

μFM エフエム鹿児島

食育ハンドブック2023

いたばします の本



今秋2社が
NEWOPEN
予定♪

誰でも気軽に
住まいのテーマパーク

平屋だけの/ 始良総合住宅展示場 スマイル・ビルダーズ SMILE BUILDERS

ご家族で
楽しめる
イベントを
毎月開催!

住宅メーカー8社が勢揃い!



MASSERIA -マッセリア-

三洋ハウス 株式会社



EYEFULHOME【遊び尽くせ、すまい】

Life+Home



R+house

QUALITY HOME
クオリティホーム



HIROGARUIE~自然と共に存~

LAND HOME
株式会社 アイランドホーム



Rojiura(路地裏)

Woodpecker Co.,Ltd



暮らしと家族を絆ぐ家

NEO Design Home



健康住宅「源gen」

一棟入居
旭住宅 株式会社



昨日より好きになる家

ケイエイツーアジト



総合案内所にて受付

スマイル・ビルダーズ モデルハウス見学予約はこちら▶
始良総合住宅展示場



〒899-5241 始良市加治木町木田2511-1

営業時間: 10:00~18:00 定休日: 水曜日

TEL 0995-55-8900

<https://smile-builders-hiraya.com/> スマイルビルダーズ



お入りの
お茶碗で
たくさん
食べよう



カレー作りに
挑戦して
みたよ!



塩分ひかえめ
素材の味を
楽しもう



自分で
ご飯を
作るって
楽しい!



食べるの だいすき!

みんなは「食育」って言葉は聞いたことがあるかな?この本では鹿児島県で
作られている沢山のおいしいものや、それが出来るまでの秘密など色々な
「食べること」に関する知識を学ぶよ。みんなにとって「食べること」って
何?考えるきっかけにしてみてね!



フリアナウンサー宮内ありさ

もくじ

- 4 食べるコトは生きるコト。
- 6 いただきますのおはなし
- 8 マルタカ菜園さんの1日を
のぞいてみよう!
- 10 鹿児島が誇る焼豚ができるまで
- 12 こんなにあるよ!鹿児島の特産物
- 14 食のバトンリレー
- 16 黒酒(灰持酒)のヒミツ
- 18 長島のじゃがいもが食卓に届くまで
- 22 かごしまのGI登録产品
- 24 いただきますの授業
- 26 特產品ランキング
- 28 さつまあげ工場へGO!
- 30 美味しいうなぎはどうやってできるの?
- 32 関平鉱泉のおいしいお水は
どうやってできているの?

＼誰でも簡単パンケーキ♪／



洗物も少なくて便利／

QRコード
124gin.com お問い合わせ 0993-26-3128



Let's
Shake!
PANCAKE

アルミフレー
包装小袋
たまご
冷蔵保存
可能



食べるコトは生きるコト。



いただきますの本 編集長
フリーアナウンサー

宮内ありさ

鹿児島県霧島市生まれ。航空会社での勤務を経て2014年にJターン。大隅半島在住2児の母。大隅半島の魅力に惚れ込み、その魅力を発信すべく「#勝手に大隅広報大使」と名乗り活動中。テレビ・ラジオのパーソナリティをはじめ、司会やイベントMC、ナレーションなど声を使う仕事だけでなく、TVCMやスチール廣告などでデキ業界も行う。

いじゅう き づ かごしま よ 移住して気付いた鹿児島の良さ。 りょうしゅ きょうしつ しょく みりょく つた 料理教室で食の魅力を伝える。

みやうち う ふだん しごと
宮内：タニアさんのお生まれと普段のお仕事を
お聞かせください。
かくどう わたし う こうべ ちち
門倉：私が生まれたのは神戸です。父がたまた
てんぶん おさか こうべ す
ま転勤で大阪にいたので、神戸に住んでいて。
ちち にはん はは ひと ふだん おも
父は日本で母はドイツの人です。普段は主にお
りょうじ おし ち
料理を教えてます。あとウェブショップを持つ
かのや つく
ているので、鹿屋のフルーツで作ったジャムの
はんぱいなど とうきゅう りょうきょ
販売等をしています。コロナで東京のお料理教
わっこ じっか
室ができなくなってしまったので、夫の実家が

日本人の父とドイツ人の母の2つのルーツをもち、日本、ドイツ、アメリカで育つ。国際基督教大学を卒業後、証券会社に勤務。結婚後、ロンドンのコルドンブルーのグラントピアムを取得し、長年東京の自宅で料理教室を主催。現在は夫の出身である鹿児島県鹿屋市に在住。雑誌や書籍で料理やドイツのライフスタイルなどを発信。

かのや ねん まえ いじゅう
ある鹿屋市に3年ほど前に移住してきました。
みやうち いじゅう
宮内：移住してから3年ということですが、都
かい ちが かごま しょく みりょく
会とは違う鹿児島ならではの食の魅力というの
かん

はこのように思ひしゃれまゝか？
門倉：とても自然豊かですよね。山の物、海の物。
すごくバラエティーに富んでる。車で走って
いても畑や田んぼがたくさんあって、いかにも
食材が豊富という感じ。市場などもたくさんあ
るので、地元で作ったものをすぐに食べられる。
こんな素晴らしいところはないと思います。
宮内：お料理教室をするようになったきっかけ
というのはなんだつたんでしょうか？

かべぐら りより むかし す
門倉：お料理が昔から好きで、ル・コルドン・ブルーという料理学校に通っていました。ここ
は伝統的なフランス料理とお菓子を教える学校
で、主に三ツ星レストランや五ツ星のホテルなど
で調理をするための基本的な技術を教えてくれる学校です。そういうところを卒業してから教えてよ
りよりがこう かよ
かし おし がつこう
いつづけ
さぎめつ おし
そざぎよ
おし ちじん い
おし
けで教えるようになりました。



かんが
むずかしく考えなくともいい。
しょくいく
食育ってとってもシンプルなこと。

みやうち しょくいく ほん
宮内：食育をテーマにした本なんですが、タニ
かんが しょくいく
アさんが考える食育ってなんでしょうか。

門倉：すごくシンプルなことで、食べることは生きることなわけですから、食べ物がどこから手元に届いているのかとか、自分が何を食べているかということを意識する。誰かが作ってくれているから私たちはそれを食べることができて。昔から食べられているもの、素材そざい すがたそのものになるべく食べる。食べ物に対して興

味を持って意識を持つということかな。
みやうち むかし た でんとうりょう
宮内：昔から食べられているというと、伝統料
り
理ということですか？

かくら でとうようり
門倉：伝統料理もとてもいいと思いますが、素材の姿形が成形されたり加工されたものではなくて、素材そのものをシンプルに食べる。それが一番健康にいいんじゃないのかなと。

