや飼育方法で育て「平松マザービーフ」としてブランド化している。そのマザービーフを鉄板焼きや焼肉で味わえるのが「ビーフコレクションヒラマツ」だ。
飼育期間が長いほど風味が増し、香りが濃く、脂の質がさらっとしているのがマザービーフの特長。濃厚な味わいの赤身は、噛めば噛むほど旨味を感じることができる。おすすめは鉄板で味わう「赤身ステーキランチ」(150g/1900円)だ。
内装にもこだわった店内は、落ち着いたシックな雰囲気



気が漂う。カウンター越しに目の前で焼き上げられるお肉を見ると、自然とテンションも上がってきそう。毎週木曜日は女性に限り、1600円以上のランチが300円引きで楽しめる。食後のデザートも付くといううれしいサービスも。一階では生肉や惣菜なども販売している。自宅でも気軽にマザービーフが味わえる。

Beef Collection
HIRAMATSU

肝付町



HP

Beef Collection HIRAMATSU

〒肝付町富山950 ☎0994-36-8111 年中無休(元日は除く)
🕒ランチ11:30~14:00LO
🕒ディナー18:00~21:00LO
※1階の生肉・惣菜販売は10:00~18:00





錦江町

豚 舞桜豚の生ハム

錦江町で育った舞桜豚(まおうとん)。塩分を控えめにし、舞桜豚そのものの旨味を生かした手作りの生ハムです。



志布志市

豚 三種の味が楽しめる黒豚ハンバーグ

鹿児島県産黒豚のハンバーグを、デミグラス、トマト、ハニーマスタードの3つのソースで味わえます。今日は何の味にする？



垂水市

鶏 桜鳥どりの鍋セット

ももぶつ切り、手羽元、桜鳥どりの肉団子がセットになった鍋セット。鍋以外に唐揚げや煮物の材料としても使えます。



大崎町

牛 隆之国プレミアムライスバーガー

大崎町で生産された牛から、さらに厳選された黒毛和牛「隆之国」。特製焼肉ダレと鹿児島県産米で仕上げたバーガーです。



南大隅町

牛 鹿児島県産黒毛和牛(A5等級) 赤身ステーキ

赤身肉のあっさりした味わいと甘み、黒毛和牛ならではの香り、凝縮されたコクのある旨み。その全てが、まさに最高ランク。



鹿屋市

牛 鹿児島県産黒毛和牛(A5等級) ロースすき焼き用

濃厚で甘みが強く、脂・旨み・後味のバランスがパーフェクトなA5等級のロースをすき焼き用にカット。これは贅沢です。



東串良町

牛 鹿児島県産黒毛和牛 牛もつ鍋セット

黒毛和牛100%のもつ肉とスープをセットにしました。やわらかくぷりぷりした食感の小腸がたまりません。



曾於市

牛 曾於さくら牛焼肉ギフト

特別な配合飼料と霧島山系の天然水で育った、曾於市の認定ブランド「曾於さくら牛」。上カルビで堪能あれ。



肝付町

牛 黒毛和牛 牛すじだらけのカレー

黒毛和牛の牛すじをローストし、トロトロになるまで煮込んだカレー。辛さ控えめなので家族みんなで楽しめます。



ふるさと納税で
肉を楽しむ



自宅でも、もっと気軽に大隅のお肉を食べたい！
そんな方のために、大隅地域各市町の
ふるさと納税・カテゴリー「肉」の中から
自信を持っておすすめする返礼品を紹介します。

QRコードを読み取ると、
各市町のふるさと納税
ページに移動します



※画像はすべてイメージです



大隅の自然



27 塚崎の大楠 [肝付町]

塚崎古墳群1号墳(円墳)の上に根を下ろす樹齢1200年以上の巨木。50種以上の植物が着生しており、見学と保護のために木道が設置されている。



28 垂水千本イチョウ園 [垂水市]

園主の中馬吉昭さんが奥様と二人三脚で約40年かけて整備した美しいイチョウ園。シーズン中はライトアップされ、昼間とは違った表情が楽しめる。



30 花瀬川の石畳 [錦江町]

花瀬川の川床は平滑な溶結凝灰岩が幅60メートル・長さ約2キロメートルにもわたって石畳を敷き詰めたように広がっている。桜や藤の名所としても有名。



29 神川ビーチ影絵の祭典 [錦江町]

神川海岸にはさまざまなデザインの影絵が設置されており、インスタ映えるスポットとして注目を集めている。特に日が洗む夕方は撮影チャンス。



豊かな自然が満ち満ちている大隅半島。季節ごとに色彩豊かな表情を見せてくれるので一年中いつ訪れても楽しめます。



31 佐多岬 [南大隅町]

