

令和7年度

郷土食・ローカルフード発信事業

実施報告書

令和8年3月

甌の旅ソムリエ協議会

目次

1. 業務名.....	1
2. 業務の目的.....	1
3. 対象地域.....	1
4. 業務実施期間.....	1
5. 成果品の内容.....	1
6. 業務の内容.....	2
(1) 情報収集.....	2
(2) サークル活動.....	3
(3) 情報発信.....	9
(4) イベントの開催.....	10

1. 業務名
郷土食・ローカルフード発信事業
2. 業務の目的
有難く食べ続けられてきた甑島を食べることにより、郷土愛の醸成、郷土食の継承、情報発信及び今までになかった集落間の交流による甑島の一体感を生むことを目的とする。
3. 対象地域
薩摩川内市甑島
4. 業務実施期間
令和7年4月10日～令和8年3月31日
5. 成果品の内容
業務報告書 1部(データ提出可)

6. 業務の内容

(1) 情報収集

甌島内の郷土食・ローカルフードの情報(家庭で食べていた料理や受け継がれている料理、季節や旬の料理)の情報を2地区(各地区1種類以上)以上集める。

以下、想定される郷土料理等

	地区	料理名	備考
1	手打	ヒノイ	魚介類
2	瀬々野浦	こも巻き	保存方法

1. ヒノイ

タカセガイは、甌島では地域によって呼び名が異なり、里地区では「たかじい」と親しみを込めて呼ばれている。また、巻貝であることから「ミナ」とも呼ばれ、「タカジビナ」という名前でも呼ばれることもあるなど、島の中でもさまざまな呼び名が残っている。



かつては子どもたちのおやつとして身近な存在で、自分たちで海に獲りに行き、その場で持ち帰って食べることもあり、自然の中で遊びながら食を得る、島の暮らしが感じられる素朴な料理である。

調理はとてもシンプルで、海水で茹でるだけで、素材そのものの塩味と旨みが引き立ち、素朴ながらも奥深い味わいが楽しめる。

2. こも巻き

こも巻きは、わらで魚を包み、保存するための昔ながらの知恵がつまった保存食で、わらで包むことで適度に水分が保たれ、魚の傷みを防ぎながら保存することができる。

かつては冷蔵設備が整っていなかった時代、漁で獲れた魚を無駄なく活かすために用いられ、身近にある素材を使い、工夫を重ねてきた島の暮らしの知恵のひとつである。

しかし、生活様式の変化や保存技術の発達により、こうした方法は次第に行われなくなり、現在ではほとんど見られなくなっている(写真は地区住民からの提供)。



(2) サークル活動

郷土食・ローカルフードをつくる機会・食べる機会を3回実践した。

■1回目

- ① 日程：令和7年5月11日(日)
- ② 対象：一般および下甑ぐつとマラニック参加者
- ③ 場所：手打地区コミュニティセンター
- ④ 内容：下甑ぐるつとマラニック参加者への振舞いを通して、地域住民と一緒に作る機会と地域内外へ発信する機会を創出した。



■2回目

- ① 日程：令和7年11月16日(日)
- ② 対象：一般
- ③ 場所：手打地区(手打秋祭りにてワークショップ形式で開催)
- ④ 内容：パネル等を展示して、広く甌島の郷土料理の魅力について発信するとともに、食を通じて地域交流を図れる場を創出した。



■その他-1

- ① 日 程： 令和7年4月19日(土)
- ② 対 象： クルーズ船寄港による乗客
- ③ 場 所： 下甌郷土歴史館
- ④ 内 容： おもてなしによる甌島の食文化の発信



■その他-2

- ① 日 程： 令和7年4月26日(土)
- ② 対 象： クルーズ船寄港による乗客
- ③ 場 所： 下甌郷土歴史館
- ④ 内 容： おもてなしによる甌島の食文化の発信



■その他-4

① 時 期： 令和 8 年 3 月 22 日(日)

