

いずん ひらり

izu Hirari

鹿児島県 **出水市**

「読む」 観光ガイド

目次

- ・記事連動マップ 2p
- ・出水 x 酒蔵 4p
- ・ソウルフード 6p
- ・居酒屋対談 8p
- ・史跡物語 10p
- ・おみやげ紹介 12p
- ・温泉紹介 14p
- ・喫茶店紹介 15p
- ・海の恵み 16p
- ・山の恵み 17p
- ・イベントカレンダー 18p
- ・飛来里のご紹介 20p



神酒造



神酒造株式会社

鹿児島県出水市高尾野町大久保 239 番地
TEL 0996-82-0001 (平日 8:00-17:00)

工場見学
OK!
要予約



芋焼酎を醸造する、
出水の3つの酒蔵。
その歴史とこだわりをご紹介します。

出水 x 酒蔵



創業明治5年の歴史ある蔵

明治5年(1872年)から土中に埋まり、醸し続ける和
甕を使ってすべての焼酎を仕込む、「すべてが甕仕込み」
の伝統ある蔵です。

代表銘柄の「千鶴」は伝統を大切に受け継ぎながらも、
新たな酒質も追求しています。宇宙酵母、温泉水、錫
の蛇管での蒸留、果実のリキュール、初垂れ、など原
料や製法の異なる30品目以上の焼酎を生み出す柔軟性
もこの蔵の魅力です。



雲海酒造



雲海酒造株式会社 出水蔵

鹿児島県出水市上鯖瀬 532 番 1
TEL 0996-62-0043 (平日 9:00-17:00)

工場見学
OK!
要予約



出水酒造



出水酒造株式会社

鹿児島県出水市文化町 358 番地
TEL 0120-269-213 (年中無休 9:00-17:00)

工場見学
OK!
団体要予約



本格芋焼酎造りの真髄を極める

ずっと変わらぬ方法で本格芋焼酎造りを続けています。
蔵人は原料芋一個一個を手に取り、傷んだ部分を丁寧に
切り取ります。また、麹菌、酵母菌などの「命」たち
が快適である温度管理をつききりで行います。そ
して、単式蒸留で生まれた原酒の香りや風味が落ち着
くまで3~4ヶ月、片時も目を離さず、より旨く、よ
り上質な本格芋焼酎へと育てあげます。



蒸留から3~4ヶ月の間
原酒の性格は大きく様変わりしていく

伝統の技と近代の技術を融合

平成25年に創業を開始した工場では、安心・安全、品
質にこだわり抜いた近代の生産設備を採用。
その一方で、60年以上育んだ伝統の技を次世代へ継承
するべく、昔ながらの木樽蒸留器や信楽焼のかめ壺を
取り入れています。
従来とは全く違う、伝統と近代の技が融合した本格芋
焼酎工場です。



整然と並んだ
信楽焼の仕込用かめ壺 78 器

ソウルフード

We want you to know
The Comfort Food of Izumi City

たんぽぽ

お好み焼き



お好み焼き たんぽぽ

鹿児島県出水市本町 5-31

TEL 0996-62-7602

営業：11:00 ~ 20:00
定休日：水・木

MAP



ソウルフード

We want you to know
The Comfort Food of Izumi City

滝の茶屋

ちゃんぽん・ラーメン



大盛焼そば	700	大盛焼きめし	700	大盛ちゃんぽん	700	大盛みそラーメン	700	大盛焼うどん	700	大盛カレーうどん	700	大盛焼そば	700
肉じゃが定食	750	えびまご定食	750	カツ丼定食	750	カツカレー定食	750	肉じゃが定食	750	カレーうどん	550	焼うどん	550
急須定食	750	とんかつ定食	750	焼そば	550	焼うどん	550	急須定食	750	肉じゃが	550	焼うどん	550
みそラーメン	550	親子丼	600	ちゃんぽん	550	野菜いため	500	みそラーメン	550	カレーうどん	550	焼うどん	550
焼そば	950	大盛焼めし	700	親子丼	600	ちゃんぽん	550	焼そば	550	焼うどん	550	焼うどん	550

