

種子島中種子町観光・物産ガイドブック

あ っ ぴ ー

Appi

nakatane town guide book



しあわせじかんの みつけかた

ゆったりと探す、

中種子の魅力。

あなたはどんな旅がしたいですか。
島の旅は、日常を離れてあなたをどこかへ誘ってくれます。

中種子町は

のんびりとした島の日常や
美しい海、深いグラデーションを彩る夕日、
豊かな風景が広がる土地です。

何より種子島の真ん中にある中種子町。

どこにでもアクセスしやすく

ここを拠点に自由に旅することができます。

知られた観光スポットを回るよりも、

自分なりのスタイルを模索しながら旅したい。

そんなあなたに、

自分だけの物語を見つけてほしいとの思いをこめて。



CONTENTS

04 nakatane map

06 中種子を楽しむために

08 nakatane Appi
アニメを旅する
海・川で遊ぶ
アクティビティを楽しむ

14 中種子まちあるき

16 黒糖づくり体験

18 コラム 情熱の生産者

19 中種子の特産品



種子島と 中種子町



基本データ
面積 444.30 km²
海岸線長 186 km
最高座標 282 m
人口 29,214 人

美しい海に囲まれた種子島。
鹿児島島の本土最南端の佐多岬から40キロ
東シナ海と太平洋の間に浮かぶ
細長くて平らな島です。

種子島へのアクセス

■飛行機

所要時間：35分

鹿児島空港と種子島空港との間を1日4往復運航。

日本エアコミューター (JAC) TEL : 0570-025-071

URL : www.jac.co.jp

■高速船

所要時間：1時間35分～

1日6便運航。

トッピー&ロケット予約センター TEL : 099-226-0128

URL : www.tykousoku.jp

■フェリー

所要時間：3時間30分～

1日1便、2社が運航。

はいびすかす TEL : 099-261-7000

URL : www.yakushimaferry.com

プリンセスわかさ TEL : 099-226-6623

URL : www.cosmoline.jp





島内の移動手段

■路線バス

路線バスは船や飛行機の発着に合わせて運行しています。本数が少ないので、事前に時刻を確認しておきましょう。

有限会社 大和 TEL:0997-26-2231

■タクシー

港や空港に待機しています。夜飲みに行きたいときは、タクシーが便利。

市丸タクシー
TEL : 0997-27-1010
林タクシー
TEL : 0997-26-2727

■レンタカー

島旅は自由に移動できるレンタカーがおすすめ。数が限られているので、早めの予約が安心です。

トヨタレンタリース鹿児島種子島空港店
TEL : 0997-27-7077

有限会社福村レンタカー 本社
TEL : 0997-24-8056

日産レンタカー種子島空港店
TEL : 0997-27-5523

日高レンタカー
TEL : 0997-27-9955

熊毛レンタカー
TEL : 0120-07-1288

チヨダレンタカー
TEL : 0997-27-1131

種子島レンタカー
TEL : 0997-27-5045



1

島食材を味わおう

春と秋、年二回採れる島の竹の子・ニガタケや、海辺で採れるハマボウフウ（浜セリ）、トンナ（海藻）、ナガラメ（アワビのような貝）など。島バナナはキウイのようなフルーティーな甘みがあり、バナナの常識が覆る美味しさ。島の食材は豊かです。



2

ビーチで空と海をひとりじめ

人が少ない中種子では、まるでプライベートビーチのようにゆったり過ごせます。天気良ければ、びっくりするほど美しい朝日や夕日を見ることができます。刻々と変わってゆく空の色を眺めているだけで、豊かな気持ちになりますよ。



3

自分の足で歩いてみよう

レンタカーでの移動が中心になりがちな島旅ですが、あえて車を停めて歩いてみることで、違う風景が見えてくるかもしれません。昔ながらの商店街「旭町通り商店街」は暮らしの風景が見えておススメ。商店街には無料で利用できる町営駐車場もあります。または、ドライブで気になった風景を見つけたら車を降りて、島の風を感じながら歩いてみては。



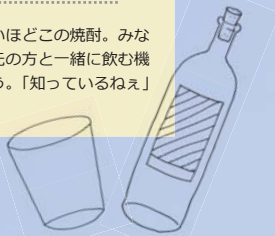
ちよつとしたポイントを意識するだけで、中種子の旅はぐんと面白いものになります。
ここでしか見ることのできないものを楽しみに行きましょう。