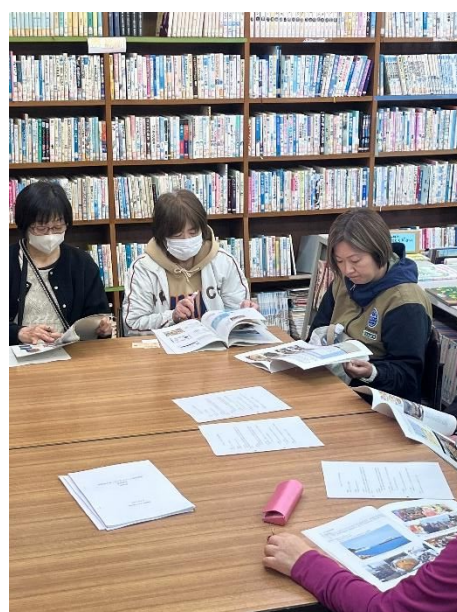
② 対 象： 里地区有志

③ 場 所： 里公民館

④ 内 容： 里地区における郷土料理のヒアリングおよび活動意向の意見交換

次年度より、活動を開始したい意向があり、計画をすすめていくこととした。

特に里地区では、きびなどの食し方について意見が多くかわされた。特産品として、観光客が興味を持っていることもあり、多様な食べ方の提案ができるように取り組んでいく。



(3) 情報発信

Facebook および Instagram を活用した SNS による情報発信を行う。

■ラジオでの情報発信

- ① 時期：令和7年5月26日(月)
- ② 媒体：NHK ラジオ「かごしまのタベ～島ラジオ～」
- ③ 内容：3つの島からなる甑島の島ごとに異なるの食文化の発信



2025年5月26日

初回放送日：2025年5月26日(月)

特集するのは3つの島からなる甑島。島ごとに異なる食文化や、発掘された恐竜の化石を展示する甑ミュージアムなど、甑島ならではの魅力を再発見！

■テレビでの情報発信-①

- ① 時期：令和7年9月11日(月)
- ② 媒体：NHK「情報 WAVE かがしま」
- ③ 内容：甑島の郷土料理「すす」の魅力



情報WAVE かがしま

2025年9月11日

初回放送日 **G** 2025年9月11日(木)午後6:10

■テレビでの情報発信-②

- ① 時期：令和7年9月26日(金)
- ② 媒体：NHK 九州沖縄「はっけんTV」
- ③ 内容：受け継がれる郷土の味「すす」～鹿児島県甑島～

はっけんTV

2025年9月26日午前11:40

初回放送日 **G** 2025年9月26日(金)午前11:40

「受け継がれる郷土の味「すす」～鹿児島県甑島～」鹿児島県甑島の郷土料理「すす」。魚を使った混ぜ寿司で「すし」がなまって「すす」になったとか。今でも1番のごちそうとして各家庭で大切にされています。歴史や地理的特徴など、同じ「すす」でも集落ごとに作り方や味が異なります。これからカツオなど、魚に脂がのる季節、「すす」作りが盛んになります。島で独自の進化を遂げてきた「すす」をはっけんします！

(4) イベントの開催

機運醸成のためにイベント(学ぶ機会と食べる機会等)を開催した。

島内に広く周知し、「甌島の食文化ストーリーシンポジウム(案)」を開催する。

- ① 日時： 令和7年11月23日(日・祝)
- ② 対象： 一般(12名)
- ③ 場所： センノオト(薩摩川内市若松町3-33)
- ④ 周知用チラシ

甌島の食文化ストーリー

旅と暮らしと 食さんぽ^o in センノオト

海の向こうのハレの日ごはん。
つくって 味わって ふるさとを感じる一日。

甌島に受け継がれてきた郷土料理「すず」を、センノオトのキッチンで体験してみませんか。調理のあとは、島の一汁三菜のごはんをいただきます。

令和7年 **11/23** (日・祝) 10:00~13:00

会場 九州電力薩摩川内複合施設(薩摩川内市若松町3-33) センノオト キッチンスペース

定員 **12名**(先着順)

