本物づくりに取り組む 鹿児島県

鹿児島県は2011年3月に九州新幹線が全線開業したことで西日本地域からの訪問が飛躍的に便利になった。観光地として知られる同県だが、ビジネス客にとっても利便性は高まっている。新幹線の発着地である鹿児島市では、さまざまなホテルが特徴を生かして集客を競う。一方、焼酎などの県産品は利便性向上を味方に付け、魅力アップに努めている。

特徴ある 市内のホテル

高台にある城山観光ホテルは桜島を一望できる

鹿児島中央駅正面のソラリア西鉄ホテル鹿児島

鹿児島市内にはいろいろなタイプの宿泊施設があり、ホテルでは単身のビジネス客から大人数のツアー客まで幅広い形態に対応している。

13年に開業50周年を迎える老舗の城山観光ホテルは立地場所が最大の特徴だ。桜島や鹿児島湾（錦江湾）、市街地を一望できる標高108メートルの高台にあり、活火山を見ながら入浴できる露天温泉は世界的にも珍しい施設という。

客室は365室で、シングルルームやバリアフリールームを含む全21タイプあり、単身のビジネス客から接待、ファミリーにも対応できる幅の広さも売り。近年は旅行の小人数化に合わせたレストランなどの改装も進めている。大人数対応に関しては立食形式で2000人のパーティーが実施可能だ。

ホテル業界では婚礼組数がその実力を示す指標の一つ。城山観光ホテルは11年度の婚礼組数が864組で年間組数としては全国でも屈指の数を誇る。婚礼では最近人気のレストランウエディングなど小人数の開催にも対応可能だ。

50年の歴史を生かした旅行企画もある。14年3月末までの開業50周年記念企画「もう一度ハネムーン」だ。メインターゲットは団塊世代。鹿児島県や宮崎県など南九州地域が新婚旅行先として人気が高かった時代に同地域を旅行した夫婦に来県を呼びかけている。平日限定ながら発売の9月からこれまでに50組以上が利用した。

西日本鉄道が12年5月に市内にオープンしたのが「ソラリア西鉄ホテル鹿児島」だ。全国でホテル事業を展開する同社が「宿泊主体型アップグレードホテル」と位置付けるタイプ。九州新幹線が発着するJR鹿児島中央駅の正面に立地する。

ホテル前にはバスや路面電車の停車場がある交通の結節点で「天文館」で知られる市内繁華街、桜島や離島と結ぶ船の港へのアクセスにも便利だ。またホテルのビル1階には中長距離高速バスの発着所がある。

同ホテルは鹿児島中央ターミナルビルの7―14階にあり、錦江湾側のロビーや客室からは桜島を望むことができる。客室は232室。内訳はシングル126室、ダブル65室、ツイン35室、プレミアムツイン6室でバリアフリータイプ、トリプル対応の部屋も用意している。

インテリアには南国ならではの太陽の明るさや自然との調和を重視したデザインを採用した。7階には鹿児島の有名シェフがプロデュースするレストラン「KUWAHARA Kan（くわはら館）」が出店、宿泊者でなくとも景色と料理が楽しめる。

限定焼酎が全国へ

九州は全域で本格焼酎が造られるが、特に盛んなのが熊本、大分、宮崎、鹿児島の4県だ。4県の酒類製造を管轄する熊本国税局によると2010年度に本格焼酎を製造しているのは227カ所。内訳は熊本36、大分29、宮崎44、鹿児島118で圧倒的に鹿児島が多い。

本格焼酎は2000年代のいわゆる「本格焼酎ブーム」により全国でファンを増やしたがブームは近年沈静化している。それに対して県内では新商品の販売拡大や新たなファンを取り込むための企画が進んでいる。

薩摩酒造（枕崎市）は11月19日、本格焼酎「さくら白波」の全国販売を始めた。1800ミリリットルの瓶とパック、900ミリリットルの瓶とパックの合計4タイプ。900ミリリットルの瓶は西日本限定で11年3月に発売され、1800ミリリットルの瓶とパックは同年11月に鹿児島県限定で売り出されていたもの。売れ行きが好調なため900ミリリットルのパックをラインアップに加えて全国での販売に踏み切った。

「さくら白波」は同社の看板製品「さつま白波」と同じ〝白波ブランド〟。原料のサツマイモには鹿児島県産の「黄金千貫（こがねせんがん）」のみを使用。米麹（こうじ）のコメは100％国産米だ。