4

酒の席は島乃泉

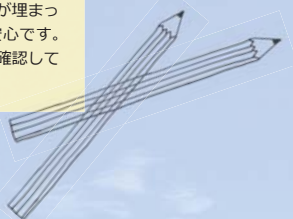
中種子で宴会をする時は必ずと言っていいほどこの焼酎。みなさん地元の焼酎を愛しています。もし、地元の方と一緒に飲む機会があれば、これを持っていっていきましょう。「知っているねえ」とコミュニケーションが弾むかも。



5

事前確認や予約はお早めに。

中種子には小さな民宿やペンションが多いので、ロケット打ち上げや修学旅行などのタイミングと重なると、すぐ部屋が埋まってしまう。気になる宿は、早めに予約しておくこと安心です。また、不定休のお店も多いので、行きたいお店には電話確認しておくこと確実です。



6

天候に注意

台風や波の状況によっては、船が欠航になることも。嵐の時に無理は禁物です。事前に天気予報をチェックしておくことをおすすめします。とはいえ、急な天候悪化もつきもの。県外から来る人は、いざという時のプランBを考えておくといいかもしれません。



アニメを旅する。

「ほら、ここはあのシーンの……」「ああ、ここ知ってる……」
 そんな『聖地巡礼』の旅へ。



さとうきび畑を横切る通学路。ヒロインが大切にしている二人の幸せな時間。



■アイショップ石堂大平店

二人が帰宅前に立ち寄る街のコンビニで買うコーヒー牛乳。鹿児島ではポピュラーな「ソウルドリンク」

「秒速5センチメートル」聖地巡礼
 感動したドラマやアニメの舞台となった土地を、実際に訪れてみる。そんな『聖地巡礼』ブームが全国各地に広がっています。ここ中種子町も、多くの若者に共感を得たアニメ「秒速5センチメートル」の『聖地』として、訪れる若者を見かけます。
 何でもない畦道や小さな街のお店。淡い緑のさとうきび畑と透き通った青の海。中種子に住む人にとって当たり前の、極々日常の風景が新海監督の手によって、色彩の豊かさそのままに再現されています。
 この作品の後、大ブレイクした新海監督の「君の名は。」にも、中種子町の風景が一瞬出てくるとか。新海監督が中種子町という土地を自分の作品にたびたび登場させる理由を、自分の目で確かめてみませんか？アニメロボテイクス・ノーツのシーンも多数点在します。

■旧中種子高校

主人公と第2話のヒロインが通う高校。
現在は種子島中央高校として島の高校生
たちが通っています。



二人が待ち合わせをする駐輪場。今もな
おカブで通学する子たちも。



■グリーンホテルさかえ

新海監督が宿泊していたホテルの部屋か
ら見える景色。今もそのままの風景が眺
められます。



散歩だ
ワン



アニメ秒速5センチメートルとは

この美しい物語は、様々な言語に翻訳され、
海外での評価も高く、そのため海外からも中
種子町を訪れる人も多数。

映画でも描かれた中種子の風景は目の前に
ある「小さな魅力」の大切さを教えてくれま
す。今回はその中でも印象的なシーンを実際
に訪れた写真と共に紹介します。



ファンが始めた交流ノート。海外からも
熱心なファンが訪れています。

海・川で遊ぶ。

サーフィンだけじゃない、
世界でここだけのマリントレイル体験。



中種子町にあるマリガイドのお店Lulu Sunの丈さんに、楽しみ方を聞いてきました。



Lulu Sun
オーナー 三野丈さん

ニュージーランドでカヤック・ラフティングの国際ライセンスを取得。現在は種子島の美しい海と大自然をカヤックやSUPに乗ってご案内するツアーを開催。少人数でのツアーなので参加者それぞれの体力に合わせてのオリジナル内容が楽しめる。TEL 0997-27-3110

■ 世界の海と比べても、ここがいい！

世界中の綺麗な海をまわって、海外に住んでみたんですけど、追い求めた美しい海景色が種子島にありました。その魅力に取りつかれて、今でもお客さんを案内する時にワクワクしています。

■ 人が少なく、自然が豊か。

種子島は、奄美や沖縄の海と比べると、航空券は高いんだけど、人が少なく、自然が残っています。観光地化されすぎていない。それが、都会の人から見たらすごく価値のある事なんじゃないかと。

■ 何度訪れても楽しめる。

マングローブ、無人島、サンゴ礁と熱帯魚にウミガメ。魅力的なスポットがたくさんあり、その時の天候や条件で見どころが変わります。毎年来てくださるリピーターの方も多くて、自分も楽しみにしています。