参加費 **1,000円**

持ってくるもの エプロン、三角巾、手拭き

「すず」は島を代表する郷土料理。島の混ぜご飯です。

ストーリー I	講話	甌島の食文化ストーリー 魅力いっぱいの旅と暮らしと食さんぽ
ストーリー II	体験①	いただきますの「まえ」を知る 甌島の漁師が直伝、魚さばきのコツ!
ストーリー II	体験②	甌島の郷土料理「すず」をつくる ハレの日のごちそうを、センノオトで
ストーリー III	試食	ごちそうに恵まれて「いただきます」 島の暮らしや物語にふれながら、郷土料理をいただきます

注意事項 島の伝統的なつくり方に合わせ、生魚などを使用します。そのため、アレルギーや特別食への個別対応は行っておりません。体質や年齢に応じて、無理のない範囲でご参加ください。

申込方法 センノオト専用申込フォームからお申込みください。
お電話でのお申し込みもお受けいたします。
センノオトHP <https://sennooto-satsumasendai.jp/event/>
申込期限：令和7年11月16日

申込はこちらから!

主催：甌島ツーリズム推進協議会 共催：手打漁業集落・甌島郷土料理研究会
運営および問合せ先 甌の旅ソムリエ協議会(食文化チーム tel.090-9494-6628)

○企画内容

甌島の食文化ストーリー 旅と暮らしと食さんぽ in センノオト 企画書

目的：甌島に伝わる郷土料理の「すす」を中心として、島の郷土料理を地域資源として、その魅力を伝える機会を創出する。

内容①：講話：甌島の食文化ストーリー

魅力いっぱいの旅と暮らしと食さんぽ

内容②：いただきますの「まえ」を知る

手打漁業集落とコラボ企画『甌島の漁師が直伝、魚さばきのコツ！』

①漁師さんに魚さばきのデモンストレーション

※魚への想いや、魚さばきのコツ直伝！

②さばいてみる

③盛り付けのコツを伝授してもらう

※ 捌いた魚は、お刺身にして、みんなで食す

内容③：甌島の郷土料理「すす」をみんなでつくりましょう

内容④：ごちそうに恵まれて「いただきます」

みんなで甌島の「おいしい」をいただきます

日時：令和7年11月23日（日・祝） 10：00～13：00

場所：九州電力薩摩川内複合施設 センノオト キッチンスペース
（薩摩川内市若松町 3-33）

定員：10～12名

※ 参加者+手打漁協集落+スタッフ（20名程度）

主催：甌島ツーリズム推進協議会

共催：手打漁業集落・甌島郷土料理研究会

運営：甌の旅ソムリエ協議会（食文化チーム）

【タイムスケジュール】

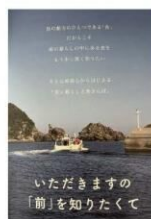
10：00～ 内容①（30分）講話

内容②（60分）魚さばき

内容③（45分）「すす」をつくる

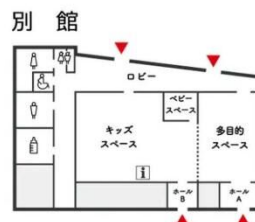
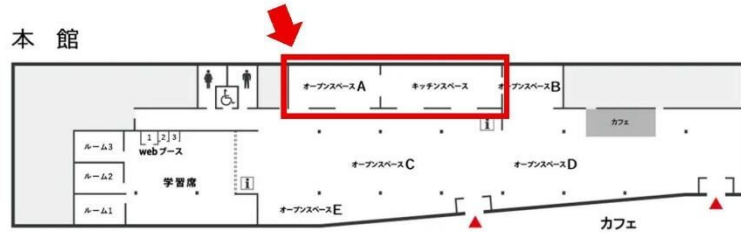
内容④（45分）みんなで甌島の「おいしい」をいただく

13：00 終了予定



施設（センノオト）について

施設案内



- | | |
|-------------|-------------|
| 本館 | 別館 |
| ⓘ インフォメーション | ⓘ インフォメーション |
| ♂ 男性トイレ | ♂ 男性トイレ |
| ♀ 女性トイレ | ♀ 女性トイレ |
| ♿ みんなのトイレ | ♿ みんなのトイレ |
| 🍼 キッズトイレ | 🍼 キッズトイレ |
| 🍼 ベビールーム | 🍼 ベビールーム |

