



遠見番山から望む日本三大砂丘・吹上浜



@city hioki hiokichikun



LINE



インスタグラム



フェイスブック



カタログポケット



ホームページ

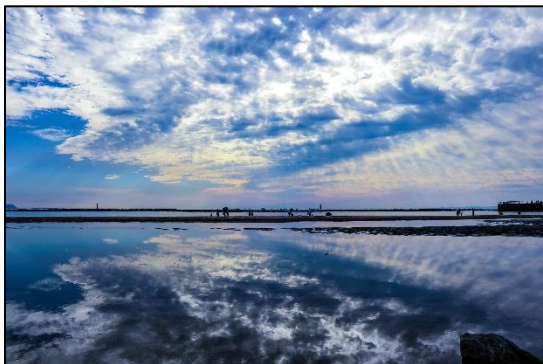


日置市
Hioki City

県都の隣で、チルする？

海があり、緑があり、オリーブ畑が広がる日置市

県都鹿児島市と隣接し、南九州西回り自動車道やJR鹿児島本線で結ばれます



車で（高速道路利用含む：日置市役所本庁舎まで）

鹿児島市 20分 薩摩川内市 35分

鹿児島空港 50分

JRで（鹿児島中央駅から各駅まで）

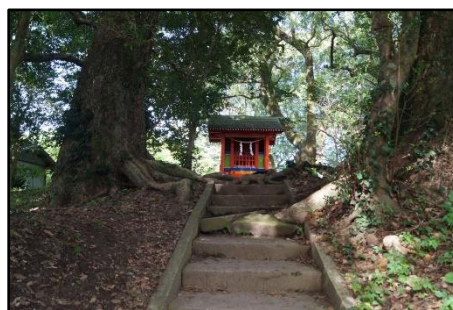
伊集院駅 17分 東市来駅 21分

湯之元駅 25分

武将になれるまち、日置市



パワースポット・癒しのまち、日置市



大汝牟遲神社

戦国島津の尊崇を集めた神社で美しい朱塗りの宮は必見です。参道には「千本楠」と呼ばれる神秘的な楠の巨木が群生しています。

千本楠

大汝牟遅神社の参道東側にある巨大な楠の群生地。樹齢は800年を超え、雄大な自然を全身で感じることができます。大迫力の写真映えスポット！2023年TVで話題になった激アツパワースポットです！





HIOKI MADE

月日貝（ツキヒガイ）

説明（日置市産の特徴・品種等）

表が「太陽（日）」のような緋色、裏が「月」のように白いことから「月日貝（ツキヒガイ）」と呼ばれ、色鮮やかな貝殻が特徴です。身はホタテによく似ていることから「南国のホタテ」とも呼ばれ、濃厚なあじわいと弾力のある歯ごたえが生で食べてもよし、焼いてそのまま！などシンプルな味わいによく合います。

月日貝は日置市の西側、東シナ海近海でよく獲れる貝で、その漁の仕方は、底曳（そこびき）網漁。網に重しをつけて海底へ落とし、その網を引っ張ると網にびっくりして飛び上がった月日貝が引っかかるという仕掛けです。日置市の漁獲量は全国トップクラス!!海底に眠る美しい月日貝、ぜひ一度ご賞味ください。

「吹上浜の月日貝」

日置市から出荷される月日貝は、大切な海の資源を守るため、漁をする時期・時間や漁獲量のルールを独自に定め、未来を見据えたサステナブルな漁業により水揚げされています。また、水揚げ後一晩砂抜きをするなどし、品質のよい月日貝だけをみなさまにお届けしています。

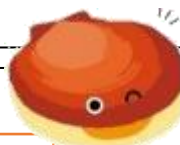


紹介動画

旬・食べごろ（月）

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

公認キャラ
つきひくん



推しの食べ方・レシピ

- カルパッチョ
日置産オリーブオイルをかけて、日置を味わってください
- シンプルに焼く。
まずは何もつけずそのままを一つ。
豊かな磯の香りが口の中いっぱいに広がります。
バター・醤油、ポン酢ねぎ、塩レモンなど調味料でさらにおいしさアップ!!
- アヒージョ
- フライ（水気はしっかり切って!）
- パスタ（トマトソースがおすすめ!）
- ピザ などなど



さばき方動画



これを知ってりや、ひおき通!

- FMG（吹上浜の未来を考える漁業者たち）

東市来町江口漁業協同組合の若手漁師たちが「吹上浜の未来を考える漁業者たち（FMG）」として活動中。

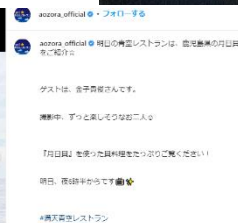
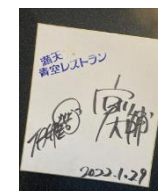
月日貝のおいしさをPRするため、Instagramで月日貝の魚の様子や、捌き方、料理の仕方を投稿中しています。

また、ブルーツーリズム（漁船乗船体験）「ヒオキザニア」を開催し、子ども達に漁業の楽しさ、月日貝の生態を知ってもらうべく、海の魅力発信に奮闘中です。



FMGのメンバー

R3.2.26放送 日テレ系
「満天★青空レストラン」で
月日貝が紹介されました



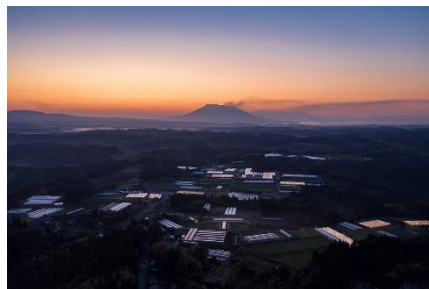
HIOKI MADE いちご



市ホームページ

説明（日置市産の特徴・品種等）

日置市伊集院町には、「いちご団地」と呼ばれる地域があります。鹿児島のシンボル・桜島が一望できる場所にあるいちご団地は、「鹿児島の苺どころ」として60年もの長い歴史を刻んできました。現在は32件ほどの農家が約7品種の苺を作っています。市内には観光農園やいちごを使ったスイーツやジャムのお店もあり、「鹿児島の苺どころ」を楽しむことができます