川ツアーの魅力

川の上流から河口、洞窟、海と変化あるダイナミックな風景を楽しめます



暗い洞窟をくぐり抜けて、海に出た瞬間は最高！

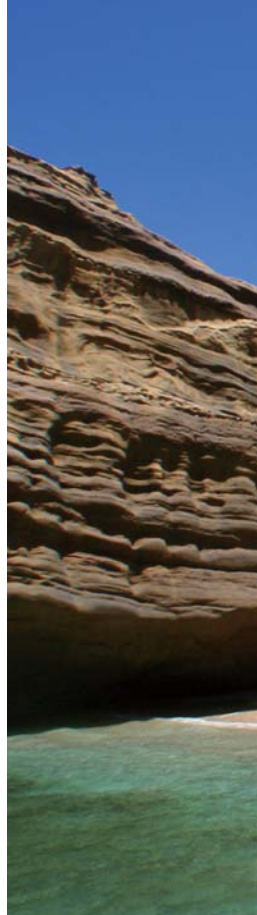
川の上流では、7～8メートルの大きなマングローブが生い茂りトンネルに。

海ツアーの魅力

無人島、サンゴ礁、色鮮やかな魚たちに海ガメ。言葉では表現しきれない美しい色。



海の色のおしきは、タメ息が出るほど。



カヤックや SUP でサンゴの綺麗なポイントにアクセス。海ガメに会えることも。

中種子の釣り事情

釣りが趣味の皆さんに

教えてくださいました。

中種子町での釣りのいちばんの魅力は、なんといっても「幻の魚・イシガキタイ」ですね。しかも、おすずめの釣りポイントまでアクセスがよくて、増田の港から船で15分程度で行けます。遮るものない壮大な太平洋の景観も最高ですよ。釣り道具・情報は、中種子にあるSOMESというお店で相談できます。



アクティビティを楽しむ。

家族連れからスポーツ選手まで
いろいろな楽しみ方ができるつていいね。



10:00-15:00の間なら、3,000円～4,000円(税別)で借りることもできます。大人数で昼間のバーベキューもいいですね。

バーベキューをしたい時は

永浜ストアー

TEL 0997-27-0405

中種子町にあるスーパーマーケット。
電話一本で、バーベキューに必要な
肉や魚介、野菜、炭、コンロ、網と
すべての道具を持ってきてくれます。
翌日回収にも来てくれる便利さ。

宿泊や施設に関する
詳しい問い合わせは下記まで。
ふれあいの里管理事務所
TEL 0997-27-3800

■なかたねふれあいの里

家族や友だちとの旅行で大人気。気軽に泊って自炊ができるロッジ型の宿泊施設です。美しい里山の風景に囲まれて、ウッドデッキでのバーベキューやいろいろを囲んでの語り合いを、心ゆくまで楽しめます。



パチパチはじける炭を眺めながら、誰かと一緒に囲炉裏を囲む。優しい時間が流れます。

■自然レクリエーション村

ここに来れば1日遊べる。

中種子町の新たな

観光交流拠点施設

家族や友人たちと、昼間は思いっきり遊んで、夜は思い思いに過ごしたい。そんな方におすすめなのがここ。

海水浴場からキャンプ場など1日遊べる施設から、ダンスにオススメの海が映る鏡張りの部屋やイベントも行える屋外ステージ、マンガローブなどの自然、地引網体験まで、観光客から地元の方まで学び遊べる施設が充実しています。面した海の穏やかな波はサップやシーカヤックなど、アクティビティ初心者も楽しめます。キャンプ場では静かな波の音と、穏やかな海風、満天の星を時間を忘れ楽しめます。