滝の茶屋

鹿児島県出水市高尾野町柴引 124

TEL 0996-82-0103

営業：9:00 ~ 19:00
定休日：なし

MAP



出 水市には、3つの酒蔵がある。

出水酒造、神酒造、雲海酒造、3社のこだわりを地元の居酒屋で熱く語り合っていた。

出水での操業について

重田 土地や水が変われば焼酎の味わいも変わります。自然あふれる地である出水は最適な場所ですから100年もの歴史を持つ伝統の蔵を引継ぎ、九州産の黄金千貫と紫尾山系の清らかな水を使った本格焼酎づくりを行っています。

池田 平成25年に出水市での操業を開始しました。

出水市での操業で一番心を配ったのが水ですね。焼酎に最適な水を確保するため、地下200mから地下水をくみあげ、焼酎づくりをしています。

神 アルコール度数が25度の焼酎であれば、75%は水ですから、やはり水が大切です。明治5年の創業当時から、地元の水に合わせた焼酎をつくり続けています。その土地ならではの、地元の人々が使っている水を、地下300mからくみあげて使っています。

焼酎を深く知るもの同士、自然と会話が弾む。



芋焼酎を愛する出水の3つの酒蔵が、熱い想いを語り合う。

池田統一

出水酒造株式会社
取締役工場長

神孝輔

神酒造株式会社
代表取締役

重田隆良

雲海酒造株式会社
出水蔵 工場長

居酒屋対談

取材協力：糸びす家
出水市本町 9-22
TEL 0996-62-1223

焼酎づくりへのこだわり

重田 美味しい焼酎を安定的につくること、そして原料の新鮮さにこだわっています。主原料の黄金千貫（さつまいも）は収穫して2日以内のものを使っています。

池田 信楽焼のかめ壺で仕込みをしていることですね。また原料になる米にもこだわって、グループ会社で生産する夢十色という品種を使っています。

神 当社も甕です。創業147年目なのですが、甕仕込みにこだわって、創業当時から同じ甕を使い続けています。この甕が一番の財産ですね。

おすすめの銘柄

重田 「薩摩古秘」です。黒麹仕込みの原酒を1年以上甕貯蔵した商品で、ほのかな芋の香りと甘み、甕貯蔵特有の熟成香があり、キレイでまろやかな口当たりです。

池田 「出水に舞姫」です。白麹と黒麹をブレンドした、香りをおさえ、キレがある焼酎です。飲みやすく女性にもオススメです。

神 「千鶴」です。創業以来、「神焼酎」から「千鶴」へと名を変えて現在へと至る代表銘柄となっています。濃厚で深みと味わいのある、玄人ウケする昔ながらの芋焼酎です。

MAP



歴史の街、出水にはもうひとつ、輝かしい歴史遺産があります。

鎌倉初期に薩摩にやってきた島津家の初代から五代目までのお墓が出水にあるのです。これは五廟社と称され、全国随一の臨濟宗の古刹、感応禅寺（出水市野田町）に位牌が安置され、八百年を経た今日も大切に祀られています。

このことは出水が、島津武士団の発祥の地であることを明白に物語るものです。また、近辺には当時をしのぶ城跡、史跡も数多く残っています。まさに、出水麓が築かれる四百年も前から出水は勇壮な武士の街だったのです。



鎮国山感応禅寺

時間があれば、出水麓から感応禅寺あたりまで少し足を延ばしてはいかがでしょうか。西南の役、明治維新、薩摩武士の日常生活、薩摩独特の外城の仕組み、関ヶ原、秀吉の島津征伐、戦乱の戦国、南北朝時代そして壇ノ浦の合戦後に一気に進んだ鎌倉武士団の九州入部などなど。