みやうち しょういく
宮内：食育ってちょっと難しいというイメージを
もむずか
もかた おねがい おもて
持たれている方も多いと思うんですが、お子さん
こ
がいらっしゃるご家庭に、こういうことでも食育
かてい
しきいく
になるんだよみたいなポイントとかありますか。

かどくら ふだん た かいわ
門倉：普段から食べるものについての会話をす
だいじ こ いっしょ
ること。それが大事。あとはお子さんと一緒に
かし つく ゆうしきくべ かそく さぎな
お菓子を作ったり、夕食作ったり。家族の絆を
つく だいじ じかん おも たの
作る大事な時間でもあると思うので、ぜひ楽し
おも
んでほしいなと思います。

宮内：そんなシンプルなことでもいいんですね。
ちょっとハードル下がるような気がします。では、
子どもたちに意識してほしいことってありますか？
などくら てつだ きよしみ も いっしょ か
門倉：お手伝いする。興味を持つ。一緒に買
もの い とき しょく はなし
物に行く時もいいし、食についてみんなで話
をする。これは何？どうするの？どこから来た
の？なんでもいいです。少しお手伝いをしてほ
しいなと思います。私はちっちゃい時におばあ
ちゃんと一緒にドイツに1年間住んでいたんで
す。ドイツでは学校から帰っておうちでお昼を
た がっこう かえ ひる
食べるんですよ。小学校から帰って一緒に料理
がっこう かえ いっしょ りょうり
して、そうするとおじいちゃんが会社から帰つ
てきて。おばあちゃんと料理しながら今日は学
校でこんなことがあってねとかってしゃべって
いる時間がすごく好きだったなあ。

みやうち しょくざい とお
宮内：なるほど。食材を通してコミュニケーションをとるみたいな感じですか。
かん
門倉：そうですね。おばあちゃんと一緒に料理して、おじいちゃんも加わってみんなで会話しながらご飯を食べる。今思えばなんて幸せな時間だったんだろう。なので、食は楽しいことだということを身につけてほしいですね。

宮内：最後にメッセージをお願いします。
かどくら：た
門倉：食べることは生きること。毎日なにか料
り
理して食べなきゃいけないんだから楽しく。ぜひ
樂しく料理をして美味しい健康になりますよ。

【Official Site】
<https://www.tania.jp/>

[Web Shop]
<https://hyazinthen.jp/>

【書籍】
タニアのドイツ式シンプル和風献立
タニアのドイツ式シンプル料理 など



食前のことば（合掌）

多くのいのちと、みなさまのおかげにより、このごちそうをめぐまれました。深くご恩を喜び、ありがたくいただきました。

いただきますのおはなし

にしほんがんじかごしまべついん りんばん もりた 森田 順照さん

鹿児島に来て5年目になります。鹿児島は美味しい食材の宝庫だと思います。いつもありがとうございます。鹿児島の味を楽しんでいます。中でも好きな食べ物は鳥刺しです。



「いただきます」に込められた意味

「いただきます」の言葉には2つの意味が含まれていると思います。ひとつは多くの方々のご苦労という意味。例えば私の口に食べ物が入るまでにたくさんの方のご苦労があります。魚料理を例にすると、魚を取ってくださる漁師さん、そして新鮮な魚を運んでくださる方、魚をおいしく調理してくれる方など、様々な方のご苦労があって魚を食べることができます。「皆様のおかげ」という意味です。

もうひとつは「命をいただく」という意味。普段何気なくとっている食事ですが、私たちが食べものと思っているものはすべて命そのもの。牛も鳥も魚も人に食べられるために生まれてきたわけではありません。それぞれの命を精一杯生きようと生まれてきたはずです。その命をいただくわけですから、いただきますという心を大切にしてほしいと思います。

「命をいただく」ということについて

私たちは食事をしなければ生きていくことはできません。仏教では「生きている」という言い方はあまり使わず、「生かされている」という言い方をします。それは他の命をいただき、私の命となってくださるのでから、多くの命により私は生かされているということになります。

ところが農林水産省のホームページを見ると、この日本では毎年612万トンもの食べ物が廃棄されているそうです。これは東京ドーム5杯分と同じ量。つまりこれは他の命を無駄に、粗末にしてしまっているということ。命をいただくということは「多くの命のおかげ」と思い、私の命となる食べ物を大切に残さずにいただくことが大事かと思います。

「ごちそうさま」に込められた意味

私たちの食事は尊い「おかげ」によって成り立っています。多くの命のおかげ、たくさんの方々のご苦労のおかげで食事をすることができます。

ごちそうさまはこの「おかげ」によって食事できることに対する感謝の気持ちを表す大切な言葉。「いただきます」「ごちそうさま」と手を合わせ、多くの命と皆様のおかげで生かされていることを思っていただきたいです。

家族揃って食事をすることの大切さ

家族揃っての食事や、毎日朝昼晩と食事ができることを当たり前と思ってしまってはいないでしょう。できるだけ家族で食卓を囲む時間をつくっていただき、それを大切にしていただきたいと思います。当たり前の反対の言葉はありがたいという言葉。家族揃っての食事もありがたいこと常に感謝の気持ちを忘れないようにしましょう。

西本願寺鹿児島別院キャラクター チーたん

食後のことば（合掌）
尊いおめぐみをおいしくいただき、ますます御恩報謝につとめます。おかげで、ごちそうさまでした。



西本願寺鹿児島別院キャラクター チーたん

「いただきます」と「ごちそうさま」は、おかげさまの心から…



西本願寺鹿児島別院

〒892-0842 鹿児島市東千石町 21-38
TEL 099-222-0051

西本願寺鹿児島別院

学校法人 鹿児島龍谷学園

【幼保連携認定こども園】 みのり幼稚園／鴨池幼稚園／草牟田幼稚園
【幼稚園型認定こども園】 和光幼稚園／アソカ幼稚園／宇宿幼稚園／恵光東保幼稚園
【保育園】 伊敷同朋保育園／紫原保育園

鹿児島龍谷学園はじめ西本願寺保育連盟に加盟する鹿児島県下85の幼稚園・保育園・認定こども園では、日々この「いただきます」の心を大切にしながら生活しています。

JA鹿児島みらい生産者

マルタカ菜園さんの1日をのぞいてみよう!



わたしたちの食卓に並ぶおいしい野菜。

農家さんはどうやって作っているのかな?

パセリやラディッシュを作っているマルタカ菜園さんの

ある1日に密着してみたよ!

1 種植え

種は季節や天候に合わせながら、3~4日に1回のペースで植えているんだよ。



てんとう虫は害虫のアブラムシを食べてくれる!



テープの中に入ったラディッシュの種は専用の道具を使ってまっすぐに植えていくんだ。

2 管理作業

傷や野菜の形、病気に気を付けています。雑草や害虫などを取り除きながら畠の環境を守っているんだよ。



夏や梅雨の時期は水はけが悪くなったりして、病気が多くなるから要注意!

