枕崎を食べる!!

かつお料理

かつおのビンタ（頭）料理、ぶえん鰹の刺身・鰹のタタキ、腹皮（トロ身）、塩辛など、枕崎だけでしか食べられない珍味がたくさんあります。港町の新鮮な魚料理を、ぜひ堪能してください。

鹿籠豚（かごぶた）（枕崎黒豚）

“幻の黒豚”“鹿児島黒豚のお父さん”ともいわれる「鹿籠豚」。焼酎の原料となるさつま芋や鰹のあらなどを飼料に加えることで、甘くとろける脂と肉質となっています。角煮や炙り焼き、しゃぶしゃぶなど趣向をこらした鹿籠豚料理は絶品です。

枕崎鰹船人（ふなど）めし 枕崎鰹大トロ丼

商店街グルメNo1決定戦Show-1グルメグランプリで2連覇殿堂入りの「船人めし」と、第5回大会にて、船人めしに続きグランプリを獲得した「枕崎鰹大トロ丼」。これらは提供店舗ごとにカツオの味付けやトッピングに工夫が施されています。枕崎が誇る自慢のご当地グルメを是非ご賞味いただき、お気に入りの味を見つけてください。

かつおラーメン

カツオ節をふんだんに使ったスープとDHAが入った麺、工夫を凝らしたトッピングなど、体にも頭にも美味しいラーメンです。

ご当地グルメが食べられるお店等詳しくは…
「食べ歩き・街歩きマップ」や 枕崎市観光サイト「まく旅」で検索!