南国・鹿児島で生産される品種

・「びかいちご」

→2019年に発表された、鹿児島県の新しい苺
高糖度・へた周りまでしっかり赤い
魅力がいっぱいの品種

・「さつまおとめ」

→鹿児島のあたたかな風土に合わせて開発され、
酸味が少なく、甘みを強く感じる品種



ひおきいちごロゴマーク

旬・食べごろ（月）

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

推しの食べ方・レシピ

● 冷凍いちご

ふるさと納税

「冷凍いちご部門」全国1位を誇る
（ふるさとチョイス 片平観光農園R4.4月現在）
冷凍いちごが日置市にあります。

国産いちごは甘さ強めで
食べやすいのでおすすめ！

- ・スムージー
- ・ジャム
- ・ヨーグルトにそのまま



ふるさとチョイスホームページ
片平観光農園より

これを知ってりゃ ひおき通！

● 日置市で食べられる「いちご」のあれこれ

○小正醸造(株)「KOMASA GIN-苺-」
日置市産の苺をベースにジュンパーベリーや
ハーブ類などを加えて蒸留。甘くさわやかな香りと
穏やかな余韻が広がります。



○ジェラート工房 pace「ストロベリージェラート」
鹿児島の品種「さつまおとめ」を使用した
ジェラート。自社牧場の生乳とよく合います。



○おかしもぜ「イチゴジャム」
ジャムの専門店が作る
日置市産の2種類の苺を使った
贅沢いちごジャム。
ヨーグルトやクロワッサンと相性抜群



小正醸造



pace



おかしもぜ



HIOKI MADE オリーブ



市ホームページ

説明（日置市産の特徴・品種等）

平成24年5月、地域活性化や産業振興を官民一体で推進するため、
（株）鹿児島銀行と包括的業務協力協定のもと
「日置市地域活性化構想」の新産業創出として
オリーブ事業がスタートしました。
平成25年度から本格的に栽培、平成29年度から収穫が開始され、
現在、市内に約8,000本のオリーブが植栽され、
オリーブのまち日置市のブランド化を図っています。

純国産オリーブオイル

令和元年度、100%日置市産オリーブで作られたオイルを初出荷!!
搾りたての新鮮な緑の香りとフルーティな味わいで
発売後すぐ完売となるほど人気となりました。
以降、さまざまなコンテストの受賞歴を誇ります。



鹿児島オリーブ(株)

平成26年10月、（株）鹿児島銀行や市内企業など
の出資により鹿児島オリーブ(株)が設立され、
商品開発、販路開拓など推進しています。
また、平成27年に日置市内にオリーブ専門店
「Vigore（ビゴレ）」をオープンし、
旬のオリーブ商品の販売、情報発信を行っています。



旬・食べごろ（月）

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

推しの食べ方・レシピ

- サラダ
- カルパッチョ
- 冷や奴
- パスタ（冷製）



※お刺身、納豆や
卵かけごはんなどの
醤油と置き換えるのも
オススメ！

普段のお料理にひとかけして、
いろいろなアレンジでお楽しみください!!



これを知ってりゃ ひおき通！

オリーブを使った新商品！

- 国産オリーブオイルドレッシング
にんにくの風味が食欲をそそる
醤油ベースのドレッシング。
- オリーブリーフ茶
日置市で育ったオリーブの葉
で作られたハーブティー。
- オリーブハーブソルト
鹿児島産（日置）オリーブ
の葉を配合したハーブソルト。
お肉料理にピッタリ！



鹿児島オリーブ(株)
ホームページ

HIOKI MADE

株式会社梅月堂 ラムドラ

商品概要

ラム酒じゅわり香る
これはオトナの、どら焼き。
お子様は、オトナになってから。

自家製のラムレーズンは
マイヤーズのダークラムを100%使用。
ラム酒が十分に染み込んだレーズンを噛めば、
芳醇な香りが広がります。

北海道大納言小豆を煮立てて作る自家製どら餡を
1枚1枚手焼きの薄カワで包み込みました。
すぐに食べたい気持ちを抑えて、
少し時間を置いて召し上がっていただくと、
じつりとケーキのような食感で
お楽しみいただけます。

時を待つ愉しみもオトナの嗜み。
それでは、佳い、時を。



企業概要

株式会社梅月堂

鹿児島県日置市東市来町湯田3320
TEL : 099-274-2421



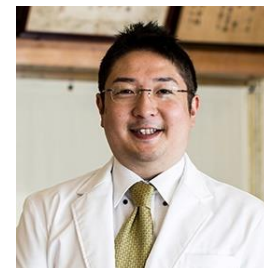
株式会社梅月堂
H P

これを知ってりゃ ひおき通！

大正十年創業、100年以上にわたり、創業者・與助の
「材料と品質を絶対に下げるな」との信念を受け継いできました。

材料・作り方共に手を抜かず、
自分達の納得がいけないものは売らない。
全てのお菓子に真心を込める。
それが梅月堂のこだわりです。

自由に、リラックスしたいときを
過ごしたいと感じたとき、梅月堂の
和菓子を思い浮かべていただきたい。
そして、「また明日から頑張ろう」と
ポジティブになっていただきたい。
それが私どものビジョンであり、それを叶えられることが、無上の喜
びです。 【梅月堂H Pより引用】