海に面した立地を活かしたレクリエーション村は観光客だけでなく地元にも愛される施設として2016年7月に新たに立ち上がった。

■自然レクリエーション村
住所 〒891-3006 鹿児島県熊毛郡中種子町坂井

TEL 0997-1271878

営業時間 8時30分～17時15分

定休日 年末年始

■スポーツ合宿

共に汗を流し、思い出を共有する

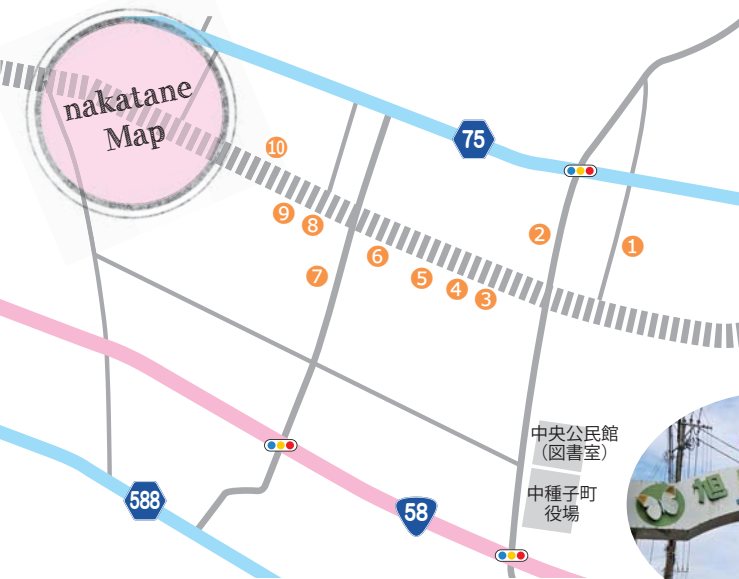
球技や陸上競技など、中種子町にはスポーツ施設が多数存在し、スポーツ合宿も積極的に受け入れられています。充実した施設と、宿泊補助など整った受け入れ制度で、鹿児島県内外のスポーツ強豪高校や社会人陸上チームなどがこれまで施設を利用してきました。温暖な気候から一年中スポーツ合宿ができる場として近年人気も上がりつつあります。施設内容や宿泊補助内容など詳しくは左記まで。



スポーツ合宿に関する
詳しい問い合わせは下記まで。
種子島中央体育館
TEL 0997-24-2226
時間 8:30～17:15

旭町通り商店街へようこそ

賑やかではないけれど、島の個性をぎゅっと詰め込んだ人にやさしい商店街です。



中種子町のまんなか、懐かしい風景も残る旭町通り商店街。

移住してきた人が開くお店も増えてきて、種子島の今までとこれからが同居するエリアです。

② 居酒屋・飲食処 さぶちゃん

海や山が大好きなご夫婦が、自分たちで採ってきた島の素材を使ったメニューが豊富。ニガタケの「たけんこバーグ」や、トンナという海藻を使った「海鮮うどん」がおすすめ。ご夫婦のおもてなしの心が暖かいお店です。

TEL : 0997-27-3276

営業時間 : 17 : 00 ~ 26 : 00

定休日 : なし



① 寿司・和食 八千代

島の旬な食材、焼酎が楽しめるお店。新鮮な海の幸を毎朝仕入れては随時更新しているので、チェックしてみてください。広々と利用できる座敷もあるので、団体旅行にも便利です。

TEL : 0997-27-0066

営業時間 : 11 : 30 ~ 23 : 30

定休日 : 火曜日



③ レディースファッション ヒラカワ

創業50周年を迎えるブティック。ふだん着からカラオケドレスまで、オーナーの洋子さんが丁寧に接客してくれます。最近のおすすめは「ダンシングストーン」。記念日などの大切な日に贈りたいネックレス。興味を持ったら行ってみよう。

TEL : 0997-27-3500

営業時間 : 9 : 00 ~ 18 : 00

定休日 : 日曜日



個性的なお店は他にもいっぱい！
また次号で紹介します！

6 かわはら理容室

昔ながらのまちの床屋さんの雰囲気が残るお店。落ち着いた職人気質を感じさせるご主人が、丁寧に身だしなみを整えてくれそう。

TEL : 0997-27-1382
営業時間 : 8 : 00 ~ 19 : 00
定休日 : 第1・2・3日曜日



5 中華料理 鳳凰

ボリュームたっぷりのランチは¥680〜。人気の餃子定食は10個もの餃子がついてきます。夜も営業しており、家族で食事できるアットホームな雰囲気。旅の途中、ふと中華が食べたくなった時に。

TEL : 0997-27-0789
営業時間 : 11 : 00 ~ 15 : 00
18 : 00 ~ 23 : 00
定休日 : 日曜日



4 マンガ喫茶イト

漫画の並んだ店内。昼は喫茶店で、コールドプレスジュースやスムージーが飲めます。キッズスペースもあるので子連れ旅にも便利です。夜はピザやバスタをつまみに、ワインが楽しめるバーに。

TEL : 0997-27-0434
営業時間 : 10 : 00 ~ 18 : 00
20 : 00 ~ 25 : 00
定休日 : 火曜日



8 牧瀬電気商会

旅で電池が切れた時などに頼りになる、まちの電気屋さん。オーナー編集「種子島を唄う」のCDは、昔懐かしい農協放送で流れた種子島の町民歌が収録されています。

TEL : 0997-27-0357
営業時間 : 7 : 30 ~ 20 : 00
定休日 : 日曜日



7 麺屋 希(まれ)

家呑みで出していたラーメンが評判を呼び、お店をオープン。豚骨と鳥ガラをベースにしたスープはスッキリとしているのにコクのある味わい。人気の「みそラーメン」は辛さを1〜10段階で選べて、辛い物好きにもおすすめです。