インフォメーション 【お問い合わせ】

▶枕崎市内案内／観光案内

枕崎駅前観光案内所
☎0993-78-3500
枕崎市東本町200番地
営業時間 8:30～17:15
※コインロッカー、
電動レンタサイクルあります。

お魚センター観光案内所
☎0993-78-3020
枕崎市松之尾町33番地1
枕崎お魚センター内
営業時間 9:00～17:00

枕崎市観光協会 ☎0993-72-1111（内線462）
事務局：枕崎市役所水産商工課内（枕崎市松之尾町64）

▶県内案内／観光案内

鹿児島県観光連盟 ☎099-223-5771

電動アシスト自転車 レンタサイクル

取扱場所
- ●枕崎駅前観光案内所 ☎0993-78-3500
- ●お魚センター観光案内所 ☎0993-78-3020

利用料金（税込）

2時間以内	500円
4時間以内	1,000円
6時間以内	1,500円
6時間以上	2,000円

※貸出時間は9:00～17:00です。
※借りる際に契約書に必要事項を記入していただきます。
※自転車は原則借りた場所に返してください。
乗り捨てはできません。

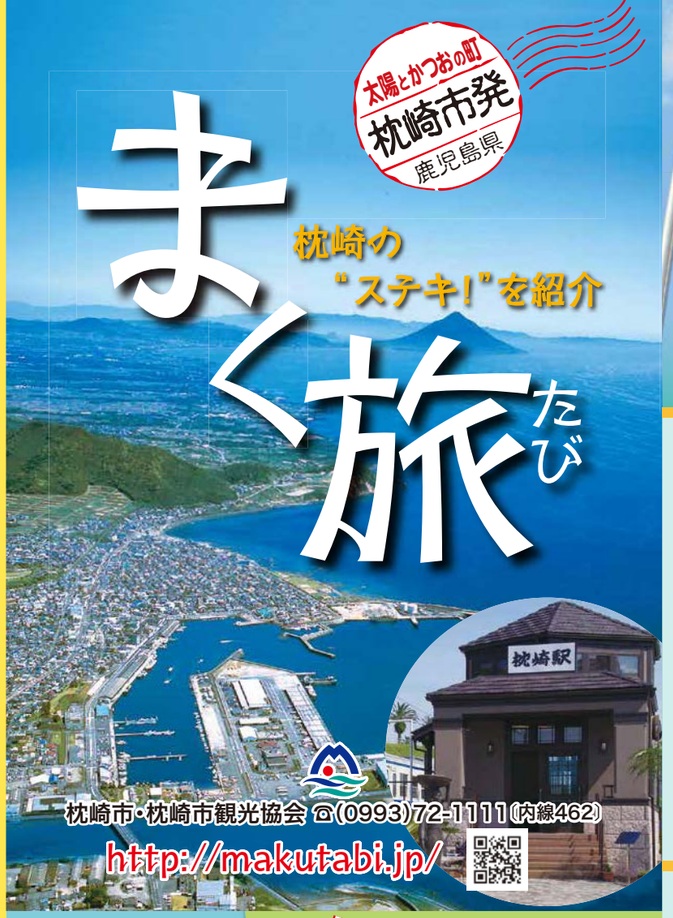
タクシー・レンタカー 枕崎市（市外局番）0993

光タクシー	☎72-1255	光レンタカー	☎72-1266
グリーンタクシー	☎72-0404	枕崎レンタカー	☎72-1234
		板敷自動車（レンタカー）	☎76-3311

その他公共交通機関、最新の運行情報等は各事業者までお問い合わせください

JR九州
◀駅・きっぷ・列車予約
http://www.jrkyushu.co.jp/railway/
JR九州案内センター ☎050-3786-1717
営業時間 8:00～20:00

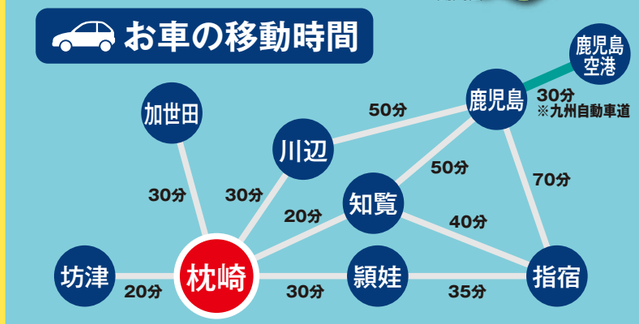
鹿児島交通㈱（いわさきコーポレーション㈱）
◀バスについての情報
http://www.iwasaki-corp.com/bus/
鹿児島交通 枕崎販売所 ☎0993-72-3311



アクセス
枕崎市への交通のご案内

◀枕崎市ホームページ「交通アクセス」

お車の移動時間



枕崎について

枕崎鰹節

港町枕崎は全国でも上位の水揚げ量と鰹節生産量日本一を誇ります。江戸中期の1707年頃に、紀州の森弥兵衛がこの地に現在の製造方法を伝えたとされています。枕崎が質量ともに日本一の鰹節名産地といわれる由縁は、伝統的に鰹節の品質を大切にしていて、知恵と工夫に満ちた職人の技を受け継いできたからです。

枕崎水産加工業協同組合
http://katuobushi.net/

コンカツプロジェクト

最北端と最南端の始発・終着駅を有するまちとして友好都市である北海道稚内市と枕崎市。両市では特産品「昆布」と「鰹節」から名前をとった「コンカツプロジェクト」を展開中。両市間の交流・新たな観光資源の発掘など様々な事業を展開し、両市のイメージアップにつなげようと、官民一体となった取組を実施しています。

山幸彦と無目籠～火の神伝説～

古事記や日本書紀にも記される「海幸・山幸神話」
山幸彦が兄神の海幸彦から借りて失くしてしまった釣針を探すため、无間勝間（まなしかつま）（無目籠（めなしかご））という舟に乗って海神の宮に向かった時、最初に辿り着いた場所が鹿籠（枕崎の昔の地名）の海岸と云われています。火之神という地名は山幸彦の別名「火遠理命（ホオリノミコト）」からという説があります。

枕崎マップ

薩摩酒造「明治蔵」

▮枕崎市立神本町26 ▮☎0120(フリーダイヤル)-467-355
▮営業時間 9:00～16:00(入館無料)
▮定休日 12/31～1/1

さつま白波でお馴染みの見学蔵。明治蔵は、その名の通り明治時代から続く蔵です。100年以上も使い込んだかめ壷を使い、杜氏が長年の経験と伝承の技術で芋焼酎を造っています。文化を感じながら見学でき、蔵限定焼酎の試飲、販売も致しております。