梅月堂 四代目
石原 良

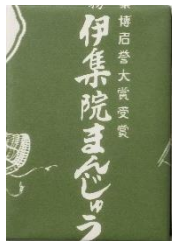
HIOKI MADE 伊集院饅頭

商品概要

名将島津義弘公をしのぶ妙円寺詣り（※）
に関わりの深い、町の名物・伊集院饅頭。
島津家の家紋・丸に十の字を象っています。
米粉と砂糖で作られた皮に白餡入のやわらかな餅菓子。
市内各地で販売されており、
形は同じでも味わいには
それぞれの個性もあります。
ぜひ、お気に入りを見つけてください



観光協会



※妙円寺詣り
徳重神社

西暦1600年、天下分け目の
関ヶ原の戦いで敵中突破した
島津義弘公の精神と遺徳を偲び、
照国神社から徳重神社まで約20kmを
歩く妙円寺詣り。
当日は甲冑に身を固めた勇壮な
武者行列のほか、市内を代表する
民俗芸能などが披露され
県内各地から多くの人が訪れます。

企業概要（一部抜粋）

御菓子司すずき

日置市伊集院町下谷口1906
TEL：099-272-2033

伊集院まんじゅうの名付け親
香ばしさが特徴の懐かしい味が愛されています

菓子工房タニヤマ

日置市伊集院町徳重2丁目1番地2
TEL：099-273-0567

90年を超える老舗、真空パック導入は同店が初
「白」「きな粉」「チョコ」の3種の甘さ控えめな味が愛されています

（有）山口菓子舗

日置市伊集院町郡1101
TEL：099-272-2813

おなじみの白あんとともに、市花である梅の花にちなんで
梅肉を練り込んださっぱりとした梅あんの味が愛されています

これを知ってりゃ ひおき通！

伊集院まんじゅうの前身である「徳重まんじゅう」が
誕生したのは大正二年。
旧国鉄の鹿児島～東市来間が開通したときに
販売が始まったようです。
戦後になり、町外から来た人にもわかりやすいようにということで、
伊集院まんじゅうに名前を変えました。
以降、万人に愛される味と地名を冠した名前で
多くの人に親しまれており、「ご当地グルメ」の先駆けとなりました。
以前は駅のホームで売り子さんが伊集院まんじゅうを売っていました。



伊集院地区の小学校では
郷土の歴史を学ぶ体験学習として
伊集院饅頭づくりを行っています。

（妙円寺小学校公式ブログより）

HIOKI MADE 渚のあま塩

商品概要

日本三大砂丘、日本の渚百選にも選定されている吹上浜の
沖合 3 Kmの東シナ海より海水を採取し

3日間窯で焚き、1週間寝かせて不純物を沈殿させ、
さらに3日間焚き、にがりを分離させ乾燥させることで
純度の高い甘い塩が完成します。



出来あがった塩は、ミネラル分を多く含み、
かすかな甘味があるのが特徴です。
焼き魚、てんぷらの添え塩、とあらゆる素材の風味を引き立てます。

企業概要

吹上天然塩の会

日置市吹上町入来4099番地
TEL：099-296-4747



左側が作業場、右側が「渚のあま塩館」



吹上天然塩の会HP
(日置市観光協会
HP内紹介ページ)

これを知ってりゃ ひおき通！



「渚のあま塩館」

作業場の隣にあり、
塩パンや、塩プリン、塩ソフトクリームなどの
「あま塩スイーツ」が堪能できます。
天然塩づくり体験も可能！（120分）
リクエストがあって作ったTシャツも
隠れた名物だとか！?

日置市ふるさと納税 人気ランキング

BEST 5 | 2024 RANKING

第1位

本格焼酎ふるさと 鹿児島限定セット

小正醸造が販売する鹿児島限定商品を6本セットに致しました。さつま芋の品種の違いや、麹の違いによる個性ある様々な味わいをお楽しみください。

- ・薩摩維新(25度)
- ・薩摩屋敷(25度)
- ・薩摩勲章(25度)
- ・薩摩剣士(25度)
- ・薩摩の大王殿(25度)
- ・篤姫の想ひ(25度)



第2位

鹿児島名産鶏のお刺身 国産鶏モモ 1.2kg (200g×6P)

鹿児島の郷土料理でもある鶏刺し。噛めば噛むほど味が出る和昇厳選の鶏刺しをお届けさせていただきます。お酒のあてにお召し上がりください。



第3位

大きめ干物詰合せ(合計3.6kg)

旬の時期に獲れた魚を、良質な天然水を使用して処理・加工し、低塩処理後冷風乾燥にて仕上げ、急速冷凍した商品です。



※写真画像と異なる場合もございます。
※内容は時期や重さにより変わります。

4位 | 上村牛ユッケ(40g×7P)

カミチク自慢の自社ブランド牛です。黒毛和牛とはまた違う、あっさりとした程よいサシとコクの深いお肉の旨みを楽しむことができます。



5位 | 旬の厳選!干物詰合せ(計24枚)

魚の「旬」と「旨さ」にこだわり続けているのだ食品。職人の技と熱い心意気のつまみつけた自慢の干物です。



※漁獲状況により、内容の一部変更する事があります。

各ポータルサイト

楽天ふるさと納税



ふるさとチョイス



ふるさとふるさと納税



さとふる



ふるさと一番



ふるなび



セブンふるさと納税



マイナふるさと納税



Amazonふるさと納税





ひおきの1月



鹿児島のシンボル・桜島が一望できる場所に「いちご団地」と呼ばれる場所があります。「鹿児島の苺どころ」として60年もの長い歴史を刻んできました。



市内では観光農園やいちごを使ったスイーツやジャムのお店、さまざまな加工品を通じて「鹿児島の苺どころ」を体感できます。

日置市で栽培される主な品種とその特徴

- ・「ぴかいちご」 高糖度でへた周りまでしっかり赤い。
- ・「さつまおとめ」酸味が少なく、甘みが強い。

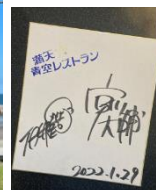


表が「太陽」のような緋色、裏が「月」のような白色をした貝殻と、濃厚な味わいと弾力のある歯ごたえある身が特徴的な月日貝。生でも、焼いてもシンプルにおいしい。



公認キャラ
つきひくん

日置市の西側、東シナ海近海でよく獲れる貝で、日置市の漁獲量は全国トップクラス！



主要水揚げ港である東市来町江口漁業協同組合の若手漁師たちがInstagram等で捌き方や料理をPR。21年TV番組にも取り上げられました！



大將季
(だいまさき)