3 収穫



4 選別・袋詰め

袋詰めをしながら最終チェック。枯葉や虫食い、シミや汚れ、葉や茎の折れなどがないか厳しく見ながら選別しているんだ。



パセリ



ラディッシュの袋詰め

5 出荷・陳列

農家さんが直接出荷できる直売所に出荷。



6 相談・打ち合わせ

JAや行政の指導員から野菜作りのアドバイスをもらったり、他の農家さんの情報を共有したりするよ。

JA専門営農指導士 新留 弦太さん



イベントなどにも
出品しています!

生産者さんからのメッセージ

消費者の皆さんに美味しいものを届けたいという気持ち、環境に負荷をかけない野菜作りを心掛けています。私たちの熱い思いが詰まった野菜、そして鹿児島県産の野菜をたくさん食べてくださいね!

迫さんの野菜はこちらで販売しています

JA 鹿児島みらい ☎892-0817 鹿児島市小川町27-17
<https://ja-kagoshimamirai.or.jp/> TEL.099-239-9300

<農産物直売所ごしょらん> 鹿児島市吉野町3224-1
TEL.099-295-7377



かごしま やきぶた 鹿児島が誇る 焼豚ができるまで



1. 材料を切る

材料は鹿児島県のものにこだわり、職人さんが1つ1つていねいに手作業でカットしているよ。



2. 味付け

特製のタレに3日間つけこむんだ。その時に職人さんはお肉全體に味が染みわたるように返す作業をするんだ。



3. 焼き

3日間つけこんだお肉を直火ターという機械でじっくりとんだ。おいしそうな匂いがし

焼きロースや焼き上げる
てきた~!!



4. スライス

できあがった焼豚を少し厚く切るんだ。そのほうがより肉のうまみを感じるんだって。



5. 真空パック

できあがった焼豚は真空パックされます。そうすることによって新鮮さとおいしさが保たれるよ。



6. できあがり

「安心・安全・おいしい」鹿児島県のぶた肉にこだわり、おいしさをみなさまにお届けします。



野上敦史 社長

出来上がった焼豚を一晩冷蔵庫で寝かすこと、さらに美味しい焼豚になります。



BEROAST (株)薩摩ファームプロスト

日置市東市来町養母3340-1 TEL.099-274-0129



こんなにあるよ!

鹿児島の特産物

鹿児島のゆたかな自然の中で育った
特産物を紹介するよ!みんなの住んでいる
地域の特産物はなにかな?

北薩エリアのかごしまブランド



鹿児島エリアのかごしまブランド



南薩エリアのかごしまブランド



始良・伊佐エリアのかごしまブランド



大隅エリアのかごしまブランド



熊毛エリアのかごしまブランド



かごしまブランド

生産量が全国トップクラス、市場などから品質の評価が高いなど、本県を代表する農畜産物。

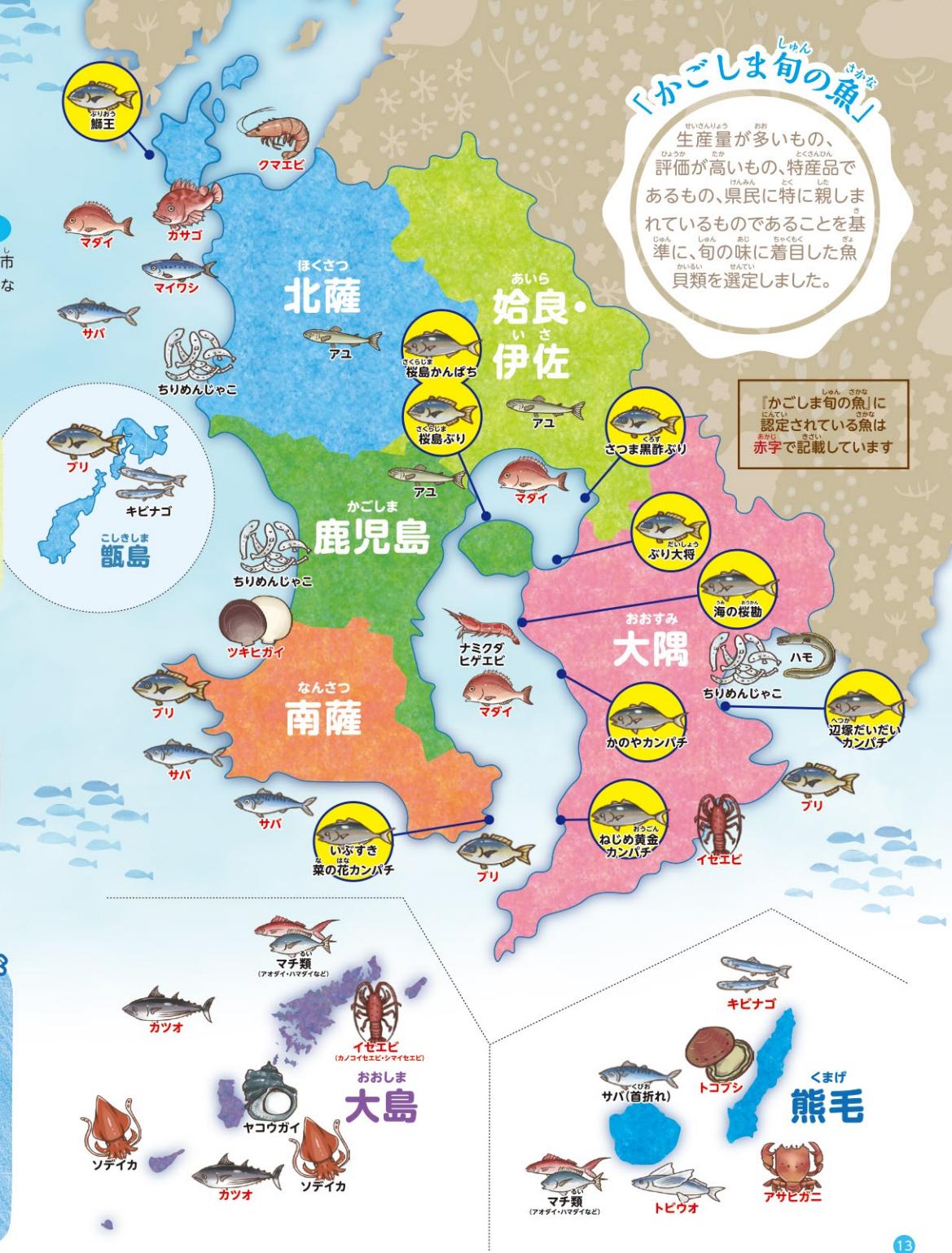


かごしまブランド

くわごしま旬の魚

生産量が多いもの、評価が高いもの、特産品であるものの、県民に特に親しまれているものであることを基準に、旬の味に着目した魚貝類を選定しました。

『かごしまの魚』に
認定されている魚は
赤字で記載しています



お店から家庭までしっかりつなごう!