味わいの特徴は華やかな香りと、すっきりと切れのある風味、さらりとした口当たり。麹に黄麹を使って仕込むことで特徴を出した。同社はロックか水割りで飲むことを勧めている。ちなみに「さつま白波」には白麹、「黒白波」には黒麹が使われている。

一方、鹿児島県は11年12月に女性ファンを取り込もうと「本格焼酎新商品提案プロジェクト」を立ち上げ、ボトルのデザインに取り組んだ。本格焼酎は男性の飲み物というイメージが強いため、まずは手にとってもらえるようにとボトルデザインにテーマを絞った。

デザインしたのはすべて女性で構成した7人のプロジェクトチーム。県内在住のバーテンダー、フリーライター、情報誌編集者、大学生、流通関係者などだ。12年3月には完成したデザインを県内メーカーに提案し、これまでに3社が商品化している。

商品は山元酒造（薩摩川内市）の「Kupi Imo Shochu（くぴくぴイモ焼酎）」、軸屋酒造（さつま町）の「Rin precious（リンプレシャス）」、奄美大島にしかわ酒造（徳之島町）の「奄美黒糖焼酎Kupi Kupi」だ。「くぴくぴ」はボトルから注ぐ際の音と女性が飲む様子をイメージした。

本格焼酎と同じく県に根付く醸造技術が発揮されているのが純米酢の一種「黒酢」。原料に由来するアミノ酸などにより、まろやかでこくのある風味が特徴だ。現在では調味料として使われるよりも健康飲料として飲むことが広まっている。県を代表するメーカーの坂元醸造（鹿児島市）は黒酢の産地で知られる霧島市福山町で陶器のつぼを使った伝統的な製法を守り続ける。

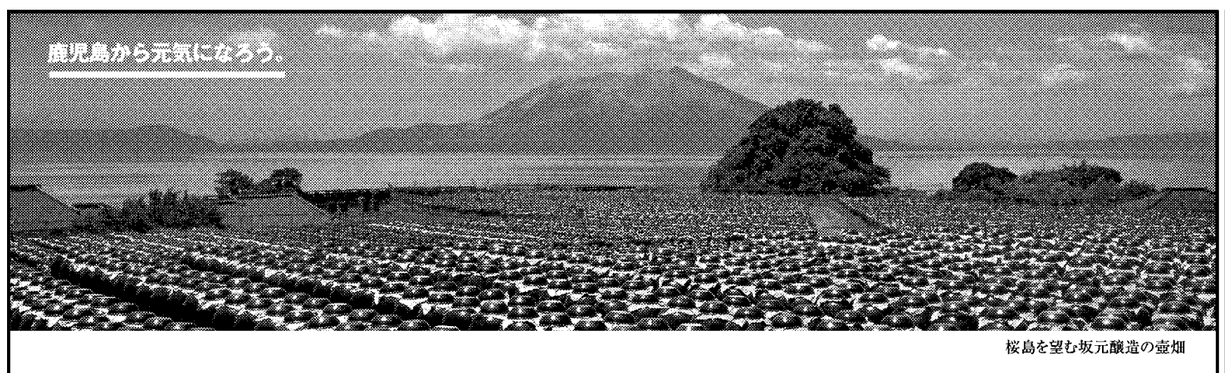
伝統製法の「黒酢」

伝統の製法を守る（薩摩酒造）

坂元醸造の「くろずレストラン」

米麹と蒸し米、地下水を原料に発酵や熟成で1年以上かけ、職人の手作業によって造る。つぼの中では麹が米のでんぷんを分解してブドウ糖に変える糖化とアルコール発酵、酢酸発酵が起きる。この3段階を一つのつぼで行う製法は世界的にも非常に珍しいという。使っているつぼは約5万本。つぼが広がった様子は「壺畑（つぼばたけ）」と呼ばれている。

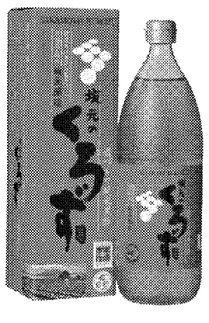
坂元醸造は福山町に「くろず情報館」と「くろずレストラン」を開設して情報発信や料理の提供を行っている。情報館では同社の黒酢の歴史や製法を紹介。健康に関連した研究発表なども知ることができる。レストランでは「壺畑」を見ながら黒酢を使ったさまざまな料理や飲料を楽しむことができる。