北緯31度線上に位置する本土最南端の岬。2018年に展望台がリニューアルされ、360度の大パノラマが楽しめる。亜熱帯植物に囲まれた遊歩道は異国情緒満点。



32 パノラマパーク西原台 [南大隅町]

標高439メートルの高台にある展望台。高隈山系や錦江湾、対岸の薩摩半島などが一望できる。また、パラグライダーの滑空スポットとしても知られている。



26 柏原海岸のルーピン畑 [東串良町]

日南海岸国定公園の南端にあたる柏原海岸。町花でもあるルーピンが約1キロメートルも続き、春になるとまるで黄色い絨毯のように美しく咲き誇る。



25 溝ノ口洞穴 [曾於市]

霧島山系の湧き水が浸食し、数千年の長い年月をかけて作られた洞穴。2021年に曾於市初の国指定文化財に登録された。パワースポットとしても人気が高い。





37 川東掩体壕 [鹿屋市]

掩体壕(えんたいごう)とは、航空機や物資などを空襲から守るために作られた施設。笠之原基地跡に航空機用として唯一現存している貴重な戦争遺跡だ。



38 神徳稲荷神社 [鹿屋市]

透明な鳥居と真っ赤な干本鳥居が写真映えるフォトジェニックな神社。参道途中にある縁結びの大石や、水に溶けるおみくじなどもユニークで面白い。



39 道隆寺跡 [肝付町]

鎌倉時代の禅僧・蘭溪道隆が開基したお寺。苔むした仁王像、磨崖五輪塔、灯籠などが残り、味わい深い雰囲気を感じ出している。紅葉のスポットでもある。



40 吾平山上陵 [鹿屋市]

全国でも珍しい岩屋の陵。500メートルほど続く参道の雲囲気が伊勢神宮に似ていることから「小伊勢」とも呼ばれ、桜や紅葉の名所としても知られている。



大隅半島は古くから海外交易の拠点として栄え、多くの史跡や伝統芸能が今でも色濃く残っています。大隅タイムトラベルの旅、いかがでしょうか。

41 荒平天神(菅原神社) [鹿屋市]

海に突き出た岬の小高い岩山の上に建立され、学問の神様である菅原道真を祀っている。砂浜に鳥居があり、特に夕景のフォトスポットとして人気が高い。



42 台場公園 [南大隅町]

異国戦に備えて幕末に設置された砲台。約60メートルの石垣は当時のまま残っている。現在は公園として整備され、大砲のレプリカ2基が設置されている。



43 諏訪神社 [南大隅町]

2基の鳥居が並び建つ並立鳥居が特徴。子宝祈願の神様として知られ、社殿にはよだれ掛けが奉納されている。最近では縁結びスポットとしても注目を集めている。



44 唐仁古墳群 [東串良町]

国の史蹟名勝天然記念物に指定されている高塚古墳の群集地。現在も約130基がその姿をとどめており、1号墳(唐仁大塚古墳)は県内最大の大きさを誇る。



45 大慈寺 [志布志市]

室町時代に創建された臨済宗京都妙心寺の末寺。廃仏毀釈で廃寺となったが、明治12年に再興された。厳かな雰囲気のほか、座禅も体験できる。(要予約)





大隅のレジャー



46 くにの松原キャンプ場 [大崎町]

日南海岸国立公園の松林に囲まれたキャンプ場。周辺には温泉やコンビニなどもあり、利便性が高い。夏季のみ営業するプールも名物となっている。



47 猿ヶ城溪谷 森の駅たるみず [垂水市]

高隈山系の麓に位置する猿ヶ城溪谷にあり、ニジマス釣りやバームクーヘン作りなどが体験できる施設。コテージの宿泊も可能で、夏はキャニオニングも楽しめる。



48 鹿屋航空基地史料館 [鹿屋市]

旧日本海軍創設期から現在の海上自衛隊航空部隊の活躍に至るまでの貴重な資料などが無料で見学できる施設で、屋外には15機の航空機が展示されている。



49 輝北天球館 [鹿屋市]

日本一星空がきれいに見える町として何度も選ばれた輝北町(現鹿屋市)に建てられた天文台。その個性的なフォルムはまるで宇宙船。天体観測も可能。



50 かのやばら園 [鹿屋市]

約8ヘクタールの敷地に3万5千株ものバラが植えられている日本最大規模のバラ園。バラの見頃である春と秋に「かのやばら祭り」を開催している。



51 ユクサおおすみ海の学校 [鹿屋市]