出水という小さな薩摩の街が経験した、昔の出来事をさか

五廟社
島津家初代から五代までの墓

のぼってみると、日本の新しい見方を発見できるかもしれません。

ツルと歴史の街、出水。

北薩の春を告げるツルの北帰行が始まると、出水はツルの街から歴史の街へとその装いも変わります。

麓武家屋敷群



観光牛車

歴史の街、出水。その主役が出水麓（ふもと）です。江戸時代、薩摩藩最大の外城（とじょう）として藩北の地を守り抜きました。そして今も東京ドーム9個分の広大な敷地に、風情のある武家屋敷や武家門が立ち並び、南国風の生垣や一直線に伸びた石垣の景観は圧巻というほかありません。

由緒ある神社の境内からは、ときに剣術に励む武人の声が聞こえてきます。休日には、着物姿の女性が佇む武家門の前を牛車がゆっくり過ぎてゆきます。まさに時空を超えて江戸時代がそこにあるのです。それが出水麓です。

幕末から明治にかけての動乱の中、西郷隆盛や、戊辰戦争の政府軍の代表、有栖川宮熾仁親王と縁のある二階堂邸もあります。現在は、武家屋敷を利用して美術館になっています。

宮路邸
NHK大河ドラマ 天璋院篤姫のロケ地

鶴 歴を史見 のて街か をら歩 いてみる か

HISTORICAL STORIES



おみやげ紹介 芋焼酎



代表銘柄



神酒造株式会社
千鶴
900ml

代表銘柄



出水酒造株式会社
出水に舞姫
900ml

代表銘柄



雲海酒造株式会社出水蔵
さつま木挽
900ml



神酒造株式会社
いも神
900ml



出水酒造株式会社
極上 出水に舞姫
720ml



雲海酒造株式会社出水蔵
さつま木挽黒麹仕込み
900ml



神酒造株式会社
破壊王
500ml



出水酒造株式会社
出水は鶴之里
900ml



雲海酒造株式会社出水蔵
薩摩古秘
900ml



おみやげ紹介 お菓子など



泉の貴婦人



菓匠 泉菓園
出水市上知識町 722
☎ 0996-62-5508

万羽鶴もなか



ふく鶴むなかた
出水市明神町 430
☎ 0996-67-1131

いこもち



滝下菓子店
出水市昭和町 46-5
☎ 0996-62-8635

さくらかるかん



山元菓子舗
出水市高尾野町江内
3347-11
☎ 0996-83-3043

チーズ饅頭



菓心いちしめ
出水市米ノ津町 7-16
☎ 0996-67-0185

出水銘茶 - 矢筈 -



有限会社山床製茶
出水市平和町 553
☎ 0996-63-8456

鹿児島黒豚の角煮



株式会社松榮軒
出水市上鱈淵 532-5
☎ 0996-62-0617

桜島ロシエ



パティスリーモンブラン
出水市緑町 11-30
☎ 0996-62-2341

米粉100% フィナンシェ



ケーキ&ジェラートの店
パースディ
出水市汐見町 3-2
☎ 0996-67-0224



12-13 ページの商品は、
観光特産品館飛来里でお買い求めいただけます。
飛来里については裏表紙へ！



温泉紹介

湯川内温泉かじか荘

<効能>

リウマチ・神経痛・胃腸病
外傷・火傷・痔

<泉質>

アルカリ性単純温泉



喫茶店紹介

珈琲館アニマート

この温泉は1754年(宝暦4年)に発見され、その後約120年間は島津家御用達の温泉として利用されたという島津家ゆかりの湯治場です。

39度のアルカリ性硫黄泉が湯船の底の石や砂の間から湧き出ています。北薩の名峰、紫尾山の北麓に位置し、三方を山に囲まれており、眼下に出水

平野とその先に天草の島影が望めます。紫尾山の中腹に湧くひなびた温泉

で、春から夏にかけてはカジカの鳴き声が情緒を醸し出し、いかにも湯治宿といった風情を漂わせています。



湯川内温泉かじか荘

鹿児島県出水市武本 2060

TEL 0996-62-1535

営業時間 7:00 ~ 20:00(19:30 受付終了)