TEL : 0997-27-0773
営業時間 : 11 : 30 ~ 14 : 00
18 : 30 ~ 23 : 00
定休日 : 月曜日



10 BAMBOO FOREST

カフェタイムは、からだにやさしい素材を使った軽食やスイーツ。夜はバーになり、お酒と音楽が楽しめます。音楽イベントや手芸、ヨガなどのワークショップを開催するなど、人の集まるカルチャースポット的なお店。

TEL : 0997-27-0500
営業時間 : CAFE 10:00 ~ 17:00
BAR 20:00 ~ 26:00
定休日 : CAFE 日曜日・祝日
BAR 火曜日



9 衣料百貨 大島屋

「若い人が喜ぶものはないよ!」と明るく言い切る2代目ご主人。創業70年、衣料やインテリアから地元小学校のゼッケンまで中種子の生活に必要なものがあるお店。気さくなご主人とお話するのも楽しいです。

TEL : 0997-27-0125
営業時間 : 7 : 30 ~ 19 : 30
定休日 : 年始



Let's try
Nakatane

サトウキビづくりのメッカ・中種子町の

黒糖づくり体験



4代目棟梁の戸田さん。
ここでは黒糖づくりを統括する人のことを、棟梁と呼んでいます。



黒糖づくりの間は、もくもくと煙が上がります。作業場内は甘い香りが立ち込めています。

■黒糖づくり伝承館
サトウキビが多く育つ種子島。その種子島全島のサトウキビ生産の半数を占めるのが中種子町です。この町では昔から黒糖づくりも盛んで、昭和30年頃までは水車を利用した黒糖づくりをしていました。その後機械化が進み、昔ながらの作り方が体験できるのは、中種子ではこの伝承館を残すのみになりました。事前に予約しておけば、12月〜3月頃まで黒糖づくりが体験できます。

黒糖ができるまで

1

オウギを刈り取る

朝刈り取ったオウギは、その日のうちに加工するのがベスト。

※種子島ではサトウキビのことを「オウギ」と呼びます。



2

压榨する

压榨機にかけて絞ると、サトウキビジュースの出来上がり。

独特の風味がある甘さです。



3

窯で煮詰める

石灰を入れて、アクや不純物を取り除きながら煮詰めます。しっかりアクや不純物を捨てることで、黒糖の色がキャラメル色になります。



4

丸鍋に移してよく混ぜる

空気をよく含ませるように混ぜて冷まします。外気の寒い冬場の方が早く固まるので、黒糖づくりは1～2月がベストシーズンです。

5

木型に流し込む

型枠を差し込んで、ブロック状にします。まるで金の延べ棒みたいな形に。ここで、鍋に残った黒糖を味見！まだあったかくて、口中でふわりと溶けます。



歴代棟梁が並ぶ休憩時間の様子。写真右上から時計回りに、1代目、2代目、4代目、3代目。

黒糖づくり体験に関する詳しい問い合わせ
ふれあいの里管理事務所
TEL 0997-27-3800

料金
一工程あたり 10,800円
(一工程で400gの黒糖が40個前後できます)
※原料のサトウキビを購入する場合、別途10,800円

うちのイモが一番！ しっとり甘い蜜芋へのこだわり。

column



永瀆農園 永瀆末廣さん



安納芋の皮はデリケート。
機械で洗わず手で一個一個泥を落とします。



お問い合わせ
永瀆農園
TEL : 0997-27-0445

おすすめの食べ方

～焼酎のおつまみに～
薄く切って素揚げした芋に、
塩をバラバラ振りかけて。
焼酎がすすみます。

～お手軽に～
炊飯器に水と芋を入れ、ス
イッチを押すだけ。蒸かし
芋の出来上がり。

中種子町にはおいしい安納芋生産農家がいっぱい！
次号でも紹介しまーす！

作ることから、売ることまで。
誰よりも熱い、情熱を注ぎ込む芋づくり。
整然と片付けられた作業場で、テキパ
キ芋の分別をするおばちゃんたち。迷い
なく動く手つきは、洗練されたリズムを
感じます。
平成22年から「安納いもブランド推進
本部」の認証を受け続けて8年の永瀆農
園。糖度が10・7度以上の、抜き打ち
子エックをパスし続けてきました。熟成
させた永瀆農園独自の堆肥を使った丁寧
な土づくりで、虫のつきにくい元気な圃
場です。