桜島を望む坂元醸造の壺畑

健康だけを ひたむきに。

坂元醸造は、鹿児島・福山町で約200年前から連綿と続く伝統的な製法によって壺づくり純米黒酢「坂元のくろず」を製造しています。蒸し米・米麹・地下水のみを原料とし、太陽エネルギーの力を借りて、職人に見守られながら野天に並べた陶器の壺で発酵・熟成します。また、壺づくり純米黒酢「坂元のくろず」が持つ、からだへのはたらきなどを大学や公的研究機関等と連携し研究を続けています。これからも壺づくり純米黒酢の伝統的な製法を守りつつ、「坂元のくろず」の研究・商品開発を通じて、少しでも皆様の健康づくりのお役に立てますよう努力してまいります。

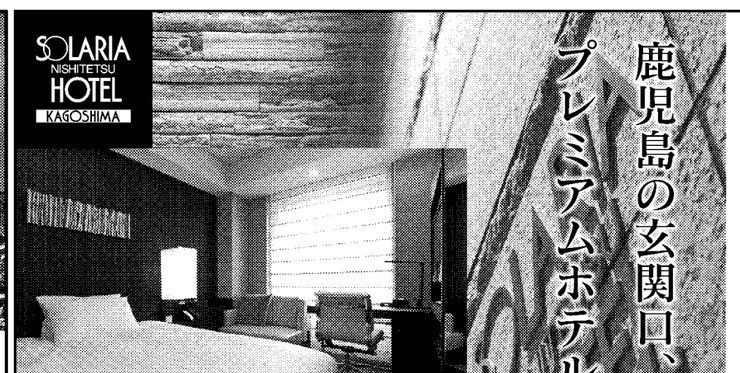


健康だけをひたむきに
坂元醸造 鹿児島 福山
本社／鹿児島市上之園町21番地15
お問い合せ 0120-207-717
壺畑・工場／鹿児島県霧島市福山町福山
www.kurozu.co.jp　info@kurozu.co.jp

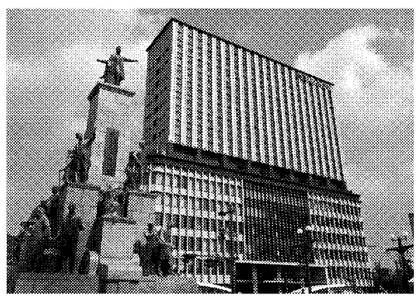
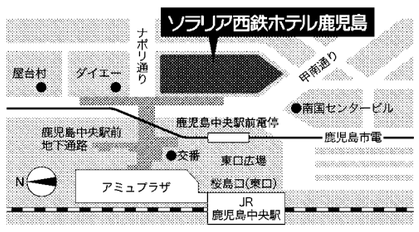
本物の「証」
坂元醸造は、地元の原料を使って伝統技術を生かした商品開発を行い"ふるさと認証食品(Eマーク)"および"「本場の本物」マーク"の認証を受けています。

安全品質の「証」
坂元醸造は、国際標準の安全管理システム[HACCP]と品質管理システム[ISO9001]をそれぞれ導入し、第三者審査機関よりその認証を受けています。

5万2千本の壺畑を望む、医食同源レストラン。
坂元のくろず「壺畑」情報館＆レストラン
鹿児島にお越しの際はお立寄りください。
10:00～17:00（年中無休）
鹿児島県霧島市福山町福山3075　☎0995-54-7700
www.tsubobatake.jp　dining@tsubobatake.jp
●鹿児島市内から車で約50分 ●鹿児島空港から車で約30分



鹿児島の玄関口、
プレミアムホテル。
「鹿児島中央駅」正面
鹿児島の快適空間を楽しむ。

鹿児島中央駅前
ソラリア西鉄ホテル鹿児島
鹿児島県鹿児島市中央町11番地
TEL099-210-5555
http://www.solaria-hotels.jp/kagoshima/

室数限定 ●●●インターネット予約限定●●●
秋得おすすめプラン
12/31まで
ご予約は インターネットからお願いいたします。
※当宿泊プランには除外日がございますので予め、ご了承ください。
通常シングル1室1名（朝食・VOD・TV見放題）11,200円 ▶ 7,400円～ 朝食付！ VOD見放題 出張や一人旅に便利！
通常ダブル1室2名（朝食・VOD・TV見放題）15,800円 ▶ 12,400円～ 朝食付！ VOD見放題 番組は100タイトル以上！
□鹿児島中央ターミナルビル南国交通バスターミナル直結　□JR鹿児島中央駅正面（徒歩約2分）　□九州自動車道「鹿児島IC」から車で約10分
□鹿児島空港から約55分〈直行便約40分〉（空港連絡バスで「鹿児島中央駅」下車）