

TAKE FREE

PEACH LIVE

AREA DISCOVERY MAGAZINE



#fly_peach
SHARE HAPPINESS
IN KAGOSHIMA!

www.peachlive.net



vol. 11

鹿児島

KAGOSHIMA

peach

PEACH LIVE

AREA DISCOVERY MAGAZINE

PEACH LIVE

AREA DISCOVERY MAGAZINE

PEACH LIVE
AREA DISCOVERY MAGAZINE



PEACH LIVE

Hello



KAGOSHIMA

鹿児島

明治維新から150年目を迎えた今年、
大河ドラマ「西郷どん」の舞台としても注目を集めている鹿児島。
その人柄で今もなお多くの人に愛される西郷隆盛のように
どっしりとした風格で噴煙を上げながら鹿児島街を見守る桜島の姿は
太古の昔から続く、力強い地球の息吹をも感じさせてくれる。
古の時に思いを馳せつつ、今が旬な鹿児島を旅してみませんか？

This year is the 150th anniversary of the Meiji Restoration.
Kagoshima is gathering attention as the setting of the NHK historical drama "Sagodon".
Like Takamori Saigo, who is still loved by many people for his character,
the volcano Sakurajima, which watches over the city of Kagoshima,
while billowing volcanic smoke, has a substantial atmosphere.
It makes us feel the strong life of the earth, which has continued since time immemorial.
How about traveling to red hot Kagoshima, imagining ancient times?

ONE-DAY TRIPPER

西郷どんが生きた鹿児島。
現代の「薩摩っ子」に会いに行く。



「西郷どん」の主人公である西郷隆盛、大久保利通など新しい時代を開くべく、先鋒を切った志士たちを多く輩出した鹿児島。人情味あふれるその気風は、現代の人々にも脈々と受け継がれている。そんな大らかな人柄が生み出す、鹿児島のカルチャーを体感して。

Let's meet present-day *Satsumakko* (Kagoshima people) in Kagoshima, where *Segodon* lived.

A lot of the main characters of "Segodon", who played important roles in opening up a new era, such as Takamori Saigo and Toshimichi Okubo, were born in Kagoshima. Their humane temper is inherited by the people who live there today. Feel the warmth of Kagoshima's culture, created by such generous-hearted personalities.

DAY 1 12:30

01 作り手の顔が映し出された、メイド・イン・薩摩を探しに。
Let's go look for things Made in Satsuma that reflect the best of their creators' characters.

古い石蔵を改装したカフェ&ショップ。鹿児島の食材をふんだんに使った料理が味わえるほか、県内の作家による陶器や地元のグロサリーなどの"さつまもの"を展開。2階はデザイン集団「ランドスケーププロダクツ」と薩摩焼の老舗「沈舟官窯」がコラボしたCHIN JUKAN POTTERYのオンラインショップを併設する。

Café and shop using a renovated old stone storage building. You can taste foods using plenty of local ingredients and find *Satsumamono* (goods made in Kagoshima), like ceramic ware and local groceries. CHIN JUKAN POTTERY, the only shop run in collaboration between a design group, Landscape Products, and a long-established store of Satsuma pottery, Chin Jukan.

グッドネイバース GOOD NEIGHBORS

鹿児島市住吉町7-1 7-1, Sumiyoshi-cho, Kagoshima
099-295-6658
11:00~19:00 (ランチ 11:30~15:30) [Lunch 11:30 - 15:30]
火、第2・4水 Tuesday, the 2nd and 4th Wednesday of the month
good-neighbors.info



週替わりランチはメインや野菜をワンプレートで。



DAY 1 16:00

02 素朴で愛らしいケーキは、店主の人柄そのままに。
The simple and lovely cakes reflect the character of the shop owner.

木工作家・アキヒロジンのラックが彩るアンティーク調の空間で、こだわりの食材を使ったケーキを並べるパティスリー。いちき串木野市の工房で作られるケーキは12種類ほどあり、どれも店主の柔らかな人柄を映し出したような温かみのあるものばかり。看板メニューの「ミントブラウニーズ」(390円)は毎日売り切れるほどの人気。

A patisserie which showcases cakes made with select ingredients in an antique-styled space furnished with racks made by the woodworker Jin Akihiro. There are 12 kinds of cakes, which are made at an atelier in Ichikikushikino City. All of them have a warm feeling that reflects the gentle character of the owner. Mint brownies (390 yen), one of the most popular items of the shop, are sold out every day.

ヤノケーキテン モク YANO CAKE TEN MOKU

鹿児島市照国町10-19
10-19, Terukuni-cho, Kagoshima
099-224-7045
11:00~19:00 (売切閉店の場合あり)
[Closed when all items are sold out.]
月、火 (祝日の場合は営業)
Monday, Tuesday (Open if the day is a national holiday)



DAY 1 20:00

03 店主との会話でゲストに合わせた逸品が生まれる。
An excellent item that best suits the guest is created through conversation with the owner.

「その日に仕入れた新鮮な食材を楽しんで欲しい」と語る店主の尾辻哲夫氏。その想いからメニューはなく、カウンター越しの店主との会話から料理を決めるという粋なスタイル。旬の魚介から名物のから揚げまで、この達52年の店主が手がける料理はすべてが確か。一人単価は平均5000円前後で、予算を事前に伝えるのもベター。

Tetsuo Otsuji, the owner, says "I want the guests to enjoy the fresh ingredients purchased that day." Because of that, there is no menu, and the food served each day is determined through conversation with the owner over the counter. From seasonal fish to their famous fried chicken, all dishes cooked by the owner are good, a product of his 52 years of experience cooking. The price per person is 5000 yen on average. It may be better to tell the staff your budget beforehand.