施設利用の手引き オープンスペースA

床	面積	電源
木材	約33.43㎡	8

付属備品

四角ソファ 2 : 120×120×40
書棚 2 : 60×274



キッチンスペースA・B

床	面積	電源
木材	約32.64㎡ (全体54.51㎡)	4

付属備品

机(大) 1 : 120×240
椅子 6 : 全長82cm 座面40×40 脚35cm



キッチンスペースC

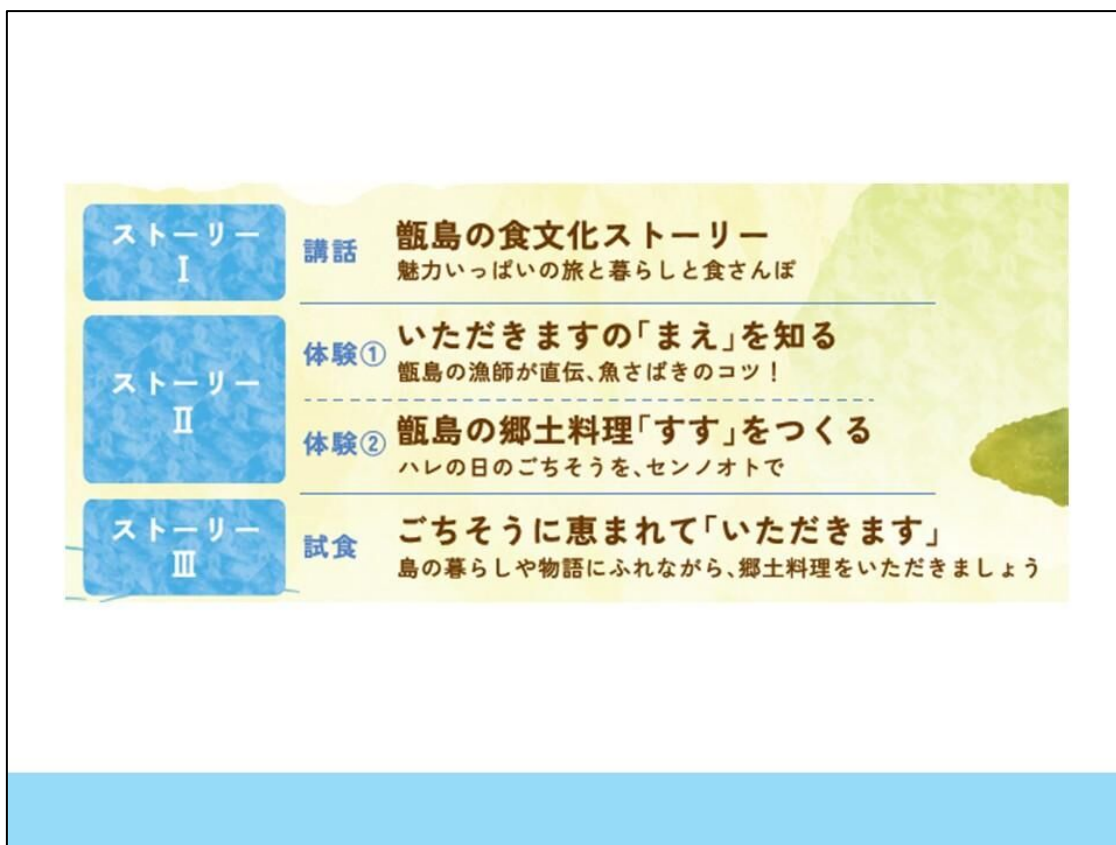
床	面積	電源
木材	21.61㎡ (全体54.51㎡)	3

付属備品

机(L字) 1 :
椅子 3 : 全長82cm 座面40×40 脚35cm



○当日資料





ストーリー I

甌島の食文化ストーリー

魅力いっぱいの旅と暮らしと食さんぽ





GoogleMapより引用

■活動背景 ①

人口減少

平成26年 5,109人

→ 令和 6年 3,600人(概ね)

→ **令和 7年 3,476人**(11/1現在)