薩摩酒造「花渡川ビアハウス」

地元枕崎の食材を活かした料理を、気軽に楽しめるビアレストランです。特産の、さつま芋から誕生した地ビール(発泡酒)もお楽しみ頂けます。

▮☎0993-72-4741 ▮定休日 毎週水曜日、12/31～1/1
▮営業時間 11:00～15:00(ディナーは完全予約制)

㈱枕崎市かつお公社

▮鹿児島県枕崎市立神本町347
▮☎0993-72-7021
▮営業時間 8:00～18:00
▮定休日 1月1日

当社は、製造卸売業の他、ガラス越しに作業風景を見学できる観光施設を設けております。(土・日・祝・お盆・年末年始をのぞく)
売店では、自社製品をメインに、南薩摩の地場産品を一堂に取り揃え、地元はもとより県内外のお客様のご来店を心よりお待ちしております。

火之神公園 平和祈念展望台

その雄大な景観は薩摩半島随一を誇り、沖にそびえ立つ標高42mの立神岩や薩摩富士開聞岳が印象的です。

また、昭和20年200km沖合の東シナ海に戦没した戦艦大和を旗艦とする第二艦隊、その供養と平和への願いを込めた平和祈念展望台へも足をお運び下さい。

本土最南端の始発・終着駅「枕崎駅」

日本最北端に位置する北海道稚内駅からのレールは枕崎駅まで続きます。その距離は約3144km。鹿児島のすんくじら(端っこ)枕崎駅は本土最南端の始発・終着駅です。駅舎に掲げられている「枕崎駅」の看板文字は大相撲立行事、第36代木村庄之助さん(枕崎出身)に筆をとっていただきました。

南冥館 なんめいかん

小高い丘に建つユニークな木造の美術館で山口長男、海老原喜之助、吉井淳二画伯などの作品のほか、現代美術の絵画や彫刻を展示しています。

▮☎0993-72-9998

(公財)南薩地域地場産業振興センター

▮枕崎市松之尾町37-1
▮営業時間 8:00～18:00
▮☎0993-72-3133
▮年中無休
▮URL http://www.nansatsujiba.com

かつお製品をはじめ、焼酎、お茶など安心安全な地場産品を豊富に取り揃えております。食堂では枕崎産の新鮮な魚を使った料理が味わえます。2階には産業資料展示室や港が見える喫茶店もあります。

枕崎なぎさ温泉(温泉プール)

▮温泉 ☎0993-72-5080 プール ☎73-1375
▮営業時間 温泉/8:00～22:00 プール/10:00～21:00 (日曜のみ ～19:00)
▮定休日 不定休(年末年始)

枕崎初めての本格的な天然温泉で国道226号沿い。市街地や風景、港、リアス式海岸など最高の眺望です。

枕崎市漁業協同組合

▮枕崎市松之尾町64 ▮☎0993-72-2111

インターネットショップ「魚屋まくぎょ」
▮URL http://www.makugyo.net

当組合の遠洋かつお一本釣漁業船「第三協洋丸」の釣った枕崎ぶえん鰹や、人気の枕崎かつおユッケ、B1鰹の腹皮などかつお製品を販売しています。
また、当組合運営のインターネットショップ「魚屋まくぎょ」では、自慢のかつお製品をはじめ枕崎の美味しいを全国へお届け致します。

㈱枕崎お魚センター

▮枕崎市松之尾町33-1 ▮☎0993-73-2311
▮営業時間 9:00～17:00 ▮年中無休

枕崎漁港に隣接した所にあり1階は新鮮な魚介類と海産物を一堂に取り揃えたまさに海鮮市場。2階レストラン「ぶえん」では海を眺めながらカツオ料理などの食事が楽しめます。さらに、わら焼きかつおタタキ体験(※要予約)をすることもできます。

泊まる 枕崎市の旅館・ホテル・宿泊施設

	市外局番 0993	
❶グリーンホテル福住	☎72-0200	¥4,000～
❷枕崎観光ホテル岩戸	☎72-2343	¥5,900～
❸枕崎ステーションホテル	☎72-3231	¥5,200～
❹ビジネスホテル味覚	☎72-2327	¥3,240～
❺旭旅館	☎72-7957	¥5,500～
❻シティーホテル福住	☎72-5555	¥4,800～