「清見」と「ポンカン」のかけ合わせでできた「不知火(しらぬい)」は手で剥きやすく、糖度高く、果汁が多いことが特徴。一部の熊本県産は「デコポン」と呼ばれます。

「大將季」は不知火の枝変わりしてできた、鹿児島県オリジナルの新品種。不知火よりも紅が濃く、鮮やかな橙色をしており、果肉は豊かな果汁と甘みを持ち、より濃厚な味わいが特徴。希少性と味わいから贈答用として人気。



農家のこだわりの詰まったジュースも人気。JR九州「ななつ星」に採用実績あり。



鬼火焚き
日置市内各地

病気や悪霊(鬼)を追い払う鹿児島の伝統行事。毎年1月7日前後に日置市内各地で行われています。年末などに切り出した孟宗竹や正月で使われた正月飾りを使用し、地域の皆さんでくみ上げた櫓を燃やします。竹のパンパンと大きく弾ける音で鬼を払えると言われています。この音が観衆の心を打ち、盛り上がります。残り火で餅を焼いて健康を祈願します。他県ではドンド焼きとも呼ばれます。

ひおきの2月



鹿児島のシンボル・桜島が一望できる場所に「いちご団地」と呼ばれる場所があります。「鹿児島の苺どころ」として60年もの長い歴史を刻んできました。



市内では観光農園やいちごを使ったスイーツやジャムのお店、さまざまな加工品を通じて「鹿児島の苺どころ」を体感できます。

日置市で栽培される主な品種とその特徴

- ・「ぴかいちご」 高糖度でへた周りまでしっかり赤い。
- ・「さつまおとめ」酸味が少なく、甘みが強い。



晩柑の王様、サワーポメロ
果汁は少なめでサクッとした食感と上品な甘みが特徴

分厚い皮を攻略すれば
さわやかな味にたどり着けます！



皮が柔らかく、シワシワになった時が食べ頃のピークです。

サワーポメロは
文旦（ボンタン、ボンタン）の一種です
果肉は生食やサラダに！
皮はマーマレードやコンポートに！
皮をお風呂に浮かべてリラックスタイムを満喫！

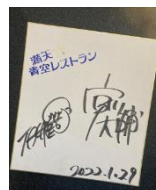


表が「太陽」のような緋色、裏が「月」のような白色をした貝殻と、濃厚な味わいと弾力のある歯ごたえある身が特徴的な月日貝。
生でも、焼いてもシンプルにおいしい。



公認キャラ
つきひくん

日置市の西側、東シナ海近海でよく獲れる貝で、日置市の漁獲量は全国トップクラス！



主要水揚げ港である東市来町江口
漁業協同組合の若手漁師たちが
Instagram等で捌き方や料理をPR
21年TV番組にも取り上げられました！



日本一早く咲く桜です。
造園士の石井武夫さんが、
日本中を探し回り、
伊豆半島の川奈の山中で発見し
「伊豆の踊子」と命名しました

2月上旬から桜「伊豆の踊子」が
見ごろを迎えます。
鮮やかできれいな桜にメジロが集う
光景に、心穏やかに癒されます。

伊豆の踊子
入来浜自治会公民館



近くにある
吹上浜渚のあま塩館では
昔ながらの手法で
塩を精製しています。

ひおきの3月



鹿児島のシンボル・桜島が一望できる場所に「いちご団地」と呼ばれる場所があります。「鹿児島の苺どころ」として60年もの長い歴史を刻んできました。



市内では観光農園やいちごを使ったスイーツやジャムのお店、さまざまな加工品を通じて「鹿児島の苺どころ」を体感できます。

日置市で栽培される主な品種とその特徴

- ・「ぴかいちご」 高糖度でへた周りまでしっかり赤い。
- ・「さつまおとめ」酸味が少なく、甘みが強い。



晩柑の王様、サワーポメロ
果汁は少なめでサクッとした食感と上品な甘みが特徴

分厚い皮を攻略すれば
さわやかな味にたどり着けます！



皮が柔らかく、シワシワになった時が食べ頃のピークです。

サワーポメロは
文旦（ブタン、ボンタン）の一種です
果肉は生食やサラダに！
皮はマーマレードやコンポートに！
皮をお風呂に浮かべてリラックスタイムを満喫！

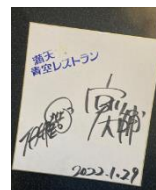


表が「太陽」のような緋色、裏が「月」のような白色をした貝殻と、濃厚な味わいと弾力のある歯ごたえある身が特徴的な月日貝。
生でも、焼いてもシンプルにおいしい。



公認キャラ
つきひクン

日置市の西側、東シナ海近海でよく獲れる貝で、日置市の漁獲量は全国トップクラス！



主要水揚げ港である東市来町江口
漁業協同組合の若手漁師たちが
Instagram等で捌き方や料理をPR
21年TV番組にも取り上げられました！



お田植え祭

東市来地域湯田 稲荷神社

毎年3月3日に五穀豊穡、
商売繁盛を祈願する
200年以上続く伝統行事です。
水田に見立てた境内で、
テチョ（亭主）、カカ（妻）、
オンジョ（ご隠居）役の
3人が、田起こしや
田植え休憩の様子を
鹿児島弁でコミカルに
表現する田園劇で
会場内は笑顔に包まれます。



