

霧島は ガストロノミー

ガストロノミーとは

霧島におけるガストロノミーは、霧島の地に暮らす人々により継承されてきた食文化であり、人と人の繋がりや思いです。霧島山から頂く恵みに感謝し、先祖を思い、人を大切に作る心が、霧島ガストロノミーの本質となります。

きりしま食の道10カ条

霧島市民が、霧島の食のこれからを10の条文でまとめた10カ条。霧島ガストロノミーのビジョンとして、今後、霧島で暮らす人々の活動の指針となるものです。



霧島ガストロノミーブランド

「ゲンセン霧島」



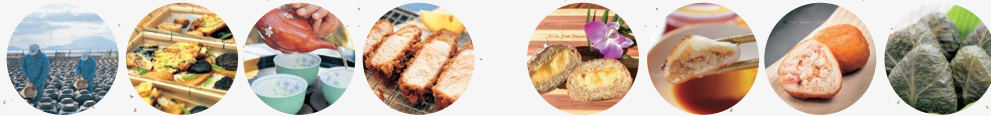
霧島のご当地料理

「霧島つつみ」



霧島市の地域ブランドで「きりしま食の道10カ条」を体現している認定品・活動。ゲンセン霧島は、「源泉」と「厳選」を掛け合せた造語。「美味しい記憶を巡るまち」をコンセプトに掲げる。

霧島市は、大自然や霧、神々の気に包まれた地であることから、霧島産食材を2品以上使用した“包み”料理を、霧島のご当地料理として、霧島市内のホテル・旅館、飲食店等で提供している。



「ゲンセン霧島」認定品や「霧島つつみ」提供店は霧島ガストロノミーWEBサイトでご覧ください。

霧島ガストロノミー



公式 HP



Instagram



霧務

KIRISHIMA

手島の しとの ごとと

唯一無二の存在感
伝統の技と想いによって生み出される、



鹿児島県指定の伝統工芸品。その工房は県内に2軒しかなく、そのうちの1軒が霧島市国分にあります。溶解から研磨まですべて手作業。漆と酸で模様を作り出す独特の技法で生産されています。薩摩錫器工芸館 岩切美巧堂 ☎0995-45-0177



島津斉彬の時代に海外交易品として生まれた薩摩切子。その魅力は繊細なぼかしの技法によって生まれる独特のグラデーションと奥ゆかしい輝き。つい目を奪われる美しさです。株式会社 美の匠 ガラス工房 弟子丸 ☎0995-73-6522



鮮やかな原色の色彩と素朴なデザインがインパクトのある信仰玩具。鹿児島神宮の御祭神、彦火火出見尊にまつわる神話で、山幸彦の釣針を飲み込んだ鯛・赤女魚がモデルとなっています。



地元では「ポンパチ」という愛称で親しまれています。鹿児島神宮の伝統行事・初午祭にちなんで造られたもので絵柄は猿や馬などがあり、商売繁盛・厄除けとしても親しまれています。