高齢化

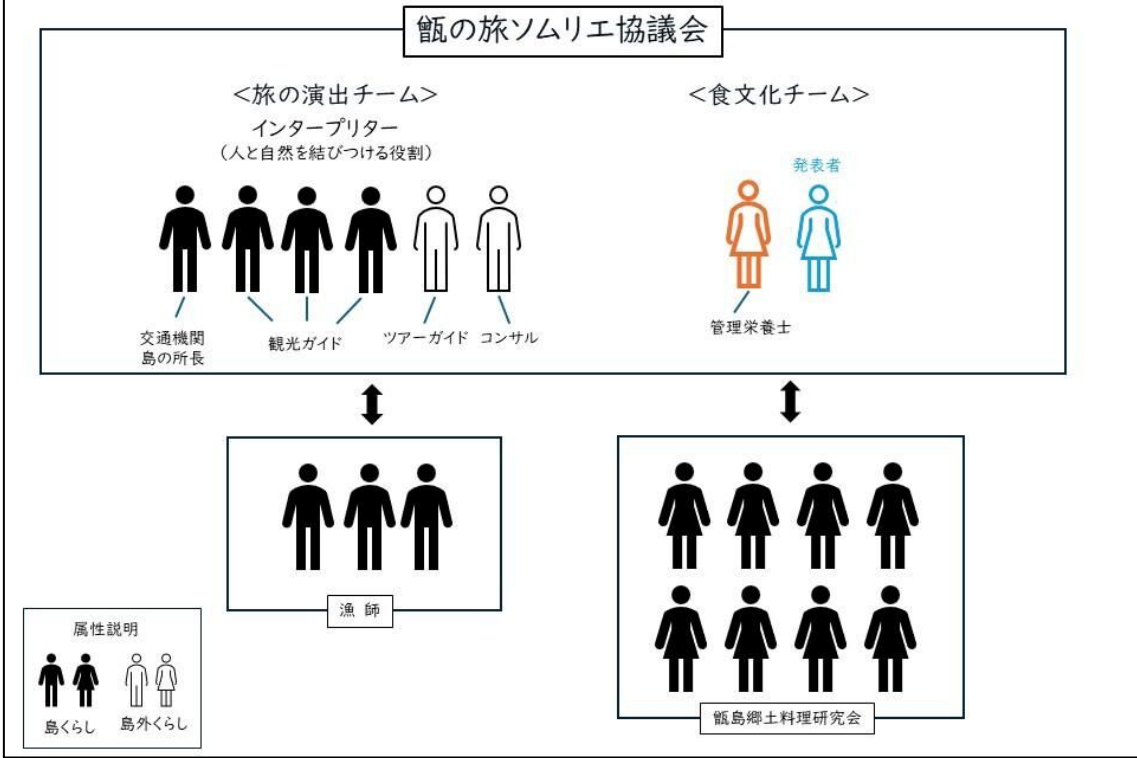
高齢化率 50%超



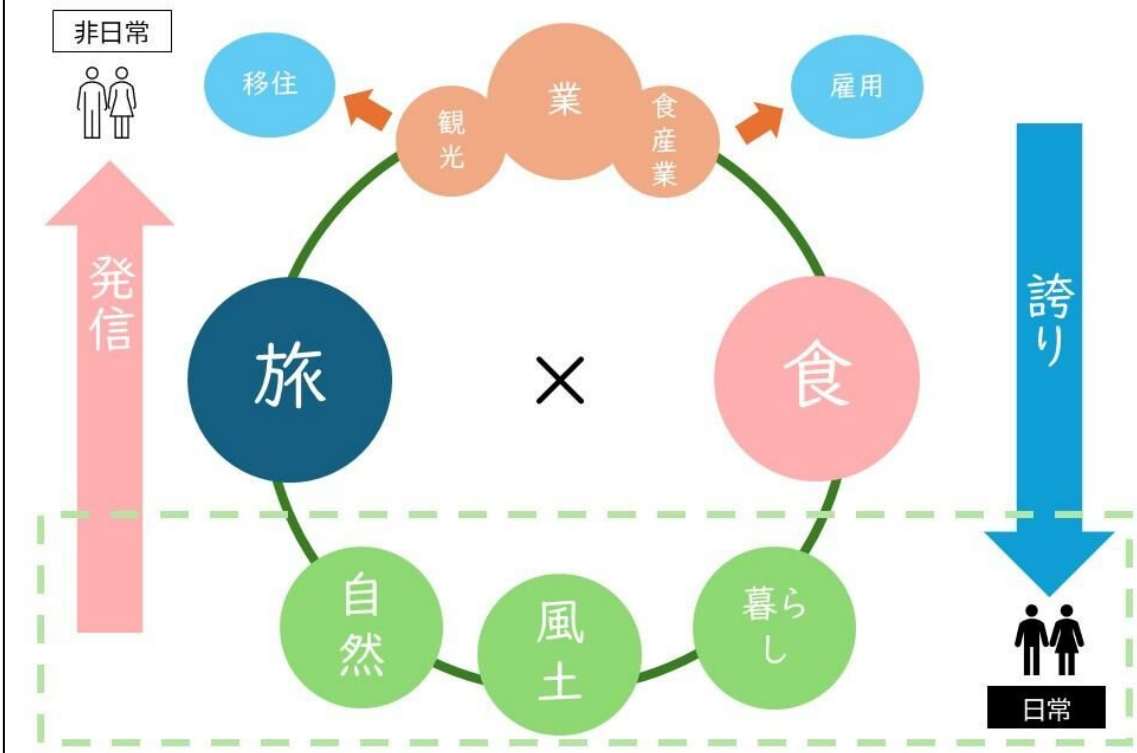
瓶島地域	S35年	S45年	S55年	H2年	H12年	H22年	R2年	R12年
0~14歳	8,208	3,190	1,631	1,265	845	587	381	282
15~64歳	10,333	6,459	5,531	4,538	3,499	2,634	1,992	1,467
65歳以上	1,955	2,101	2,266	2,545	2,876	2,355	1,986	1,755
総数	20,496	11,750	9,428	8,348	7,220	5,576	4,359	3,504
高齢化率	9.5%	17.9%	24.0%	30.5%	39.8%	42.2%	45.6%	50.1%

第2次瓶島ツーリズムビジョンより

■甌島の食文化ストーリーの活動を支えるメンバー



■活動の全体イメージ



■甑島の食文化ストーリーの取組み

STEP-1



令和3年度 文化庁
「食文化ストーリー」創出・発信モデル事業
歴史・暮らしの中ではぐくまれてきた甑島の食文化調査

令和4年度 環境省
令和3年度(補正予算)国立・国定公園の利用拠点の魅力創造による地域復興推進事業
海の「自然体験」と「食文化」の「選ばれる離島」プログラム事業

令和4年度 鹿児島県共生協働事業
甑島の食文化継承による地域づくり事業

STEP-2



STEP-3



甑島郷土料理研究会の発足

令和5~7年度 甑島ツーリズム推進協議会
郷土食・ローカルフード発信事業

■活動内容② 調査／島で出会った「すす」



■食文化継承のポイント①

一般的に言われていること

①文化の保存

歴史・気候・地理的条件・食材の入手方法などに影響を受けて発展する料理は、地域社会のアイデンティティを維持し、次世代に伝える手段となる。

②食材の利用

地域の農産物・漁獲物などが活用され、地域経済を支えること
また、地域食材の活用は、環境負荷を軽減する一因にもなる。

③健康増進の促進

地域の気候や生態系に適した食材を使用した郷土料理は、そこで暮らす人にとって栄養的で健康によい可能性がある。
伝統的な調理法や食材の組み合わせは、地域の健康に適したバランスを保っている。

■食文化継承のポイント②

人口減少・高齢化が進む中で、島の人だけでは継承が難しくなっている。
→ 島の外のひとの力を借りてみよう!