廃校になった小学校をリニューアルした体験型宿泊施設。教室に泊まったり、校庭でキャンプも可能。大隅の自然が堪能できるアクティビティも体験できる。



52 JAXA内之浦宇宙空間観測所[肝付町]

山を切り開いて建設された、世界的にも珍しい地形に立地しているロケット発射場。パラボラアンテナや発射場などの施設見学もできる。(見学規制あり)



宇宙の神秘を感じたり、
体をいっぱい使って遊んだり。
大隅ならではの
自然環境を生かした
バラエティ豊かな
レジャースポットを
紹介します。



53 フォレストアドベンチャー・おおすみ[曾於市]

「登って・渡って・滑る」を基本に、樹上冒険のできるキャンピーコースやジップスライドが体験できるアドベンチャーコースなどがあるアウトドアパーク。



54 ダグリ岬遊園地 [志布志市]

県内唯一の遊園地。観覧車やゴーストなどの遊具施設があり、小さな子どもから大人も童心に帰って遊ぶことができる。夏にはプールもオープンする。





道の駅はドライブ時の心強い味方。休憩はもちろん、グルメやお土産、温泉も。個性豊かな大隅地域の道の駅を紹介します。

QRコードを読み取ると、各道の駅の詳細ページに移動します



道の駅松山
やちちくふるさと村
志布志市

武者鑑の兜をモチーフにした入り口がユニーク。地元産のフルーツや新鮮な食材を使用したケーキ、チョコレートなどがテイクアウトできる。



道の駅 たからべ
きらら館
曾於市

地元で採れた野菜や米、精肉、ガネやふくれ菓子などの加工品などを販売。花苗や財部名産の緑茶も人気だ。レストランは日替わりランチ(600円)がおすすめ。



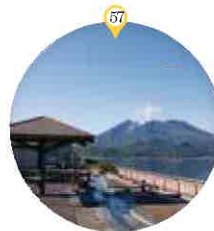
道の駅野方あらかさの
大崎町

併設しているコンビニの店内には、地元大崎町の新鮮な農畜産物やお土産の販売コーナーがある。休憩所は24時間利用でき、無料のWi-Fiも利用可能だ。



道の駅
くにの松原おおさき
大崎町

入り口にある巨大なカブトムシのモニュメントがインパクト大。温泉や宿泊施設などを備えた「あすば」を併設しており、宿泊もできる。



道の駅たるみず
湯ったり館
垂水市

錦江湾と桜島が眼前に広がるロケーションで温泉や足湯が楽しめる。垂水特産のブリやカンパチを使ったメニューが充実しているレストランも併設している。



道の駅すえよし
曾於市

新鮮野菜や柚子を使った商品が充実している四季彩市場と、ランチバイキングでは行列ができるほど人気のレストラン四季祭がある。牛のオブジェも迫力満点。



道の駅おおすみ
弥五郎伝説の里
曾於市

高さ約15メートルの弥五郎どんの銅像が目印。特産品直売所「農土家市(のどかいち)」や入浴施設、【黒豚料理 やごろう亭】(P20で紹介)など施設が充実している。



道の駅たるみずはまびら
たるたるばあく
垂水市

2018年にオープンした新しい道の駅。垂水の特産品が並ぶマルシェ(物産館)やレストラン、カフェなどのほか、マリナクティビティが体験できる施設もある。



道の駅錦江にしきの里
錦江町

生産者直売による新鮮な野菜や加工品、工芸品などを販売している。ここから眺める夕焼けの開聞岳は絶景。休憩所ではお茶の無料サービスもある。



道の駅根占
南大隅町

2021年5月にリニューアルした、本土最南端の道の駅。レストランでは錦江湾を眺めながら季節のランチが楽しめる。バンガローでの宿泊も可能。



店舗・直売所

- 01 モダン焼肉 中山亭鹿屋店
- 02 ふくどめ小牧場
- 03 南州農場 くるぶたの丘
- 04 三清屋 野外炭焼バーベキューガーデン
- 05 肉のもり屋 本店
- 06 ときわ食堂
- 07 焼肉工房 陣力
- 08 居酒屋 ちくりん
- 09 どっ菜市場
- 10 あっちゃんの店+プラス
- 11 大衆焼肉 よし
- 12 ナンチク直売店 & レストラン肉の蔵
- 13 SOoアグリーズ 愛し野うさぎカフェ
- 14 黒豚料理 やごろう亭
- 15 ファーマーズマーケット そお太くん市場
- 16 志布志畜産直販店
- 17 肉のたかしや
- 18 ジャパンファーム直売店
- 19 食楽彩酒 O我利多
- 21 花の木農場 お食事処花の木
- 20 地どりの鶏はま
- 22 Beef Collection HIRAMATSU
- 23 焼肉本舗 新村畜産