食のバトンリレー

大事なこと、みんなで。

野菜やお肉を作っている人たちからお店までつながっている「食のバトンリレー」。そのバトンを私たちが口にするまでつなげるために、お店で買い物するときや家庭ではどんなことに気をつけばいいのかな? 生協コープかごしま商品検査センターの吉田みゆきセンター長に聞いてみました。



食品表示には何が書いてあるの?

生鮮食品

野菜や果物、肉、魚、卵など、加工されていない食品のことだよ。名称と原産地が表示されているよ。



加工食品

さまざまな目的で手を加えた食品のこと。名称、原材料名、内容量、賞味期限、保存方法、製造者などが表示されているよ。



加工食品の食品表示例

名称	乳化液状ドレッシング
原材料名	食用植物油脂(国内製造)、しょうゆ、砂糖、醸造酢、ごま、しいたけエキス、食塩、卵黄/香辛料抽出物、調味料(アミノ酸)、増粘剤(キサンタンガム)、(一部に卵・小麦・ごま・大豆・りんごを含む)
内容量	180ml
賞味期限	枠外左下部に記載
保存方法	常温で保存
製造者	〇〇株式会社 鹿児島県鹿児島市〇〇
栄養成分表示	大さじ約(15g)当たり エネルギー 59kcal / たんぱく質 0.5g / 脂質 5.4g 炭水化物 2.1g / 食塩相当量 0.5g

原材料は使用量の多い順に表示され、一番多い原材料が表示されているよ。

食品の加工や保存、色や香り、栄養成分を強化する役割があるよ。

アレルギー体质の人の健康被害が起きないように表示。

食品の中にどんな栄養成分が含まれているかを表示。

賞味期限と消費期限

おいしく食べられる期限です
その日までに食べましょう
どちらも正しい保存方法で保存した開封前の品質やおいしさを保証するものだよ。

てまえどり運動

copeのお店では食品ロスを減らすために、商品棚の手前にある商品から取ってもらうように呼びかけているよ。

注:販売の仕方や食品によって、表示されない項目や表示方法に違いがあります。



家庭でできる食の大切チェック



1. 食品を買うとき

お買い物の順番は考えている?



保冷剤などを使ってる?
寄り道せずに帰宅している?



ポイント!

冷凍食品は解けてしまうこともあるので最後に購入しましょう。保冷バッグや保冷剤などは清潔なものを使いましょう。

3. 食事をするとき

食材を取り分けるとき、取り箸を使っている?



4. 食材を保存するとき

帰宅してすぐに冷蔵庫に入れている?
 開封した食材は正しく保存している?



ポイント!

冷凍室には食品がたくさん入っている方が温度変化が起きにくいのですが、冷蔵室に食品が入りすぎると冷えにくくなります。消費期限や賞味期限が過ぎていなくても、開封すると劣化していくので早めに使い切りましょう。

2. 調理をするとき

2. 調理をするとき

調理前の手洗いや調理器具の洗浄をしている?



用意した食材はすぐに調理している?



ポイント!

タオルは清潔なものを使いましょう。生肉や生魚に使用した調理器具は使わいません。食材の加熱は中心部までしっかりとしましょう。

ポイント!

ジャムやつくだ煮などを取り出すスプーンやお箸、焼き肉用の生肉を取ったお箸などは食事用とは別にしましょう。

5. 調理したあと

調理した食品はどうしてる?



ポイント!

長時間放置せず、できるだけ早く冷まして冷蔵庫に入れよう。温めなおすときは十分に加熱します。少しでもおかしいと思ったら、思い切って捨てましょう。

生活協同組合コープかごしま

鹿児島市広木一丁目1番1号 TEL 099-286-1111(代)



いつも料理がいつもよりおいしくなる!



黒酒(灰持酒)のヒミツ

米・米麹を主な原料として1300年の伝統を誇る伝統料理酒。お米からの天然アミノ酸(旨み)がたくさん含まれているよ。加熱をしないで作ることで酵素が活きているお酒なんだ。もともとはお正月のお屠蘇やさつま揚げ、酒ずしなどの郷土料理に使われてきたんだよ。



どんな使い方ができるの?



さつまあげ
酒ずし

天然のアミノ酸がバランスよく含まれているので、黒酒と塩、黒酒と醤油だけで簡単に美味しく料理ができるんだよ。お肉やお魚のくさみを消したり、酵素の力で食材そのものの旨味を引き出す効果もあるんだって。料理酒としてだけでなく素材の下ごしらえにも使える万能料理酒なんだ。

郷土料理だけじゃない!普段の料理にも便利な黒酒



にんじんフリット



和風ハンバーグ



玉ねぎスープ



特設サイト「kurozake.com」に
たくさんレシピがのってるよ!
黒酒特設サイト <https://kurozake.com/>



黒酒ってどうやって作ってるの?



南国鹿児島でお酒(醸造酒)を製造するのは難しい。でも東酒造では、衛生管理がしっかりと蔵で醸造技術を高めることで、昔ながらの生酒にこだわった製造をおこなっているんだ。

黒酒は日本酒と同じ作り方で(原料は米・米麹(黄麹))室温管理がしっかりされた工場で醸造しているよ。原料のお米は鹿児島県産のお米を使ってるんだよ。

火入れ(加熱処理)をしないかわりに、灰汁を入れることでお酒が長持ちするんだって。

昔と今の
作り方に
見る違い

黒酒(灰持酒)

平安時代～延喜式(白酒・黒酒)



現在の日本酒(火持酒)

江戸時代以降、加熱処理をするので酵素が働きなくなる

黒酒爱好者の声

料理用だけでなく、食品メーカーの原料としても多く採用されているよ。

<キンコー醤油さん>



黒三杯酢の原材料

<開花亭さん>



とんかつ
下処理



お肉の
下処理

大学との共同研究

伝統料理酒黒酒の持つ効果を調べるために、鹿児島大学水産学部と共同研究中。学会でも成果を発表し、大きな話題にもなったんだよ。



共同研究特設サイト/
<https://kurozake.com/report/>

お求めはお近くのスーパー または黒酒特設サイトから /

東酒造株式会社

Tel 091-0114 鹿児島市小松原一丁目37-1
TEL 099-268-2020 FAX 099-268-5904



ながしま 長島のじゃがいもが 食卓に届くまで



收获

農家さん一人一人の手によって大切に、
じゃがいもを傷つけないように手作業でし
ているよ。農家のみなさんも、美味しい
じゃがいもをたくさんの方に食べてもら
たいと思いながら収穫をしているんだ。



大切に運ばれひとつひとつ選別しています

農家の手によって収穫されたじゃ
がいもは、全てこの選果場でひとつ
ひとつ品質のチェック。傷や痛みのある
じゃがいもを取り除いて安心で安全な
じゃがいもを届けるために、最先端の技
術で選別を行なっているんだよ。



さあ! 全国に配達します

選別された安心・安全なじゃがいもが
箱詰めされこれから全国に発送され
るんだ。鹿児島の青果市場や、東京や
大阪などの首都圏をはじめ全国にが
じゃまるくんトラックで
発送するよ。



長島で育まれるじゃがいもはミネラル・ビタミン
ない美味しいじゃがいも。どうやって私たちの
食卓に届くのか見てみよう!