④ 観光・体験・交流

観光資源としても有効

旅は、非日常を味わうことが醍醐味

島の暮らしの日常を提供することで、旅人は非日常を味わうことができる

また、島の郷土料理を楽しむことは、異文化交流につながる

■食文化継承のポイント③

郷土料理は

地域社会や文化の重要な一部として保存され

広く楽しめるべき



さらに、地域資源として活用する(活用される)べき

特色ある食文化の継承・振興に取り組み、



その文化的価値を伝える「食文化ストーリー」の構築・発展により

地域経済の循環が生まれ、暮らしを豊かにし、地域づくりにつなげる

■食文化ストーリーのしくみづくり

「機会」をつくる

STEP-2

検
証

繰り返し取り組む



料理をする機会



食べる機会



伝える機会

発信する機会



島の外からの力で
島の人の誇りとなるしかけ

令和4年度ウィズコロナ協働活動促進事業（鹿児島県）

食文化

調理 & 交流会

甑の食「すす」

について語ろう会



手打の節句料理にまつわる物語と
武家屋敷通りのまち歩き

参加料
無料
限定12名
募集

手打麓で 節句料理 の昼食を。

甑島にお住まいの方限定!
2022年3月5日(土)開催
ガイド付きツアーの無料モニター募集





■食文化ストーリーのしくみづくり

島のひとたちによる活動

繰り返し取り組む

料理をする機会

食べる機会

伝える機会

発信する機会



STEP-3

実施



甌島の食文化 魅力再発見! 家庭料理大集合

令和6年
1月28日 日 11時30分～13時30分
(10時からの予約は希望者のみ)

場所 手打地区コミュニティセンター

さくから受け継がれる食も食文化。そして、資源で作られる食にも文化があります。情報交流を通して、甌島の食文化を楽しみましょう。

家庭料理大集合

11時30分 講座：甌島の食文化魅力再発見
12時 交流：家庭料理を楽しむ

※家庭料理の一品持ち寄りにご協力ください。
お持ち寄りいただくお料理は、郷土料理、家庭お好きな料理、おつけもの、お茶などなんでも構いません。

事前体験

10時 郷土料理「甌島のすず」作り体験
完成品の持ち帰りが難しいという方におすすす。一皿に作ることから始めましょう！
※エプロン、三角巾をご持参ください。

参加される方へお知らせ

- 参加費は無料ですが、持ち寄りの材料費は各自負担ください。
- 持ち寄りのお料理の量は参加人数を考慮していただく必要はありません。
- お料理と予約は必ずお申し込みください。お申し込みをされた方のみ参加できます。
- 早来での参加も大歓迎です！

主催：甌島ツーリズム推進協議会/令和5年度郷土食・ローカルフード発信事業
お問い合わせ先 甌島の旅ソムリエ協議会 TEL.090-9494-6628
協力：甌島郷土料理研究会 有志のみなさん




遠くへ行きたいHPより引用



■食文化ストーリー



わたしたち自身が島の外のひと。
旅に出かけているようなもの。そこで感じた魅力を伝え続けたい。



料理をする機会

食べる機会

伝える機会

発信する機会

繰り返し取り組むことにより、誰もに役割があり、誰もが食文化の担い手であることを伝えていきたい。



実践による効果検証

食文化は世代間に受け継がれる「見えない価値」
これを聞き取りし、レシピ化することで「価値がカタチ」になる。
さらに、観光体験型コンテンツにすることにより、地域知の資産・経営資源になる。



聞き取り実習



レシピ化



地域の方と一緒に郷土料理を作る
ツアーを造成（地域資源・経営資源）

実践による効果検証

価値共創

食そのものではなく、周辺を取り込んだストーリーや交流を通じた価値共創される。さらに、観光客は、価値を共創するファンとなる。



郷土料理ツアー（島外参加者）のコンテンツの一部（食と海のプログラム）

実践による効果検証

ブランド戦略・アイデンティティの確立・誇りの醸成

ブランド資産として「食文化のストーリー」を体系化し、観光・産業・教育に横展開



島の食文化にまつわる情報・経験・歴史・人々の知恵を整理し、理解・伝達・活用できる形にまとめた冊子等の制作

実践による効果検証

経済的価値と社会的価値を同時に創出

高齢者の知恵の継承、地元産業の需要創出、交流人口拡大の機会につながる。



・高齢者からの継承の機会

・あひがに漁の体験コンテンツの創出

・島内×島外者による郷土料理体験

おさかな市

鹿児島県には、薩摩の歴史と文化を今に伝える12の「鮪」があります。このたび、「手打鮪」と「喜入旧鮪」が出会い、新たなつながりが生まれます。

こしき島から
やってきました！



令和7年
11/22 土
14:00～16:00

会場 喜入旧鮪交流館
(鹿児島市喜入町 7868)

