Kagoshima LIVE | 19

鹿児島で暮らす移住者の声をライブ!

鹿児島を舞台に人生の選択肢が広がりました

名古屋市 → 鹿児島市

ITコンサルタント・IT企業 会社員

亀谷 圭介さん

コロナ禍移住　# フルリモートワーク

もともとは製造業に携わっていましたが、プログラミングを学んで、IT分野へ転職し、転勤で主に都市部で暮らしてきました。コロナ禍をきっかけに移住を考えるようになり、自然が身近で落ち着いた環境を求めて鹿児島へ移住。昔から幕末や明治維新の歴史が好きで、鹿児島に親しみを感じていたことも決め手のひとつでした。

現在はリモートワークを中心に、月に一週間ほど東京へ出張する生活。行き来しながら、食べ物が安くて美味しいことや住宅費の面でも鹿児島暮らしの良さを実感しています。県庁18階にあるコワーキングスペース「かごゆいテラス」は眺めも良くて、定番の仕事スポット。ここに通うようになって、少しずつ顔馴染みや知り合いも増えました。

移住後に結婚し、長男が誕生しました。鹿児島市は車で子連れ移動がしやすく、自然も多くてのんびりした雰囲気で子育てしやすいです。息子には鹿児島の歴史や文化にたくさん触れて育ってほしいですね。これまでの転勤生活から移住に特別な心構えはなかったのですが、「中央駅で旦那さん見かけたわよ!」と外で奥さんが声をかけられるような、人との距離の近さにはいまだに新鮮さと多少の戸惑いも感じます(笑)。今後も子どもの成長や働き方、介護など、自分たちにとっての最適な暮らしの形は変化していくと思いますが、今は鹿児島での毎日を心から楽しんでいます。

お仕事

「かごゆいテラス」でのワンシーン。無料で使えるコワーキングスペースはリモートワークの強い味方です。

暮らし

休みの日は家族でドライブや旅行に出かけるのが楽しみ。奄美大島を訪れた際はきれいな海と自然の豊かさに感動しました。

私の相棒

ノイズキャンセリング機能付きヘッドホン。リモートでの会議や打ち合わせ時は必須なので、こだわって選んでいます。

お気に入り

鹿児島に来て焼酎の魅力にハマりました。いろいろな銘柄を試せるのが楽しくて、おすすめのものをお土産にすると喜ばれます。

鹿児島への移住についてもっと知りたい方は、鹿児島県移住・交流ポータルサイト「かごしま移住ネット」へ!

かごしま移住ネット　検索　かごしま移住ネット　詳しくはこちら

2025かごしまの新特産品コンクール「明治日本の産業革命遺産」登録10周年特別賞

特産品探訪

薩摩切子の「MARUKO」

「ガラス工房弟子丸」は、40年前に薩摩切子復元事業に携わった切子師・弟子丸 努さんが、生まれ育った霧島に開いた工房です。創業から15年目を迎える現在は、弟子丸さんをはじめ、大村さんら数名のスタッフが制作に励んでいます。

そんな工房から生まれたのが「MARUKO」。開発のきっかけは、「薩摩切子で料理をより美味しそうに見せる器を作りたい」という思いでした。約1年かけて形や色を模索し、現在のデザインにたどり着いたといいます。

デザインは、薩摩切子の伝統的な模様をアレンジし、"光"に見立てたもの。色鮮やかな印象の強い薩摩切子ですが、黒と透明のガラスに細工し、料理そのものを引き立てるように仕上がっています。和食はもちろん、フレンチなどの料理とも相性が良く、日々の食卓から特別な一皿まで幅広く活躍する器になりました。ぜひ一度、『新しい薩摩切子の魅力』に触れてみてはいかがでしょうか。

薩摩切子の「MARUKO」
【小】**透明 33,000**円(税込)、**黒 72,600**円(税込)
【中】**透明 66,000**円(税込)、**黒 132,000**円(税込)
サイズ:【小】直径6.8cm×高さ6cm、【中】直径8cm×高さ7.5cm

専用のカット工具(ダイヤモンドホイール)を用いてガラスを削る「荒彫り」。力加減や角度のわずかな違いで仕上がりが変わるため、繊細な調整が求められる工程です。

「磨き」はカット面を滑らかに整え、薩摩切子特有の輝きを生み出す最終工程。磨き粉を用いながら、木材・布などの素材を使い分け、職人が丁寧に磨き上げていきます。

伝統工芸品として親しまれてきた薩摩切子。その魅力を食卓でも感じてほしいとの思いから、薩摩切子の「MARUKO」は生まれました。企画開発と制作を担当した「(株)美の匠 ガラス工房弟子丸」の大村祐貴さんにお話を伺いました。

新たな切子づくりに挑戦しながら、薩摩切子の伝統を世界へ発信していきたいです。

(株)美の匠ガラス工房弟子丸

HPはこちら

【カット体験・ショップ】
〒899-5103 霧島市隼人町小浜1817-1
TEL0995-73-4747
【本社工場】
〒899-4304 霧島市国分清水1丁目19-27
TEL0995-73-6522

PRESENT

Ⓐタックピン(丸・黄)・Ⓑペンダント(ダイス・金赤)を各1名様にプレゼント!

応募締切　令和8年2月28日(土)

応募方法　ハガキ、FAX、メールまたは電子申請に①郵便番号②住所③氏名④年齢⑤電話番号⑥「グラフかごしま」に関するご意見・ご感想⑦ご希望の商品名を記入の上、右記までお送りください。

ハガキ宛先　〒890-8577　鹿児島市鴨池新町10-1
鹿児島県広報課「グラフかごしま冬号プレゼント係」

FAX　099-286-2119
件名:「グラフかごしま冬号プレゼント」

E-mail　h-kikaku@pref.kagoshima.lg.jp
件名:「グラフかごしま冬号プレゼント」

応募はこちら　電子申請

※いただいた個人情報は、プレゼント送付以外の目的には利用しません。※当選者の発表は、プレゼントの発送を持ってかえさせていただきます。

広告

新春初商いフェア
令和8年1/2(金)10時OPEN
新春お楽しみ福袋(数量限定)の販売や干支商品の展示・販売を行います。
是非鹿児島ブランドショップにご来店ください。

県内の特産品の問い合わせ、ご用命は
鹿児島ブランドショップ
公益社団法人 鹿児島県特産品協会
[特産品協会ホームページURL]
https://www.k-p-a.jp/
kagoshimabrandshop

〒892-0828 鹿児島市金生町6-6
よかど鹿児島本店ビル2F
TEL 099-225-6120　FAX 099-223-0755
●定 休 日　毎月第二火曜日、年末・年始
●営業時間　午前10時～午後6時

<東京店>
〒100-0006 東京都千代田区有楽町1-6-4 千代田ビル3F
TEL 03-3506-9171　FAX 03-3506-9172
●定 休 日　年末・年始
●営業時間　午前10時～午後6時

かごしまのいろいろをお取り寄せ!
https://kagotokunet.shop-pro.jp
かごしま特産品ねっと かごいろ
かごしまの特産品情報を発信中!
kagoshimatoku