なぜ長島のじゃがいもは「ホクホク」おいしいの?

40年前頃から長島でじゃがいもの
生産を始め、今では全国有数の產
地になったんだ。長島の赤土で育
てられたじゃがいもは、ビタミンC
やカリウムの他、鉄分を含んだ「ニ
シユタカ」という品種のじゃがいも
だよ。また、海からの潮風や暖かい
気候で美味しく育ったじゃがいも。
煮崩れしにくく料理に適している
からおいしいんだね。



がじゃまるくんのSNSが面白い!

がじゃまるくんの日常や、じゃがいも料理、
栽培の様子やグッズなど日々更新している
のでチェックしてね!



Instagram



Youtube



こうしき
公式サイト



ブログ



ツイッター
Twitter

エグチベジフル(株)
EGUCHI VEGETABLES CO., LTD.

〒899-1304 鹿児島県出水郡長島町城川内1679-9
TEL.0996-88-6580 <http://eguchivegetable.com/>

LA CASA
GRANDE

新発表



新築分譲マンション

ラ・カーサグランデ タワー ザ・甲南

全53邸 3LDK・4LDK・3LDK+DEN
全6タイプのプランバリエーション

完全予約制! WEBにて予約受付中!

[事業主・売主]

株式会社 竹添不動産

〒892-0838 鹿児島市新屋敷町26番35号

TEL.099-223-6333 FAX.099-222-1147

(公社)鹿児島県宅地建物取引業協会会員 鹿児島県知事(13)第370号

(一社)九州不動産公正取引協議会加盟

[販売代理]

株式会社 マンプロ

〒890-0054 鹿児島市荒田1丁目4番14号

TEL.099-203-0680 FAX.099-203-0681

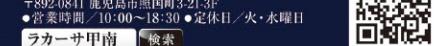
(公社)鹿児島県宅地建物取引業協会会員 鹿児島県知事(13)第378号

(一社)九州不動産公正取引協議会加盟

[お問合せ・資料請求]

「ラ・カーサグランデ タワー ザ・甲南」販売センター

0120-393-330



住む方ひとりひとりの多彩で自由なライフスタイルを叶えるタワーレジデンス。

FLOOR

19階／桜島ビュー[※]
※一部生柱除く

青空と陽光、風がもてなす開放的な時間。

SHARED SPACE

屋上共有スペース「スカイデッキ」完備



心を解き放つ憩いの空間。

DESIGN

涼とした品格「和モダン」スタイル



時を静かに包む、豊かな憩いのスペース。

全戸標準装備



専用棚も標準装備

ガス衣類
乾燥機雨の日や降灰・
花粉などが気になる日のお洗濯
も安心です。

全戸標準装備



備蓄倉庫

万一の災害時に備え、防災用品等がストックできます。
※各タイプにより広さ・形状が異なります。

全戸標準装備



温水式床暖房

冬でも快適! 部屋中を足元から暖めます。リビング・ダイニングとキッチンに全住戸に標準装備しました。

EQUIPMENT

24時間対応
ゴミ置場

曜日や時間を気にせず、いつでもゴミ出し可能です。



ラクセスキーキー

エントランスから玄関まで、キーをカバン等に入れたままタッチするだけ解錠できます。

超高速顔認証
システム安心のセキュリティシステム。
非接触で解錠。

機能的な装備で快適な生活をサポート。

駅近立地 徒歩12MIN
鹿児島中央駅エリア
Li-Ka1920(約810m)/アミュプラザ鹿児島(約910m)



※掲載の完成予想CGは、回面を基に作成したものです。形状・色等は実際のものと多少異なる場合があります。また、外観形状の細部・設備機器等は、表現されておりません。表現されている構造は竣工から初期の育成期間を経た状態のものを想定しております。竣工時は形状の育成を含んで必要な箇所をとって補えております。掲載の写真は計画段階のもので、今後変更となる可能性があります。よろしくご了承ください。



建築概要●物件名称／ラ・カーサグランデ タワー ザ・甲南 ●所在地／鹿児島県鹿児島市上之園町22-11 ●交通利便／鹿児島市営バス「甲南高校前」バス停徒歩1分 ●地目／宅地 ●用途地域／商業地域・準防火地域 ●建蔽率／80+10-90% ●容積率／400% ●敷地面積／983.40m²(実測面積) ●建築面積／3,822.9m²(駐車場・駐輪場等213.57m²/EV昇降路部分140.20m/共用廊下等面積748.89m²/宅配BOX等面積2.09m²/雜倉庫面積45.83m²) ●構造・規模／鉄筋コンクリート造地上19階建PH付●総戸数／53戸●販売戸数／53戸●住居専有面積／67.33m²～120.15m² ●バルコニー面積／13.00m²～47.77m²(バルコニー20.64m²を含む) ●アールコード面積／4.11m²～13.20m² ●間取り／3LDK・4LDK・3LDK+DEN ●駐車場／58台(機械式駐車場48台) ●自転車置場／53台 ●バイク置場／7台 ●建築確認番号／鹿建 第1220883号 令和5年2月16日付 ●販売予定期間／令和5年6月1日～令和7年2月1日 ●入居予定期間／令和7年2月1日～販売価格(税込)／3,750万円～12,680万円 ●最多賃料価格(税込)／4,300万円～4,500万円・4,600万円～4,900万円・5,000万円台・5,300万円台・5,400万円台(各3名) ●管理費(月額)／6,000円～11,060円 ●修繕積立金(月額)／6,060円～10,820円 ●修繕積立基金(一括)／484,800円～865,600円 ●駐車場使用料(月額)／7,000円～18,000円 ●バイク置場使用料(月額)／2,000円 ●自転車置場使用料(月額)／2,000円 ●主たる設備・電気(九州電力)・ガス(日本ガス)・水道(市営) ●分譲後の権利義務の譲り受け／住戸専有面積割合による所有権の共有・建物(共用部)・住戸専有面積割合による所有権の共有(専有部)・区分所有者全員による管理組合を設立し管理組合により管理会社(委託)・管理受託会社・株式会社南北日本総合サービス・設計図書閲覧場所／ラ・カーサグランデ タワー ザ・甲南販売センター ●事業主・売主／株式会社竹添不動産 ●設計・監理・プランニング・施工／飛鳥建設株式会社九州支店