き島の「手打集落から漁師が魚販売会」を開催します

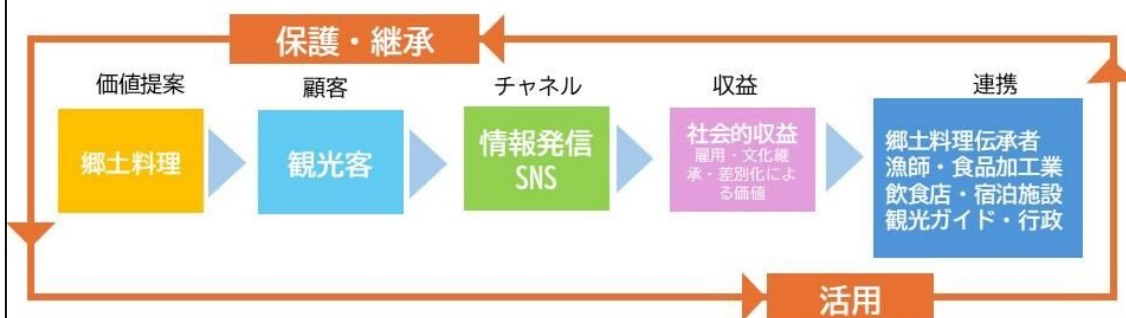


実践による効果検証

ビジネスモデルの視点

甌島食文化エコシステムのビジネスモデル創出

地域資源を単なる消費対象としてではなく、「価値共創」の場として位置づける。住民・観光客・事業者・行政がそれぞれの立場で関わり合い、食文化の保護・体験・発信を通じて新たな価値を共に生み出す仕組みは、経済的持続性と社会的持続性の両立を可能にする。また、このモデルは「持続可能性」を基盤としており、地域資源の継承と活用を循環的に結びつけることで、地域ブランドの確立と長期的な発展に資する枠組みである。



■みなさんをお願いしたいこと

人口減少・高齢化が進む中で、島の人だけでは

継承が難しくなっている。



→ 島の外のひとの力を借りてみよう!

甌島のこと

ココで出会ったひとのこと

ココで食べた食べ物のこと

ココで発見したこと

ココで感じたこと……

思い出にのこったこと……


みんなの力も
貸してください

など、たくさん言葉にして伝えてください

本日の郷土料理体験
メニュー

手打 すす



だし  ... 手でほぐす
人参 ... みじん切り
ごぼう ... ささがき
干し椎茸 ... みじん切り
干しきくらげ... みじん切り
さつまあげ ... みじん切り



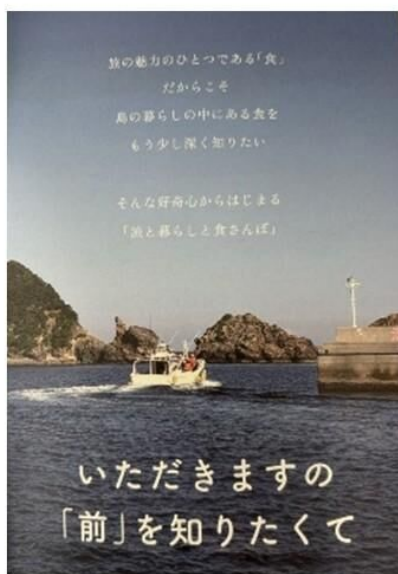
- 1 食材をカットする
- 2 なべに油を入れて、だしを炒める
- 3 具材を全て入れて炒める
- 4 うすくちしょうゆを入れて、味がしみこむまで煮る
- 5 ごはんにすし酢を混ぜる
- 6 5に4を入れて全体をよく混ぜる
- 7 型の内側を濡らし、すしを型抜きしたら飾る

■今日の献立



■ストーリー II

いただきますの「まえ」を知る



○当日の様子



令和7年度郷土食・ローカルフード発信事業
実施報告書

令和8年3月
甌の旅ソムリエ協議会