「関東のバイヤーさんに認められて直

接取引しているんだよ。うちの芋は美味
しいからね。鹿児島市の直売所でもうち
のイモはすぐ売れ切れちゃう」と自信
たっぷりに話す永瀆さん。日頃から、お
いしい芋づくりの研究にいそしみ、バイ
ヤーさんとの親交や市場の情報収集を欠
かさない勉強家だからこそ、誇りと自
信を感じました。
頂いた安納芋を焼き芋にしたら、蜜が
あふれ出て部屋中甘い香りに包まれました。しっとり甘く、贅沢な味わい。今
度は素揚げしてみようかな。



中種子のお土産

島の空気も一緒に届ける中種子土産。心もほっこりあたたまります

種子島で育まれた日本一早い新茶、かおり深く味わい豊か。

中種子町で40年以上お茶の製造・販売をしている老舗。中種子の温暖な気候を活かし、3月末から収穫できる一番茶は日本一早い時期に販売される。ロケットも見えるお茶畑で栽培されているお茶は、ゆたかみどりやくりたわせ、やぶきたなど様々な品種を組み合わせたオリジナル。藤製茶特有の深い甘味と透いた緑のお茶をご賞味あれ。



事業所名：藤製茶
住所：〒891-3601
鹿児島県熊毛郡中種子町納官1520
TEL：0997-27-0953
FAX：0997-27-3324
営業時間：時期により変動
定休日：なし

魚を知り尽くしたプロが作る加工品で、南の海の美味しさを発信!

元々鮮魚卸を営んでいたおかみさんが作る加工品は、地元のお魚を知り尽くしている。ご飯のお供にも、焼酎のお供にもなる「地蛸のみそ漬け」は地元の人々に愛されるソウルフード。焼酎好きの方へ食べて頂きたい一品だ。市場直送の新鮮な魚や、とび魚一夜干しなど加工品も取り扱い、中種子の海の味を加工・販売。



事業所名：(南)種子島物産センター
住所：〒891-3601
鹿児島県熊毛郡中種子町納官2127-2
TEL：0997-27-1725
FAX：0997-27-1725

安納芋を食べて育った黒豚の良質な甘みとうま味

自然豊かな種子島の大地で、特産の安納芋を食べて育った黒豚は、甘味と旨味を兼ね備えたことでしか味わえないもの。その黒豚をやや粗めにミンチし、噛みごたえを残すことで旨味を感じることのできるハンバーグ。ニンニクや醤油などをブレンドした調味料に漬け込んだスタミナ漬け、味噌に漬け込むことで更に甘く、柔らかい食味の味噌漬けもある。



事業所名：有限会社グリーンホテルさかえ
住所：〒 891-3604
鹿児島県熊毛郡中種子町野間 6122-3
TEL：0997-27-0008
FAX：0997-27-0313
営業時間：9：00～23：00
定休日：なし



地域のげんきが集まるお店の絶品“めしみぞ”

買い物に困っていた人のために油久地区の主婦二人が一念発起し立ち上げたお店。ここにくれば誰かいる。地域のお年寄りから子どもまで、老若男女が集まり語らう「油久げんき村」は地域の昔と今を繋ぐ。ここで行われている体操教室に通う「おばんたち」と一緒に作った伝承保存食のめしみそは、懐かしくも新しい中種子の新名産。



事業所名：たねがしま油久げんき村
住所：〒 891-3605
鹿児島県熊毛郡中種子町油久 2236-1
TEL：0997-27-1456
FAX：0997-27-1456
営業時間：7：30～18：00
定休日：水曜日

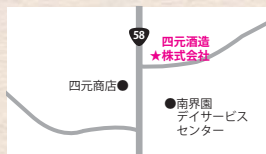


中種子で絶大な人気を誇る、本格芋焼酎

明治42年創業の中種子町唯一の老舗蔵元。ほのかな芋の香りとさわやかな酔い覚めが特徴の種子島焼酎「島乃泉」。豊かな自然の種子島で、明治から受け継がれる伝統の技が磨きあげた本格焼酎。原材料にもこだわった、「本物」の風格と味わいを持つこの焼酎は、じっくりと人を癒す種子島らしい優しさに満ち、創業以来、多くの人々に親しまれている。



事業所名：四元酒造株式会社
住所：〒891-3607
鹿児島県熊毛郡中種子町田島 323
TEL：0997-27-9015
FAX：0997-27-8115



中種子の、濃厚フルーツをインターネットでお気軽に

たんかんを始め、パッションフルーツや島バナナなど、種子島の温暖な気候を活かした季節のフルーツを栽培。一つ一つ愛情を込め、栽培に手間暇をかけたフルーツはリピーター続出。主にインターネットやFAXでの発注を受けるが、予約販売も始める予定。時期により注文が重なるのでご予約はお早めに！