かごしまの

GI登録 産品



GIとは？

その地域ならではの自然的、人文的、社会的な要因・環境の中で長年育まれてきた品質、社会的評価等の特性を有する产品を、地域の知的財産として国が保護するものです。



かごしまの食ウェブサイト

鹿児島県農政部農政課
かごしまの食輸出・ブランド戦略室



九州ろうきん

2023 資産形成応援 キャンペーン

2023年5月1日(月)～2024年1月31日(木)



※イメージです。

抽選で250名様に人気の「九州七つ星ギフト」
(カタログギフト)をプレゼント！

ひざかりコース(1万円相当) 50名様
ひだまりコース(5千円相当) 200名様

くわしくはコチラ



鹿児島市桜島周辺
桜島小みかん



和牛日本一!
鹿児島県
鹿児島黒牛



西之表市、熊毛郡中種子町及び南種子町
種子島安納いも

果皮には、柑橘系特有の爽やかな香氣がある。甘さと酸味のバランスがとれた食味が良いみかん。果実は極めて小さいが、果肉は柔らかく多汁で、
(鹿児島みらい農業協同組合)



きめ細かな美しい霜降りが織りなすところけるような食感と繊細ながらもしっかりとした肉と脂の甘みが特徴。長い年月をかけて改良を重ね、第12回全国和牛能力共進会において内閣総理大臣賞、2大会連続の最優秀枝肉賞を受賞し「和牛日本一」に輝いた。
(鹿児島県肉用牛振興協議会)

加熱した時のねっとりとした食感と蜜ができるほどの甘さが特徴で、一般的なさつまいもと比べ糖度が高く、澱粉含有量が低い。ねっとり系焼き芋人気の火付け役として需要が高く、一般的なさつまいもと比較して2~5割程度高値で取引されている。
(一般社団法人安納いもブランド推進本部)



肝属郡肝付町及び南大隅町
辺塚だいだい



大島郡和泊町及び知名町
えらぶゆり



霧島市福山町及び隼人町
鹿児島の壺造り黒酢

ダイダイとは異なる系統の地域固有の香酸柑橘類。果実は、ダイダイに比べて小ぶり。果皮は、薄く滑らかでライムにも似た独特的の香りがある。果汁歩合は50%前後と豊富で、やわらかな酸味とおだやかでふんわりとただよう香りがある。
(鹿児島きもつき農業協同組合)

沖永良部島などに自生していたテツポウユリから繁殖・育種されたゆり。純白の花色と強すぎない香り、凛とした姿から冠婚葬祭の需要が高く、年末年始の正月花、春彼岸の墓参りなどに欠かせない花となっている。
(沖永良部花き専門農業協同組合、あまみ農業協同組合)

屋外に並べた壺を使って仕込み発酵するという独特な製法による米黒酢。発酵に6か月以上、熟成に6か月以上の長期熟成から生まれる、特有の香りとまろやかな酸味が特徴。
(鹿児島県天然つぼづくり米酢協議会)

まな かこしま じく ぱ
いつしょに学ぼう！鹿児島の食の素晴らしさ！

いただきます の授業



かのやしおりつことぶきしょうがっこう
鹿屋市立寿小学校

れいわ ねん そつりつ じゅうねん むか かのや しおりつ ことぶきしょうがっこう げんき
令和5年に創立80周年を迎える鹿屋市立寿小学校。元気いっぱいの4年3組に、編集
ちょう みやうち 長の宮内ありさとありまゆきアナウンサーがおじゃましてきたよ！鹿児島の食をテーマ
かやし づく のうくもつ まな しょくい かん
に、鹿屋市で作られている農作物やかごしまブランドについて学んだり、食材に関するクイズをしたり。とっても楽しい特別授業をおこなってきました。



鹿児島サンロイヤルホテル



おかげさまで創業50周年

鹿児島市与次郎1丁目8番10号

TEL.099-253-2020

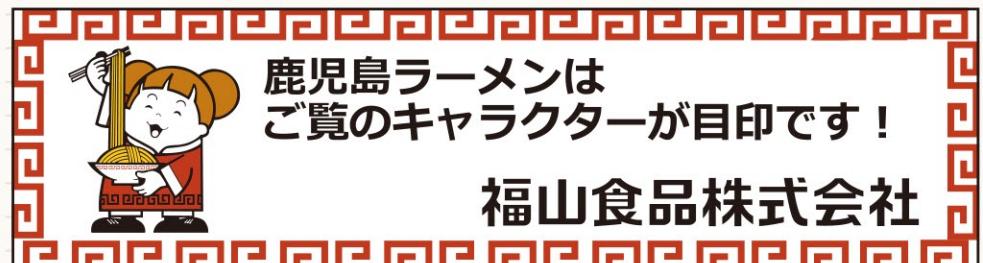
ホテル ⇄ 鹿児島中央駅・天文館
無料シャトルバス運行！



正解はどっちかな？



.. ありがとうの気持ちをこめて。「いただきます！」..

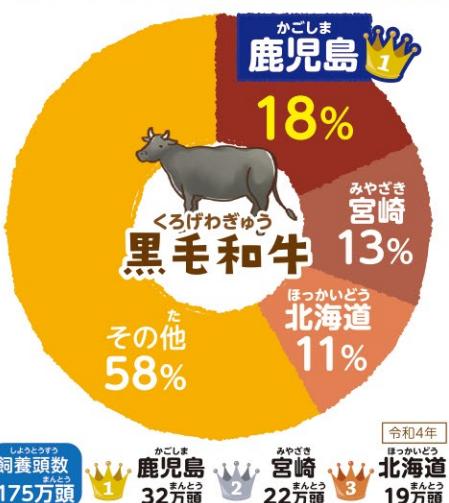
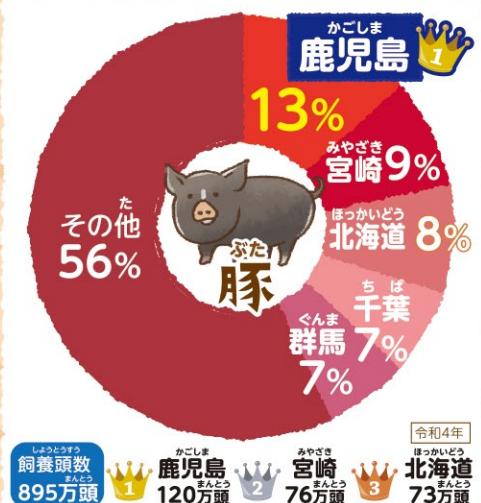


