

## 次世代につなぐ知覧茶の恵み

南九州市・知覧町、後岳の麓に広がる福田緑香園。最高級の茶葉の産地として知られる地で、茶農家の5代目を担うのが福田将基さんだ。小学5年生の頃から「知覧町の良さや知覧茶を多くの人に知ってほしい」と思い描いてきたという。その想いは大人になった今も変わらない。

取材日はあいにくの雨模様だったが、茶畑の点検へ。朝夕の寒暖差が大きく、霧や冷たい風にさらされる後岳地区は、農家にとって決して楽な環境ではない。だがこの厳しさこそが、茶葉に深い旨みと豊かな香りをもたらす。

日々の作業風景をSNSで発信するの、後岳の茶づくりに知ってほしいから。「若い世代にもっとお茶を飲んでほしいし、茶農家も増えてほしい」。そう語る表情から、茶づくりへのまっすぐな想いが伝わってきた。

### # 知覧茶 福田緑香園

●ふくだりようえん  
☎0993-83-2865  
〔南九州市〕MAP P12B2  
●南九州市知覧町郡12434-2 ●志布志港から車で2時間 ●10～16時 ●不定休 ●10台 ※来店の際は電話またはInstagramのDMで要予約

知覧茶 540円～  
右から一番茶と二番茶。おいしく味わうには、湯温を70～80℃までしっかり下げて淹れるのがコツだそう



製造する主な品種は「やぶきた」と「あさつゆ」

水出し緑茶 648円  
艶やかな水色に、やさしい旨みとほどよい渋み。夏の時間に寄り添う、水出し緑茶



試飲体験は事前に電話予約が必要



福田 将基さん

土地と人から生まれる、ほんもののおいしさ

# 南鹿児島ブランド

南鹿児島には、土地の恵みを生かした個性豊かな食材や加工品が揃う。生産者の想いと技から生まれる“地元自慢のおいしさ”を訪れてみよう。

## メイド・イン・鹿児島島のチョコレート

ひと口かじると、カカオの香りがふわりと広がり、素材の個性がまっすぐ伝わってくるキトスのチョコレート。障がいを持つ方の就労支援団体「Lanka」の約20名のスタッフが、それぞれの得意分野を生かして、カカオ豆の選別から成形までを一貫する「Bean to Bar」製法のチョコレートだ。大山さんは彼らの技術に日々感動しながら、チョコレート作りを見守る。2025年10月には火事で工房が被災し、現在は間借りした場所で製造を継続。そこには大山さんの人柄に惹かれ、自然と手を差し伸べた人たちの存在があった。助けてくれた人たちの感謝を胸に、同じ場所でも再開したい。その言葉から、チョコレートと人の両方に真摯に向き合ってきた想いが伝わってくる。



僕たちのチョコレートで笑顔になってくれますように

代表 大山 真司さん

## 指宿から広がる新たな蒸留酒の扉

明治8年（1875）創業の老舗焼酎蔵。指宿の名水と南薩摩のサツマイモを使い、伝統のかめ壺仕込みで「薩摩の誉」をはじめとする銘柄を造り続けてきた。2023年、6代目の大山陽平さんが社長に就任。前社長である修一さんと意見を交わしながら、芋焼酎に加えジンやラムなど蒸留酒にも挑戦。ジンとラムの蒸

留には、ヨーロッパの蒸留所と同様に銅製の蒸留機を使用。銅が雑味を抑え、酒質をまろやかに整えてくれるそう。かつて呉服店だった歴史から、ラベルをタグ風に仕上げるなど、デザイン面でも独自のアイデアが光る。伝統を守りながらも、世界へ向けて発信する新しい焼酎蔵としての歩みを進めている。

### # 本格焼酎 大山甚七商店

●おおよまじんしちしょうてん  
☎0993-25-2410  
〔指宿市〕MAP P12B3  
●指宿市西方4657 ●志布志港から車で2時間40分 ●9～17時（一般見学不可） ●土・日曜、祝日 ●なし



チョコレート 各1230円～

ガーナやベトナムなど、世界各国のカカオ豆を使用。産地ごとの個性を生かし、パッケージごとに異なる味わいが楽しめる

### # チョコレート Bean to Bar Chocolate kitos

●びーんとうばーちょくれーと きーとす  
☎080-3930-2864  
URL kitos-cacao.com/



カカオニブの蜂蜜漬け 1220円  
パンにつけたりチーズと一緒にのおつまみにしても



JIN7 series 01 700ml 4400円  
年一度収穫される辺塚だいの香りが弾けるクラフトジン

JIN7 series 00 700ml 4400円  
開聞山麓香料園の芳樟と、指宿産木頭柚子の柑橘が香る



倉庫には100樽以上。木樽は木の材質で酒質が変わる



伝統のかめ壺仕込みでコクや甘みが強くなる

代表取締役社長 大山 陽平さん



新しい蒸留酒の未来を指宿からつくりたいです



宮ヶ浜 MIYAGAHAMA Aroma 720ml 2200円  
玉茜芋を使用。紅茶のようなアロマティックな芋焼酎

## 南鹿児島が育むゴボウに注目

### ゴボウを全国の食卓へ

南日本フーズは、大隅半島の契約農家で育った良質なゴボウを集荷し、自社工場で加工。日々、学校給食やスーパーへと届けている。皮付きゴボウをじっくり焙煎した人気の「ごぼう茶」は、香ばしい風味とノンカフェインのやさしい飲み心地が魅力。さんふらわあの船内ショップでも販売され、県外へと少しずつ広がりをみせている。



ごぼう茶 15包 580円  
和食や洋食、脂の多い食事などどんな食事にも合う

### # ゴボウ加工 南日本フーズ

●みなみにほんふーず  
☎099-204-7254  
〔鹿児島市〕MAP P12B2  
●鹿児島市谷山港2-1-15 ●志布志港から車で1時間50分

ごぼうすていっく 4個セット 1200円  
南日本フーズオリジナル。マスコットキャラクターのゴボスがかわいい