定休日: 第2、第4木曜日

入浴料 大人 300円、子ども 100円

MAP



1965年創業の、出水市で最も古い喫茶店です。

木造の店内は吹き抜け天井の大きな梁が何本もあり、建築家さんからも一目おかれる作りとなっています。お洒落で落ち着いた大人の雰囲気の途中で、美味しい珈琲とお食事がゆっくり楽しめる、そんなお店。

ぜひお立ち寄りいただき、しばしの間、ゆったりとした時間が流れる非日常空間を楽しんでみてはいかがでしょうか。



出水駅から徒歩5分の場所にあります。新幹線や肥薩おれんじ鉄道をご利用の際には

珈琲館アニマート

鹿児島県出水市昭和町 54-21

TEL 0996-62-0571

営業時間 通常 11:00 ~ 19:00(O.S.18:30)

金・日・祝祭日 11:00 ~ 17:00(O.S.16:30)

定休日 第3金曜日

MAP





海の恵み
Sea Blessings

出水天恵海苔

Izumi Amanori



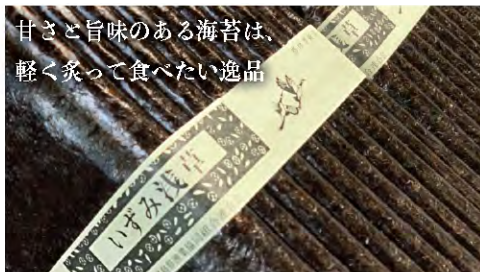
この海にかつて自生していた幻のノリ
23年の歳月をかけ、養殖に成功

出水天恵海苔株式会社
鹿児島県出水市住吉町 45-27
TEL 0996-67-2133

MAP



アサクサノリ、とても耳馴染みのある名前ですが、アサクサノリが養殖海苔に占める割合は1%しかありません。実は、絶滅危惧種に指定された希少な種のノリです。



甘さと旨味のある海苔は、軽く炙って食べたい逸品

このアサクサノリの養殖に成功したのが、出水天恵海苔株式会社の代表、島中良夫さんです。県の試験場が保管していた1970年の野生種のタネを使い、23年の歳月を経ての成功でした。

で育て、若いうちに早摘みされた海苔は、香りと甘さ、旨味が際立ちます。食べてみると、『これが海苔の本当の味なのか!』と驚かされますよ。ぜひ一度ご賞味ください。



最終工程、厳しいチェックで品質にこだわり抜く。

島中さんは海苔の味と香りを守るため、湾全体で「海の農業」と言われる「酸処理」をせずに海苔を育てます。

さらに満潮時は海水にひたり、干潮時には太陽光と風を浴びる、昔ながらの支柱式製法



山の恵み
Grace of the Mountains

田中果樹園

Tanaka Kajuen



この山で
じっくり育った柑橘類

田中果樹園
鹿児島県出水市下鯖町 1277
TEL 0996-67-0252

MAP



すぐそこは熊本県との県境、出水市は米ノ津の田中果樹園。代表の田中米男さんが手にしているのは、柑橘類では最大級の晩白柚。



10種以上の柑橘類をたっぷり愛情を注いで育てる

直径は17～23cm、重さは1.5～2.5kg、重いものになると3kgを超えます。糖度は12度前後で、やんわりとした甘酸っぱい香りがします。保存性が高く、自宅で観賞用として1ヶ月ほど香りを楽しんだ後、皮が柔らかくなれば食べ頃です。

地方発送もできるそうですので、ぜひお問い合わせください。

田中果樹園では晩白柚だけでなく、サワーポメロ、レモン、ゆず、しらぬい、清見、温州みかん、スイートスプリングなど7種類以上の柑橘類を生産しています。



デリケートな果樹に傷をつけないよう手作業で選別

いずんひらり
izu Hirari



鹿児島県出水市上鯖渚 548-3
TEL 0996-62-2354
営業時間 8:30 ~ 19:00
★年中無休★



出水飛来里

観光ガイドブック
いずんひらり (出水飛来里)

<発行>

一般社団法人 出水市観光協会

〒899-0203 鹿児島県出水市上鯖渚 715 番 16

TEL 0996-79-3030

<http://izumi-kankou.main.jp/>

WEB



MAP