特産品ランキング

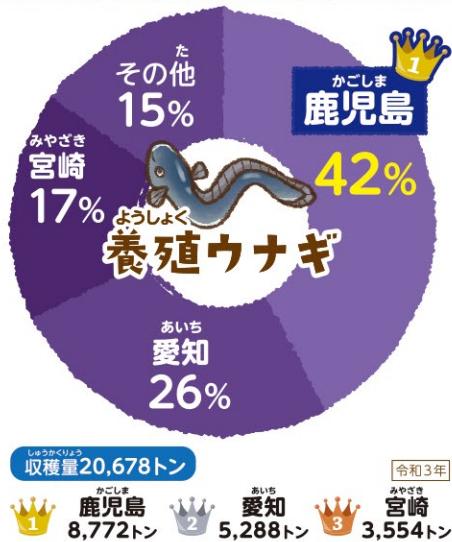
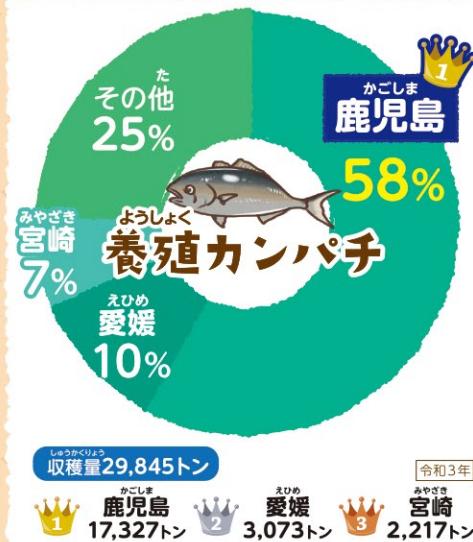
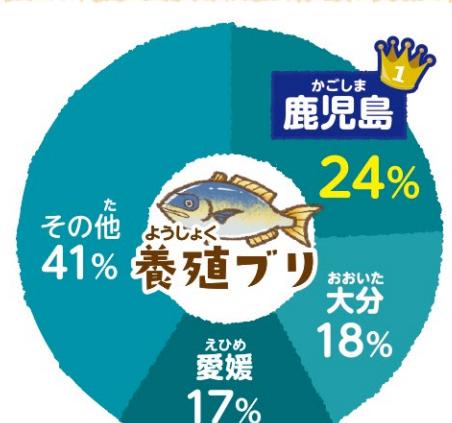
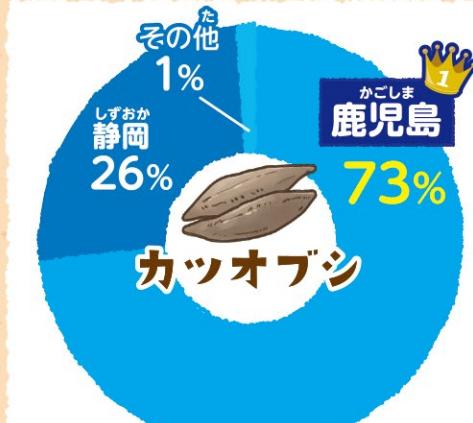
鹿児島県 1位 特集

2位の
都道府県は
どこかな?

鹿児島県が生産量1位の特産品にはどんなものがあるかな?



鹿児島県で生産されたさつまいもの約4割はでんぶん用で約5割は焼酎用なんだよ!



資料:令和4年畜産統計・令和4年、令和3年作物統計・令和3年海面漁業生産統計調査、内水面漁業生産統計調査、水産加工統計調査

福山通運
FUKUYAMA TRANSPORTING CO., LTD.

南九州福山通運(株)
南九州引越センター

0120-74-2920



ぜんこく あい
全国で愛される「さつまあげ」どうやって作ってるか知ってる?

さつまあげ工場へGO!



ほんば かごしま じもと ひと あい
さつまあげの本場鹿児島で、地元の人からも愛されるさつまあげを作る月揚庵。
きょうどりょうり ゆうめい
郷土料理としても有名なさつまあげだけど、どうやって作っているのか?
つきあげあん こうじょう
月揚庵の工場をちょっとだけのぞいてみよう!



安心安全へのこだわり

つきあけん
月揚庵のさつまあげは、国際的な衛生管理シ
ス템のHACCP認証工場で作られている
よ。工場に入る前には手の消毒や、空気の
シャワーではこりを飛ばしたりしているんだ。



1. 原材料の準備

しきみざな しゃげんりょう
スケトウダラという白身魚を主原料に、
さかな つか
さまざまな魚を使っているよ。



4. 成型

みるがた まるがた
よく見かける丸形
や棒形、小判形など
いろいろな形を作っていくんだ。



いいつ じょよ
できあがった味付すり身をストレーナーとい
う機械にとおして異物をとりのぞくところ。



5. フライ

だい 第1フライヤーで水分をと
ばして、形を固定するよ。
2フライヤーでは中心の温
度を上げて、きれいな色に
なるようにしているよ。



6. 脱油

あぶらまわりに付いている、いらない油を落としてヘルシーに仕上げるんだ。



8. 冷却

あたたかいままだと、ばい菌などがふ
増えてしまうから、すばやく冷やして長持ちするようにしているよ。



9. 詰合せ

クリーンルームというきれいな部屋で、出来上がったさつまあげを箱に詰めるよ。



10. 金属探知機

さいご 最後に金属のかけらなどがまざっていないか、調べるところ。
あんしん たらこれなら安心して食べられるね!



鹿児島市谷山港3丁目4番17号
お電話でのご注文(9時~17時)
0120-118-170



月揚庵ホームページ

けんぴん
おも ちゅうしん おんど しら
重さと中心の温度を調べて、ただ
でさし出来ているか確かめるよ。

7. 検品





美味しいうなぎはどうやってできるの?

日本で初めて薬を使わないうなぎの養殖に成功した山田水産。養殖から加工、商品提供まで一貫して行なっているんだよ。どうやって作られているか見てみよう!

病気にさせない!無投薬養殖

うなぎのエサ

うなぎのエサは朝5時と夕方3時の2回。その日の健康状態や大きさに合わせて毎日作っているんだよ。



安心安全へのこだわり

山田水産では安心・安全なうなぎを届けたいという思いから、薬を一切使わない養殖を行なっているよ。志布志の地下70mから汲みあげる豊富で上質な地下水と、鰻師たちの情熱が美味しいうなぎを育てているんだ。



24時間管理

水温や水質等を管理。清らかな水で育てられているんだね。



日本ではじめて!うなぎの駅



地元で育てたうなぎを、地元で食べられる場所として作られたうなぎの駅。うなぎの食べられる所をできる限り商品にすることで、食品ロスを防ぎ、SDGsにも役立っているんだよ。



こだわりたくさん!かば焼

ふっくら美味しいかば焼はこうやって作られている!