自然

- 24 雄川の滝
- 25 溝ノ口洞穴
- 26 柏原海岸のルーピン畑
- 27 垂水千本イチョウ園
- 28 塚崎の大楠
- 29 神川ピーチ影絵の祭典
- 31 花瀬川の石量
- 30 パノラマパーク西原台
- 32 佐多岬

歴史

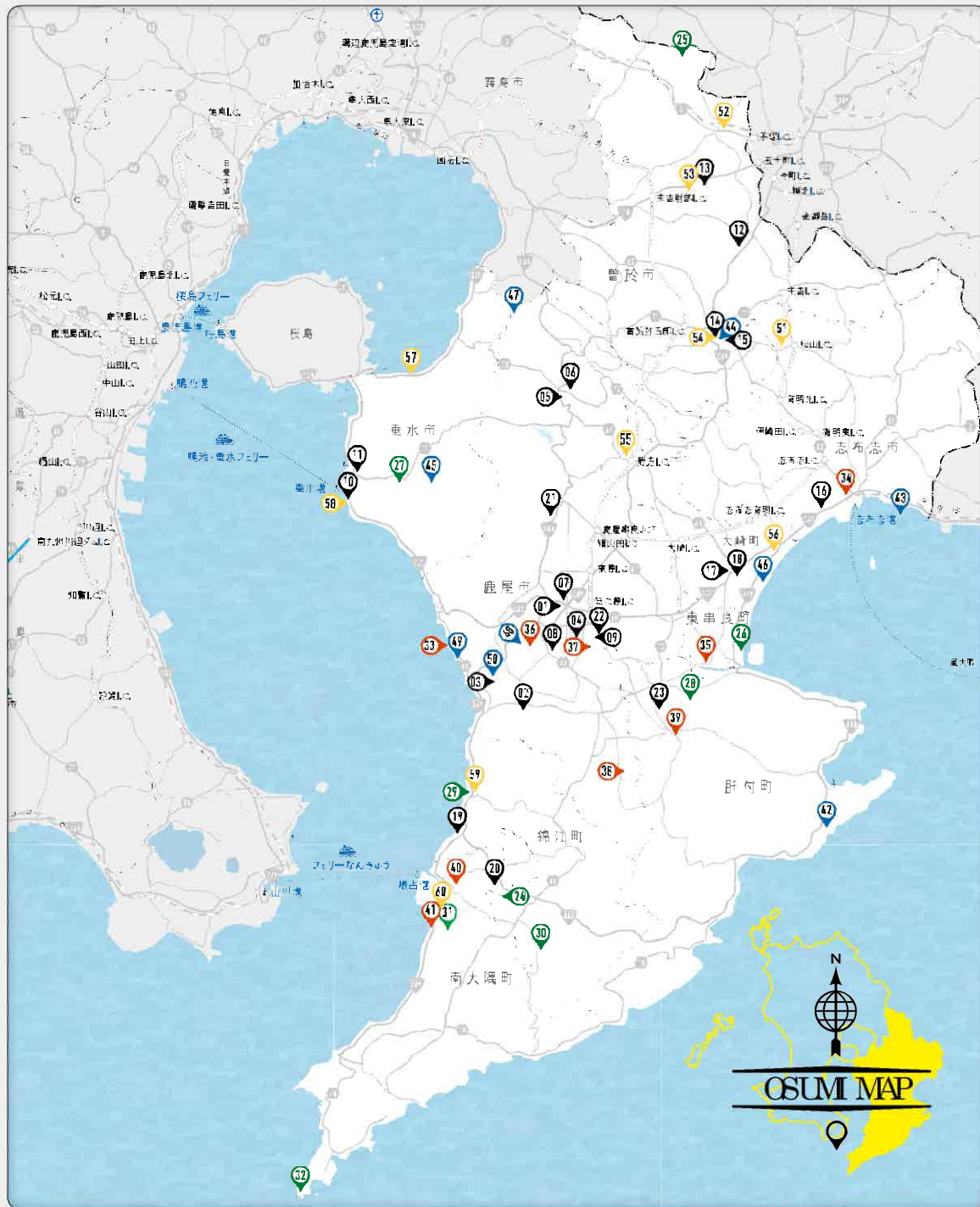
- 33 荒平天神(菅原神社)
- 34 大慈寺
- 35 唐仁古墳群
- 36 神徳稲荷神社
- 37 川東掩体壕
- 38 吾平山上稜
- 39 道隆寺跡
- 41 諏訪神社
- 40 台場公園