事業所名：つなぎ屋（峯下農園）
住所：〒891-3603
鹿児島県熊毛郡中種子町増田 6831-2
TEL：0997-27-0948
E-mail：mine.hisa@nifty.com
HP：http://www.minefarm.jp
お問い合わせはメール又はHPで
お願いします。

販売時期
・たんかん
2月上旬から3月上旬
・パッションフルーツ
7月上旬から8月中旬

昭和50年創業、永く地元でも愛される老舗の寿司・懐石料理が自慢の店です

当店では地元の食材を使った郷土料理や店主がその日仕入れた地魚を提供しており、観光のお客様も多く、地魚コースや大名御前などのミニ懐石が人気メニューとなっております。種子島では新鮮な魚とメディアでも有名な安納芋で育った安納黒豚、そして山菜なども良く取れ、季節の旬の食材を使ったお料理をご提供いたします。

大名御膳 3,000円～



種子島産アサヒガニ



事業所名：八千代
住所：〒 891-3604
鹿児島県熊毛郡中種子町野間 5297
TEL：0997-27-0066
FAX：0997-27-2840
HP：http://8chiyo.com



中種子の名産、味わい豊かな銘菓黒糖あめ

黒糖あめは、黒糖を主成分に、水あめやゴマ等を使うことで、風味豊かに食べやすくなっている。黒糖は栄養素が高く脂肪を燃焼させやすくする成分も含まれていることから、ダイエットに向いている食品として近年注目を集めている。黒糖あめの他にも、中種子の銘菓を製造・販売しているお店として地区内外から多くの方が訪れる人気店。



事業所名：山田製菓本舗
住所：〒 891-3606
鹿児島県熊毛郡中種子町坂井 2373
TEL：0997-27-9030
FAX：0997-27-9030



かわいらしいパッケージが目を引く、生産農家手作りの一品

優しい甘さの安納芋の甘納豆やおいもチップス、黒糖で落花生を絶妙に包んだ黒糖豆、クセになる味の生姜糖など、地元の特産品を使った手作りの製品を製造している「あぐりの里」。かわいらしいパッケージに包まれたこれらの商品は、生産農家手作りだからこそ提案される、ありそうでない味わいとして人気を博している。



事業所名：あぐりの里
住所：〒891-3604
鹿児島県熊毛郡中種子町野間 15910-2
TEL：0997-27-0772
FAX：0997-27-0772
営業時間：8：00～18：00
定休日：日曜日

地元の人気レストランが提案する、新しい安納芋の食し方

中種子産の安納芋をふんだんに使った種子島安納芋ロールは、カスタードと生クリームを混ぜ合わせたしっとりどろけるクリームと軽い食感の生地が特徴。この絶妙な組み合わせが安納芋の甘さをより引き立てる。店舗は和食と焼肉レストランの2店舗があり、和食はランチタイムも営業している（11：30～14：00）懐石料理からフランス料理まで、幅広いメニューを楽しめ、胃袋を掴んで離さない。



事業所名：ホテルレストラン公園通り
住所：〒891-3604
鹿児島県熊毛郡中種子町野間 5313
TEL：0997-27-0394
FAX：0997-27-2056
営業時間：18：00～22：00
定休日：月曜日

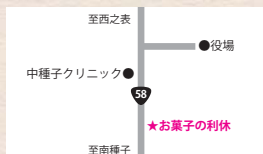


老舗お菓子屋さんならではの贅沢な「地元の味」

昭和20年4月に創業された老舗菓子店が提供する安納芋パイは、地元で長く親しまれてきた安心できる商品。農法にもこだわり、自家農園で栽培した安納芋を使用した定番の安納芋パイは新しくもどこか懐かしい、老舗ならではの味。年中無休なので食べたいと思った時に買いに行けば食べられる。なんとこの贅沢。



事業所名：お菓子の利休
住所：〒891-3604
鹿児島県熊毛郡中種子町野間 11296-1
TEL：0997-27-2156
FAX：0997-27-1095
営業時間：年中無休
定休日：年中無休



おいもの自然な甘さを包み込んだ優しい銘菓

創業約100年。種子島の自然で育んだ紫芋・安納芋を使い丁寧に仕上げられたパイは、30代女性を中心に大人気で、お土産としても喜ばれている。種子島の特色を活かしたこのパイの他にも、商品名に鉄砲伝来を冠したおまんじゅうやかんかん、プリンやスフレなど、和菓子から洋菓子まで、極上のスイーツを豊富に取り揃えている。



事業所名：有限会社菓子処渡辺
住所：〒891-3604
鹿児島県熊毛郡中種子町野間 5105
TEL：0997-27-0062
FAX：0997-27-3117
営業時間：8:00～19:30
定休日：不定休