また、湯田にはその名の通り、
多くの温泉に恵まれています

ひおきの4月



鹿児島のシンボル・桜島が一望できる場所に「いちご団地」と呼ばれる場所があります。「鹿児島の苺どころ」として60年もの長い歴史を刻んできました。



市内では観光農園やいちごを使ったスイーツやジャムのお店、さまざまな加工品を通じて「鹿児島の苺どころ」を体感できます。

日置市で栽培される主な品種とその特徴

- ・「ぴかいちご」 高糖度でへた周りまでしっかり赤い。
- ・「さつまおとめ」酸味が少なく、甘みが強い。



湯のまちに春を告げる祭りです。太鼓や三味線のおはやしにのって、色鮮やかな鈴かけ馬と踊り連が温泉街を練り歩きます。やわらかな光が舞う中で、人々は春の訪れを祝福し、歩行者天国となった県道は出店や木市などで終日にぎわいます

湯之元馬頭観音馬踊り

東市来地域湯之元温泉街一円



城山公園の桜

伊集院地域 城山公園（一字治城跡）

城山公園は伊集院地域市街地のほぼ中央部に位置する標高143mの小高い丘で、日置市の桜の名所の一つです。かたらいの広場（神明城跡）に建設した展望台（地上16m）からは、大パノラマが望めます。

主郭の神明城跡には、1549年に島津貴久がザビエルに、日本で初めてキリスト教の布教を許したとされていて、「太守島津貴久・聖師ザビエル会見の地」と記す記念碑も立っています。ここは、戦国島津の歴史と桜を楽しめる公園です。



ひおきの5月



鹿児島のシンボル・桜島が一望できる場所に「いちご団地」と呼ばれる場所があります。「鹿児島の苺どころ」として60年もの長い歴史を刻んできました。



市内では観光農園やいちごを使ったスイーツやジャムのお店、さまざまな加工品を通じて「鹿児島の苺どころ」を体感できます。

日置市で栽培される主な品種とその特徴

- ・「ぴかいちご」 高糖度でへた周りまでしっかり赤い。
- ・「さつまおとめ」酸味が少なく、甘みが強い。



伊作城跡



天昌寺跡

戦国島津ゆかりの地、日置市 ひおきPR武将隊

戦国乱世の時代、島津忠良（日新）と貴久の父子によって島津家は生まれ変わりました。海外の文物を進んで取り入れ、教育の基礎を築き、薩摩飛躍の源流を生み出しました。「島津四兄弟」と呼ばれる貴久の子ども、義久・義弘・歳久・家久はそれらをもとに九州全域に勢力を拡大させました。日置市には彼ら戦国島津ゆかりの史跡が数多くあります。



武将隊
ホームページ

※15代当主島津貴久は1514年5月5日（旧暦）生まれ



日置茶



日常を楽しむ「ひおき茶」のお伴には、「島津家の家紋をかたどった「伊集院まんじゅう」も人気です

島津義弘公がたびたび茶会を催したとされる歴史ある産地で、徳重神社には、ゆかりの黄金製茶碗が所蔵されています。近年では釜炒り茶専門の生産者や有機栽培など特色ある農家もいます。また、茶畑の中にあるカフェなどもオープンしています。

近年では旺盛な海外需要に応えるべく、越境ECに取組み、マレーシアのNO1通販サイト

「Shopee」（ショッピー）にも出品しています。



棒踊り

伊集院地域

郡地区

飯牟礼地区

下神殿

九玉神社

熊野神社

八幡神社

毎年、5月5日に家内安全や無病息災を祈り、小学生から大人までの踊り手が各地域の神社に踊りを奉納した後、地域内の数カ所でも踊りを披露します。伊集院地域では3カ所で踊りが披露されますが、3カ所とも踊りが異なり、飯牟礼地区の棒踊りではジクラ（踊り手の保護者や先輩など）がひょうきんに周囲を跳び回り観衆を沸かせます。

ひおきの6月



島津義弘公がたびたび茶会を催したとされる歴史ある産地で、徳重神社には、ゆかりの黄金製茶碗が所蔵されています。近年では釜炒り茶専門の生産者や有機栽培など特色ある農家もいます。また、茶畑の中にあるカフェなどもオープンしています。



日常を楽しむ「ひおき茶」のお伴には、島津家の家紋をかたどった「伊集院まんじゅう」も人気です

近年では旺盛な海外需要に
 応えるべく、
 越境ECに取組み、
 マレーシアの
 NO1通販サイト
 「Shopee」
 (ショッピー)にも
 出品しています。



夏姫（マンゴー）



かごしまのマンゴーは樹上で完熟し、自然落果した果実を収穫しており芳醇な香りととろけるような甘い味わいが自慢です。「かごしまマンゴー」の中でも、外見、大きさ、糖度に優れた特級品は「夏姫」と名付けられます。



嘉之助蒸溜所
 KANOSUKE
 DISTILLERY



焼酎酒造の小正醸造が130年以上続く蒸溜の技術と樽熟成焼酎のノウハウを活かし、鹿児島県の西岸、吹上浜沿いに2017年に始動した、3基のポットスチルのある個性的な蒸溜所。蒸溜所の見学も可能！

嘉之助
 蒸溜所



「World Whiskies Awards2022」や「東京ウイスキー & スピリッツコンペティション2022 (TWSC2022)」で受賞歴があります。

せつぺとべ

日吉地域
 八幡神社
 鬼丸神社



市ホームページ



白装束の若者が肩を組んで円陣を作り、水を張った田んぼの中で踊り無病息災、豊年満作を祈願します。せつぺとべとは“精一杯跳べ”という意味の鹿児島弁です。また、虚無僧踊りや鎌踊りなどの郷土芸能も奉納されます。

ひおきの6月



緑竹 (りょくちく)

シャキシャキとした歯ごたえのよさで「タケノコの王様」といわれている緑竹。夏場に出回るタケノコとして、注目されています。アクが少なく、生のままでも食べられます。サクッと歯ざわりがよく、お口の中でほのかな甘みを味わえます。煮物、焼物はもちろん、刺身や天ぷらでも楽しめます。日置市の日吉地区で生産が盛んです