レジャー

- 42 JAXA内之浦宇宙空間観測所
- 43 ダグリ岬遊園地
- 44 フォレストアドベンチャー・おおすみ
- 45 猿ヶ城渓谷 森の駅たるみず
- 46 くにの松原キャンプ場
- 47 輝北天球館
- 48 鹿屋航空基地史料館
- 49 ユクサおおすみ海の学校
- 51 かのやばら園

道の駅

- 51 道の駅松山やっちくふるさと村
- 52 道の駅たからべきらら館
- 53 道の駅すえよし
- 54 道の駅おおすみ弥五郎伝説の里
- 55 道の駅野方あらさの
- 56 道の駅くにの松原おおさき
- 57 道の駅たるみず湯ったり館
- 58 道の駅たるみずはまびら たるたるばあく
- 59 道の駅錦江にしきの里
- 60 道の駅根占



オリジナルGoogleマイマップには、誌面に掲載しているスポット以外の情報も掲載しています。ぜひご覧ください。

新しい旅のエチケット

感染リスクを避けて
安心して楽しい旅行

あなたのエチケットからはじまる安心な旅



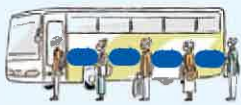
すいている時期、
時間帯で、
快適旅行



マスクして、
手洗い消毒、
接種後も



日頃から、
健康チェックを
習慣に



並ぶとき、
しっかり取ろう
ディスタンス



旅行前、
体調不良？
旅控え



お店・宿選びの選択肢、
感染対策
忘れずに



風入れて、
車内も心も
リフレッシュ



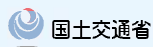
入店時、
消毒済ませ、
いただきます



食事中、
会話するとき、
必ずマスク



観光庁
Kankou Agency



国土交通省

旅行連絡会

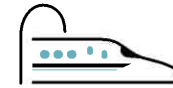
大隅へのアクセス



飛行機をご利用の場合
→鹿児島空港(霧島市)

東京(羽田)	約2時間5分
名古屋(中部)	約1時間35分
大阪(伊丹)	約1時間10分
福岡	約50分
札幌	約1時間30分

鹿児島
空港



新幹線をご利用の場合
→鹿児島中央駅(鹿児島市)

東京駅	約7時間
名古屋駅	約5時間
新大阪	約4時間
博多駅	約1時間30分
熊本駅	約50分

鹿児島
中央駅



車をご利用の場合
→大隅笠之原IC/鹿屋市

太宰府IC	約3時間40分
佐賀大和IC	約3時間50分
長崎IC	約5時間
大分IC	約4時間10分
益城熊本空港IC	約2時間40分
宮崎IC	約1時間30分
鹿児島空港IC	約1時間10分

大隅
笠之原IC



フェリーを
ご利用の場合

大阪南港	約15時間	志布志港
さんふらわあ ☎0120-3568-56 (有)フェリー-さんふらわあ		
鹿児島港	約15分	桜島港
桜島フェリー ☎099-293-2525 鹿児島市船舶部		
鴨池港	約40分	垂水港
垂水フェリー ☎0994-32-0001 垂水フェリー(株)		
山川港	約50分	根占港
山川・根占フェリー ☎0994-24-2531 (有)南九船舶		



バスを
ご利用の場合

鹿児島空港	約1時間40分	鹿屋
鹿児島港	約1時間50分	志布志
鹿児島中央駅	約25分	鴨池港 約40分

垂水港	約50分	鹿屋
	約2時間	志布志

※バスに乗車したままフェリーに乗船します

編集後記

肉を求めて大隅半島の北から南へ。カメランと一緒にたくさんのお店にお邪魔させていただきました。どのお店も最高の味で、価格も良心的。驚くべきはページ数の都合で掲載できなかった美味いお店が大隅にはまだまだたくさんあるという事実。恐るべし、大隅。

そして人もあったかい。「とさわ食堂」(P.10)の主人・釘崎さんに「取材前に食べてなくていいからね!」と言われ、16時から取材は空腹マックスで。取材後に頂戴したかつ煮は、控えめに言って最高でした。制作にご協力いただいたすべての方々に多謝。

大隅は肉の天国です!
(担当ディレクターM)

※本誌に掲載されている情報は令和4年2月現在のものです。発刊後に内容が変更となる場合がございますので、ご利用の際は事前にご確認ください。



Meets a Meats in Osumi

☆☆☆

大隅肉本

鹿児島県大隅地域振興局
農林水産部農政普及課
〒893-0011 鹿屋市打馬二丁目16-6

Tel.0994-52-2142



2022年3月発行