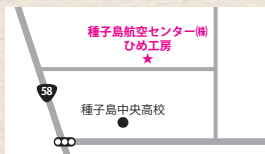


パリパリ食感と際立つ甘さ。塩・だいたい2種の安納芋ちっぷ

収穫から2週間以上寝かせた安納芋をスライスした安納芋チップス。熟成されることででんぷんが糖に変わる。より甘くなった安納芋を柑橘のだいたい果汁で仕上げることですっぱりとした味わいに。パリパリとした食感は一度食べたら止まらない。鹿児島・種子島両空港や港売店、宇宙センター売店でも販売されている定番の一品。



事業所名：種子島航空センター(株)ひめ工房
住所：〒891-3604
鹿児島県熊毛郡中種子町野間 4042-1
TEL：0997-24-2555
FAX：0997-24-2555
営業時間：9：00～17：00
定休日：土曜日、日曜日



化学肥料を一切使わない天然育ちの安納紅

種子島に古くから伝わる品種、安納芋。栽培から出荷まで一括して管理している為、随時出荷可能。水分が多く、しっとりとした食感と高い糖度を誇る安納芋の中でも、ここで扱っている安納紅はほっこりとした、お芋らしいお芋。化学肥料を一切使わない本物の天然育ちの安納芋をぜひご賞味あれ。



事業所名：株式会社さんこうファーム
住所：〒891-3605
鹿児島県熊毛郡中種子町油久 5817
TEL：0997-27-3004
FAX：0997-27-3004
営業時間：8：00～17：00
定休日：日曜日



引き立つ甘さの秘密。手焼きにこだわる優しい愛情

種子島特産の安納芋を収穫後にゆっくりと熟成させ、桜島の溶岩プレートでじっくりと焼き上げた、冷凍パック。安納芋の美味しさをそのままに、食べたい時に食べたい分だけ召し上がれ。



事業所名：種子島安納株式会社
住所：〒891-3604
鹿児島県熊毛郡中種子町野間 2203-12
TEL：0997-27-3311
FAX：0997-27-0057
営業時間：8：00～17：00
定休日：日曜日、祝日

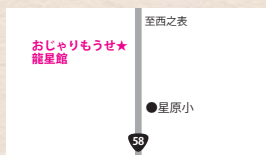


おじゃりもうせ！中種子のお出迎え基地

「おじゃりもうせ」とは種子島の方言で「いらっしゃいませ」という意味。西之表から海沿いに走ると見えてくる中種子町の玄関口にある一度見たら忘れない建物。特産品やお土産、地元で愛されるお菓子類や手作りアクセサリーなど多くの商品を販売している。喫茶コーナーからゆったり見える海岸線は、海の大きさと美しさを堪能できる。



事業所名：おじゃりもうせ龍星館
住所：〒891-3601
鹿児島県熊毛郡中種子町納官 6624
TEL：0997-27-7936
FAX：0997-27-7936
営業時間：9：00～17：00
定休日：火曜日



幸せ時間を見つける旅。

あなたがつくる島の旅、見つかりましたか？
彩り豊かな風景、
そっと目を閉じると聴こえる波音は
あなたの物語を、深く優しく包み込みます。

この冊子を作成するにあたり、
ご協力いただいた関係各位の皆様には
深く感謝しつつ、次の「A P P i」を見つける旅を
楽しみにしています。

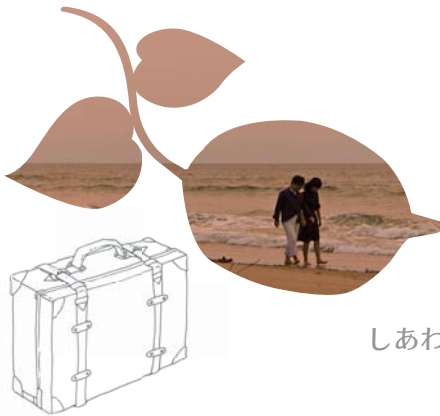
その時は、よりたくさん笑顔と
出会うことを期待して。

またね♪



2018年12月発刊

※掲載情報は2018年11月1日現在です。
今後予告なしに変更になる場合もございますのでご了承下さい。



Appi

しあわせじかん みつかった？

「あっぴー (Appi)」とは中種子町の言葉で
「遊ぼう！」という意味です。
波も魚も豊かな海。のびのびと育つ作物。
そして、ゆったりとした島の時間。
そんな、ここだけの贅沢の中から
あなただけのハッピーを見つけてください。

発行元：中種子町役場 企画課
所在地：鹿児島県熊毛郡中種子町野間 5186 番地
TEL:0997-27-1111