日吉地区には明治維新の功臣で「幻の宰相」とも呼ばれる小松帯刀（たてわき）が眠る園林寺（おんりんじ）跡があります。



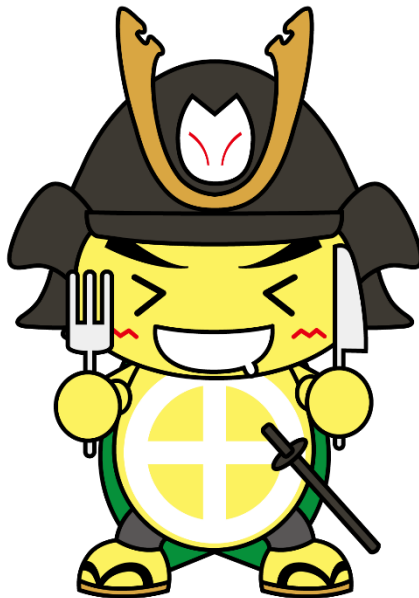
荒川（あれご） あじさい園

東市来地域湯田地区

約30種類、530株のあじさいが毎年6月上旬に見ごろを迎えます。

このあじさい園は湯田にお住いの南さんが管理をしており、無料で開放しています。

また、湯田にはその名の通り、多くの温泉に恵まれています



ひおきの7月



吹上浜

薩摩半島の東シナ海側の、
ほぼ全域とっていいほどに白砂青松の砂浜が続く、
日本三大砂丘の一つ吹上浜。
南北47kmにわたる海岸線は、
いちき串木野市から日置市、南さつま市にかけて3市にわたり、
距離的には日本最長の砂丘です。

●レジャースポットてんこ盛り！

サーフィンや釣りをはじめとするマリンスポーツや地曳網で知られる江口浜など
海と砂浜を楽しむレジャーポイントをはじめ、合宿にも便利な吹上浜公園、
渚のあま塩館など、レジャー施設がそろっています。



●アカウミガメの産卵地

吹上浜では、毎年6月～7月にかけて
アカウミガメが産卵のために上陸します。



海開き

江口浜海浜公園海水浴場



素晴らしい江口浜を
もっと親しみやすく、
楽しいスペースにしようと
整備された江口浜海浜公園

7月中旬から8月末まで
海水浴場を開設しています。

サーフィンに訪れる方も多く、
カヌーやスタンドアップ
パドルボートの貸し出しもあります。



キャンプ

日置市伊集院森林公園等



日置市伊集院森林公園は、
日置市で最も高い重平山の東南部に
位置し、桜島、錦江湾、霧島など
360度の展望が開けます。
周囲は天然の照葉樹に覆われ、
森林浴やバードウォッチング、
昆虫採集も楽しめる、
自然景観を生かした施設となっています。
また、近年は日置市の豊かな自然を
活用した、キャンプやグランピングの
民間施設が続々とオープンしています。

ひおきの7月



グリーンハウスみかん



品種は鹿児島県オリジナルの「かごしま早生」
皮が薄く、糖度と酸味のバランスが良いのが特徴。
青みがかった見た目からは想像できない甘みと、
収穫したての爽やかな香り、
甘みと酸味のバランスのとれた果実は、暑い夏にピッタリ。
冷蔵庫で冷やすと、
よりいっそう美味しくいただけます。

そのほかの柑橘類の栽培も盛んで、
ジュースなどの加工品も盛んに作られています。

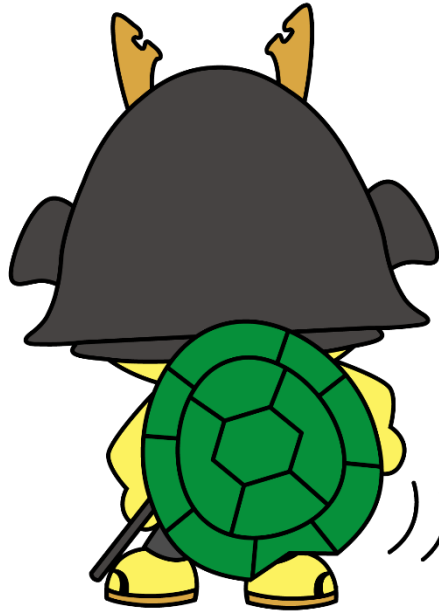


緑竹 (りよくちく)

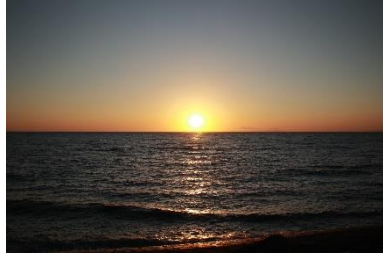


シャキシャキとした歯ごたえのよさで「タケノコの王様」といわれている緑竹。
夏場に出回るタケノコとして、注目されています。
アクが少なく、生のままでも食べられます。
サクッと歯ざわりがよく、お口の中でほのかな甘みを味わえます。
煮物、焼物はもちろん、刺身や天ぷらでも楽しめます。
日置市の日吉地区で生産が盛んです

日吉地区には明治維新の功臣で「幻の宰相」とも呼ばれる小松帯刀（たてわき）が眠る園林寺（おんりんじ）跡があります。



ひおきの8月



吹上浜

薩摩半島の東シナ海側の、
ほぼ全域とていいほどに白砂青松の砂浜が続く、
日本三大砂丘の一つ吹上浜。
南北47kmにわたる海岸線は、
いちき串木野市から日置市、南さつま市にかけて3市にわたり、
距離的には日本最長の砂丘です。

●レジャースポットてんこ盛り！

サーフィンや釣りをはじめとするマリンスポーツや地曳網で知られる江口浜など
海と砂浜を楽しむレジャーポイントをはじめ、合宿にも便利な吹上浜公園、
渚のあま塩館など、レジャー施設がそろっています。