1. 淨化
2. 氷締め
3. 割き
4. 白焼き
5. 蒸し
6. かば焼
7. 凍結
8. 出荷



白焼き

焼きの品質を決める白焼き。炭火焼きにすることで、うなぎの余分な脂や水分をなくし、旨味をぎゅっと閉じ込めることができるよ。

じっくり蒸し上げることで、ふっくら肉厚なうなぎになるんだ。

かば焼

タレにつけて焼くのを4回繰り返し、じっくり焼き上げ。鰻専門店にも負けない味を作っているんだよ。



うなぎのかば焼はこうやって作られて、わたしたちの食卓に届けられているんだね。



〒899-7103 志布志市志布志町志布志1286-8 TEL 099-478-8181
[レストラン] 11:00~15:00 定休日/毎週月曜日 (ただし月曜日が祝日の場合は翌火曜)
[ショップ] 10:00~18:00 うなぎの駅 検索



山田水産株式会社
YAMADA SUISAN CO., LTD.

<有明事業所>
〒899-7402 志布志市有明町野井倉3581番地
TEL 099-474-2880(代) FAX 099-474-2780

加工場から変わらぬ味と品質を保っているよ。





せきひらこうせん 関平鉱泉のどうやって

関平鉱泉の源泉は、約200年のあいだ、かれることなく湧き続けたくさん含まれていて、源泉が発見されて以来、「飲んでよし、入っ



お告げ

1832年、当時の踊郷三体堂村宇田方(現・牧園町)に住んでいた原田丑太郎といふ武士がある夜、夢の中で神のお告げをうけたよ。

「丑太郎よ、よく聞け。こを流れる田方川をさかのぼれば、必ず温泉が湧き出すところがある。この温泉を用いると、さまざまな病に効果がある。霧島の宝であるから末代まで大事に用いよ。」



温泉探し

目覚めた丑太郎は、長男の伝内と一緒に、川沿いを上流へと上ったよ。歩き続けること七日間、ようやく温泉を発見！



チラシなどの紙媒体に+α
スマホ時代に効果的な宣伝

チラシ×Web

インターネット集客もお手伝いします！

HP
ホームページ作成

LP
ランディング
ページ作成

ウェブ広告 運用代行

コレ、よく聞かれます！

Q. ウェブ広告って効果あるの？

A. チラシが気になると、行動を起こす前にネット検索するケースが多いので、LPやウェブ広告を併用するのが効果的です。

Q. ランディングページってなんですか？

A. ランディングページ(LP)とは、販促や告知に特化した広告用のPRページです。

Q. ウェブ広告運用代行ってどんなことしてくれるの？

A. Google・YAHOO・SNSなどに各種広告を掲載します。広告設定→運用管理→実績報告→改善提案を通して成果(問い合わせ、資料請求等)につなげます。

インパクト大！目立つ名刺で第一印象に差を付ける！

カッティング名刺

お気軽に
ご相談下さい

チラシ・ポスター・パンフレット・封筒・伝票・名刺・チケット・シール・ステッカー
のぼり・横断幕・屋外看板・各種ノベルティ・ホームページやLP・写真撮影など

ENOPRI 株式会社 可愛印刷(えのいんさつ) 鹿児島県薩摩川内市高城町1917-1 TEL0996-23-1170



Let's Work At Dofine

あなたもドゥファインで働きませんか？

株式会社ドゥファインは、2022年10月に鹿児島市と立地協定を締結しました。コールセンターには20代から60代まで、幅広い年代のスタッフが働いています。その理由は、ライフスタイルにマッチしたその人らしい働き方を選びながら、自身のキャリア形成やライフプランを実現できる環境があるからです。食品や化粧品等の電話やメールなどの受付中心のお仕事ですが、研修制度があるので、未経験の方も活躍中です。



2023年オープン！オーシャンビューのコールセンターで働いてみませんか？

人材派遣サービス事業 [股13-09-0047]

DOFINE
株式会社 ドゥファイン

✉ kagoshimasaiyo@dofine.co.jp

☎ 0120-114-315

採用情報はHPでもご覧いただけます

株式会社ドゥファイン 検索





発行

M.FM エフエム鹿児島

〒892-8579 鹿児島市東千石町1-38 鹿児島商工会議所ビル3F

TEL /
FAX /
WEB /

099-227-0798
099-239-1120
<http://www.myufm.jp>

制作

アパート・マンション探すなら…
川商ハウス ☎ 099-226-7111
〒892-0838 鹿児島市新屋敷町1-7

お客様の理想のお部屋探しをお手伝いいたします

インターネットでもお部屋探し! HPアドレス <https://www.roomstation.com/> QRコード

株式会社 川商ハウス 本店/〒892-0838鹿児島市新屋敷町1番7号 (公社)鹿児島県地建物取引業協会会員(一社)九州不動産公正取引協議会加盟 土地建物取引業・鹿児島県知事登録(32)第483号 賃貸住宅管理業(国土交通大臣登録)第0002684号

五木村リゾートグランピング施設
溪流ヴィラ ITSUKI
ボルダリング、
パンプトラック、
カヤックに、ピザ作り
今、五木村が面白い

熊本県球磨郡五木村甲 2859-7 Call:0966-29-8055 URL <https://keiryuvilla.com/>



鹿児島市 平川動物公園

駐車場
園内駐車場約630台完備
普通車:1回あたり200円
大型車:1回あたり400円
開園時間
9:00~17:00
(入園は16:30まで)
休園日
12月29日から1月1日まで

平川動物公園+かごしま水族館 共通チケット

通常料金(動物公園+水族館) 共通チケット価格
大人(高校生以上):2,000円→1,600円
小人(小・中学生): 850円→ 770円

入園料		高校生以上	小・中学生	幼児
個 人	500円	100円	無料	
団体(20名以上)	400円	80円		
年間パスポート		1,000円	200円	



焼肉なべじま
リトルカード
会員募集中!
アプリで会員登録できます!
[App Store] [Playストア]で無料ダウンロード!

なべしまリトルカード 特典

会員登録無料
入会対象年齢
0歳~小学校卒業まで

① ソフトクリームが
もらえるよ!

ソフトクリームが苦手なお客様には
オレンジジュースを提供いたします。

② お誕生日
プレゼント!

③ 小学校入学時
お祝い
プレゼント!

② ③ は、おうちにとどいたハガキをもってきてね♪

! アプリダウンロード後、
入会登録が必要です。

KAGOSHIMA TOYOPET



シエンタをさがせ!

いろんなクルマの中にシエンタがかくれているよ。
何台かかれているか、さがしてね。――



※2023年5月現在のラインアップです。

鹿児島トヨペット

【営業時間】9:30～17:30 【定休日】月曜日、第1・第3火曜日



ホームページ



ご了承