●アカウミガメの産卵地

吹上浜では、毎年6月～7月にかけて
アカウミガメが産卵のために上陸します。



北山の火振り

北山納骨堂広場
(東市来町養母)

北山集落の火振り行事は、
毎年8月15日に集落の
納骨堂広場で行われ、
100年以上の伝統があります。
その昔、戦いに敗れた北山殿の
霊を慰めるためであるという説や、
無縁仏を供養するためである
という説などが伝えられています。
7～8mもある孟宗竹の先に、
たいまつをつけて大人が4～5人
がかりで南北に振ります。
夏の夜空を焦がす炎の柱は
勇壮かつ幻想的です。



伊作太鼓踊

南方神社
(吹上町湯之浦)

応永13(1406)年、
伊作島津家当主久義
が田布施の二階堂氏を攻め、
攻略した際に考案された踊りと
伝えられています。
花笠を被った美しい衣装の中打、
白装束に大きな矢旗を背負った平打が
太鼓を打ち鳴らし勇壮に踊ります。
毎年8月28日に南方神社に奉納し、
その後2日で吹上の各地で披露します。



また、吹上町は多くの温泉
に恵まれ、西郷隆盛や斎藤
茂吉、野口雨情も訪れた
由緒ある温泉地です。

ひおきの8月



ぶどう狩り

【農園例】

下茂観光ぶどう園/つとむじいグレープの森
下茂満徳観光ぶどう園/あかさき農園
大庭ぶどう観光農園/重水観光農園
下茂はるか農園/東峯農園
観光農園かじゅらぼ/かんとりいぱあく

丹精こめて育てた巨峰をはじめ、
シャインマスカットなど
もぎたての味は格別です。
甘くておいしい日置産のブドウを
ぜひご賞味ください。

日置市では季節に応じ、
そのほかにも
いちご、みかん、キウイ、
イモ、ブルーベリーなど、
日置市の豊かな自然で
育った、大地の恵みを
収穫する楽しみを味わえる
観光農園があります。



緑竹 (りよくちく)



シャキシャキとした歯ごたえのよさで
「タケノコの王様」といわれている緑竹。
夏場に出回るタケノコとして、
注目されています。
アクが少なく、生のままでも食べられます。
サクッと歯ざわりがよく、お口の中で
ほのかな甘みを味わえます。
煮物、焼物はもちろん、
刺身や天ぷらでも楽しめます。
日置市の日吉地区で生産が盛んです

日吉地区には明治維新の功臣で
「幻の宰相」とも呼ばれる
小松帯刀（たてわき）が眠る
園林寺(おんりんじ)跡があります。



ひおきの9月

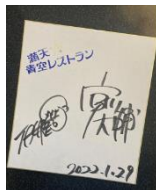


表が「太陽」のような緋色、裏が「月」のような白色をした貝殻と、濃厚な味わいと弾力のある歯ごたえある身が特徴的な月日貝。
生でも、焼いてもシンプルにおいしい。



公認キャラ
つきひくん

日置市の西側、東シナ海近海でよく獲れる貝で、
日置市の漁獲量は全国トップクラス！



主要水揚げ港である東市来町江口
漁業協同組合の若手漁師たちが
Instagram等で捌き方や料理をPR
21年TV番組にも取り上げられました！



戦国島津ゆかりの地、日置市

ひおきPR武将隊

「武将になれるまち」をコンセプトに「ひおきPR武将隊」が広告塔として
継続的なプロモーション活動による誘客促進や大小さまざまな事業を
実施しています



武将隊ホームページ



戦国島津体験館

「よしとし軍議場」



日本の西海岸 吹上浜（江口浜）



気温が下がりだすこの季節
江口浜から水平線に沈む、
きれいな夕日を見ることができます。
午後5時30分過ぎから
刻々と表情を変えるダイナミックな
空の景色は圧巻です！

江口浜海浜公園内で、
干潮時に海岸線に残された海水に
空の様子が反射し、
幻想的な景色を見ることができます。

東市来高山自治会 尾木場集落



市街地などの夜でも明るい場所から
離れているため、
きれいな夜空を見ることができます。
都市部では見ることのできない
小さな星も見ることができることから、
空を見上げれば一面に輝く
たくさんの星とともに
夏の大三角形や天の川なども
肉眼で見ることができます。



秋の風物詩尾木場の
200メートルのかけ干し。
干されている稲穂がキラキラと
風にそよぎます。

ひおきの10月



オリーブ オイル

日置市では官民一体で地域活性化や産業振興推進のため、オリーブ事業をスタート！

平成25年度から本格的な栽培がはじまり、現在、約8,000本のオリーブが植栽されるなど、日置市はオリーブのまちとなりつつあります。

【純国産エクストラバージンオリーブオイル】

100%日置市産オリーブオイルを令和元年度に初出荷!!

搾りたての新鮮な緑の香りとフルーティな味わいで、発売後すぐ完売となるほど人気となり、さまざまなコンテストの受賞歴を誇ります。

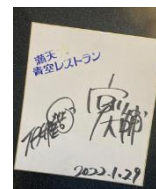


表が「太陽」のような緋色、裏が「月」のような白色をした貝殻と、濃厚な味わいと弾力のある歯ごたえある身が特徴的な月貝。生でも、焼いてもシンプルにおいしい。



公認キャラ
つきひくん

日置市の西側、東シナ海近海でよく獲れる貝で、日置市の漁獲量は全国トップクラス！



主要水揚げ港である東市来町江口漁業協同組合の若手漁師たちがInstagram等で捌き方や料理をPR。21年TV番組にも取り上げられました！



妙円寺詣り 徳重神社

西暦1600年、天下分け目の関ヶ原の戦いで敵中突破した島津義弘公の精神と遺徳を偲び、照国神社から徳重神社まで約20kmを歩く妙円寺詣り。

当日は甲冑に身を固めた勇壮な武者行列のほか、市内を代表する民俗芸能などが披露され、県内各地から多くの人々が訪れます。



左：伊作太鼓踊
中：八幡太鼓踊
右：徳重大バラ太鼓踊



秋太郎 バショウカジキ

秋に旬を迎え、県本土沿岸に来遊するバショウカジキ。体高よりも大きな背中のひれが芭蕉の葉を思わせることがその名の由来で、鹿児島では「秋太郎」とも呼ばれます。締まりの良い肉は、刺身はもちろん照り焼きやステーキ、フライなどさまざまな食べ方でおいしくいただけます。肉質は少ししっかりしているので、煮物にもぴったりです。



さつま揚げの原料として使われたり、物産館の江口蓬菜館のロゴに使われるなど、市民に親しまれる存在です

ひおきの11月



オリーブ オイル

日置市では官民一体で地域活性化や産業振興推進のため、オリーブ事業をスタート！

平成25年度から本格的な栽培がはじまり、現在、約8,000本のオリーブが植栽されるなど、日置市はオリーブのまちとなりつつあります。

【純国産エクストラバージンオリーブオイル】

100%日置市産オリーブオイルを令和元年度に初出荷!!

搾りたての新鮮な緑の香りとフルーティな味わいで、発売後すぐ完売となるほど人気となり、さまざまなコンテストの受賞歴を誇ります。

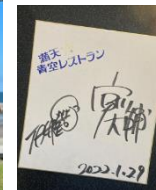


表が「太陽」のような緋色、裏が「月」のような白色をした貝殻と、濃厚な味わいと弾力のある歯ごたえある身が特徴的な月日貝。生でも、焼いてもシンプルにおいしい。



公認キャラ
つきひくん

日置市の西側、東シナ海近海でよく獲れる貝で、日置市の漁獲量は全国トップクラス！



主要水揚げ港である東市来町江口漁業協同組合の若手漁師たちがInstagram等で捌き方や料理をPR。21年TV番組にも取り上げられました！



薩摩焼

薩摩焼を中心とした“ものづくりの里”美山には体験型施設の美山陶遊館で気軽に薩摩焼の陶芸体験が楽しめるほか、11月の美山クラフトウィークなどのイベントも定期的開催され、多くの人が訪れます

鹿児島県内で焼かれる陶磁器。豊臣秀吉の文禄・慶長の役の際に同行して来日した朝鮮人が島津義弘の保護の下に発展させた。

薩摩焼は「黒もん」と呼ばれる大衆向けの雑器と「白もん」と呼ばれる豪華絢爛な色絵錦手の陶器にわかれる。「白もん」は美山にある苗代川窯で焼かれています。



薩摩焼酎（本格焼酎）

地理的表示
薩摩



薩摩焼酎は2005年に地理的表示として国際的に認められました。

11月1日は本格焼酎の日。その年に仕込んだ新酒が飲めるようになる時期として定められました。

日置市には小正醸造、長寿庵、西酒造、原口酒造（50音順）の4つの個性豊かな酒蔵があります。

薩摩焼酎は鹿児島の郷土食と相性抜群です！



ひおきの11月



流鏝馬

大汝牟遲神社で毎年11月23日に行われる神事。
200mの間に置かれた3つの的に目掛けて射手が馬上から弓を放ちます。
矢が命中した的は、魔よけの縁起物として見物客がこぞって持ち帰ります。



市ホームページ



ひおきの12月



オリーブ オイル

日置市では官民一体で地域活性化や産業振興推進のため、オリーブ事業をスタート！

平成25年度から本格的な栽培がはじまり、現在、約8,000本のオリーブが植栽されるなど、日置市はオリーブのまちとなりつつあります。

【純国産エクストラバージンオリーブオイル】

100%日置市産オリーブオイルを令和元年度に初出荷!!

搾りたての新鮮な緑の香りとフルーティな味わいで、発売後すぐ完売となるほど人気となり、さまざまなコンテストの受賞歴を誇ります。

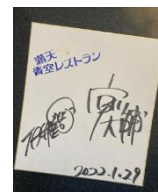


表が「太陽」のような緋色、裏が「月」のような白色をした貝殻と、濃厚な味わいと弾力のある歯ごたえある身が特徴的な月日貝。生でも、焼いてもシンプルにおいしい。



公認キャラ
つぎひくん

日置市の西側、東シナ海近海でよく獲れる貝で、日置市の漁獲量は全国トップクラス！



主要水揚げ港である東市来町江口漁業協同組合の若手漁師たちがInstagram等で捌き方や料理をPR 21年TV番組にも取り上げられました！



大將季 (だいまさき)

「清見」と「ポンカン」のかけ合わせでできた「不知火（しらぬい）」は手で剥きやすく、糖度高く、果汁が多いことが特徴。一部の熊本県産は「デコポン」と呼ばれます。

「大將季」は不知火の枝変わりしてできた、鹿児島県オリジナルの新品種。不知火よりも紅が濃く、鮮やかな橙色をしており、果肉は豊かな果汁と甘みを持ち、より濃厚な味わいが特徴。希少性と味わいから贈答用として人気



農家のこだわりの詰まったジュースも人気 JR九州「ななつ星」に採用実績あり

温泉

日置市の温泉は地下の比較的新しい時代に活動した断層の割れ目に沿って湧出している「非火山性温泉」です。

湯之元温泉

戦国時代、島津義久に仕えた上井覚兼が湯治をしたとの記録も残る湯之元温泉。鉄道の開通とともに栄え、当時の面影が残る街並みも魅力の一つです



吹上温泉

江戸後期に名前が知られるようになり、西郷隆盛や小松帯刀、斉藤茂吉などの偉人・文人が湯治に訪れた、由緒ある湯の町として知られています。