からあげ 松幸 Karaage Matsuko

鹿児島市山之内町9-18
9-18, Yamanokuchi-cho, Kagoshima
099-222-6408
18:00~24:00
日・祝 Sunday, National holiday





DAY 2 11:30

04 店主の想いをカタチにした、身体にも優しいジェラート。
The vision of the owner is realized in these gelatos, which are not only delicious but also gentle on your body.

老舗果物店のオーナー・川添政秀氏が「子供にも気軽に果物を味わってもらいたい」と、22年前からジェラートの提供を開始。旬のフルーツと霧島高原の牛乳をブレンドしたそれは、果物の風味を最大限に引き出しながら低カロリー。タンカンや紫イモといった鹿児島らしい食材をはじめ、常時14種類のフレーバーを用意。「2ディッシャー」(320円)で、2つの味を食べ比べてみて。

The owner of a long-established fruit shop, Masahide Kawazoe, started to offer gelatos 22 years ago, so that children can casually enjoy fruit. The gelatos, made of seasonal fruit and milk from the Kirishima Highland, bring out the maximum flavor of the fruit and are low in calories. There are always 14 flavors available including ingredients from Kagoshima like citrus tankan and fresh purple potato. Compare 2 tastes with the 2 dishes (320 yen).

フルーツ&ジェラート さくらじま Fruits&Gelato Sakurajima

鹿児島市武2-31-23 2-31-23, Take, Kagoshima
099-259-0665
9:00~19:00
無休 Open throughout the year
www.sakurajima.co.jp



DAY 2 14:00

05 湯に浸かりつつ、鹿児島島の象徴・桜島を望む。
Viewing Sakurajima Island, an icon of Kagoshima, while taking a bath.

城山の高台に位置するホテルにある、展望露天温泉「さつま乃湯」の日帰り入浴(2,634円)へ。地下1,000mから湧き出る温泉は、炭酸水素塩泉の泉質でお肌がスベスベに。その上質な温泉に浸かりながら、鹿児島島の街と錦江湾、そして威風堂々とした桜島の姿が一望できる。入浴後は鹿児島島の桜島小みかんの皮を用いて爽やかに仕上げた、同ホテル内で生産されるクラフトビールを堪能。

One-day use (2,634 yen) of **Satsumanoyu**, an open-air bath with a panoramic view that is located in a hotel on the hill of Shiroyama. The water quality of the hot spring from 1,000 m underground is described as a hydrogen carbonate spring, which makes the skin smooth. While taking such a quality bath, you can view the city of Kagoshima, Kinko Bay, and the majestic Sakurajima Island. After taking a bath, you can enjoy the fresh taste of the craft beer produced within the hotel, which uses the peel of Sakurajima small mandarin oranges from Kagoshima.

城山観光ホテル さつま乃湯 HOTEL SHIROYAMA SATSUMANOYU

鹿児島市新照院町41-1
41-1, Shinshoincho, Kagoshima
099-224-2211 (代表) [main number]
日帰り入浴 6:00~24:00(4~9月は5:30~)
One day use: 6:00 - 24:00 (5:30 - from April to September)
www.shiroyama-g.co.jp



DAY 2 16:00

06 愛着を持って使い続けられる手仕事をセレクト。
A selection of handiworks that you can use with affection.

鹿児島で活動する作家「野はら屋」や大分の「小鹿田焼」を筆頭に、九州各地の民芸の器を中心とした手仕事を紹介。店主の柳田圭介氏が実際に愛用するものを店に並べるだけに、見た目だけでなく口当たりや手触りにも優れた、生活に溶け込む一品を提案してくれる。近くの喫茶店で焙煎された深煎りの豆を使い、ハンドドリップでサーブするコーヒーを片手に、ショッピングが楽しめるのも嬉しい。

This shop introduces handiworks, including the tableware of folkcraft from all over Kyushu such as Noharaya of Kagoshima and Ontayaki of Oita. Since only the articles the owner uses regularly are showcased, they are not only good in appearance, but the feel when you drink from it or touch it are excellent, and fit in easily with daily life. You can enjoy shopping while drinking the slow-dripped coffee prepared by hand using the deep-roasted beans from a coffee shop nearby.

オジーナ OGINNA

鹿児島市都元3-8-13
3-8-13, Korimoto, Kagoshima
099-296-1227
11:30~19:00または11:30~17:00(曜日により営業時間が異なる)
[The opening hour changes depending on the day of the week.]
不定休 No scheduled holidays
www.oginna.com



07 麺・スープ・具材が調和する優しいあっさり味。

A gentle and light taste made by the harmony of noodles, soup, and carefully selected ingredients.

1950年の創業から変わらない味を追求し続ける「ラーメン」(並950円)。トンコツベースの“和風スープ”、黒豚チャーシューと千切りキャベツの“具材”、そして無かん水でコシのある“細麺”が1つに。三位一体の老舗の一杯は、優しいあっさりとした味わいがクセになる。

Ramen (Normal size 950 yen), whose taste has not been changed since the restaurant's establishment in 1950. Japanese-style pork bone soup combines *Kurobuta* roast pork, thin strips of cabbage, and strong, thin noodles made without salt water to create a classic, unified flavor. The integrated flavor of a cup of noodles made by the long-established restaurant charms you with its light and gentle taste.

こむらさき

Komurasaki

鹿児島市東千石町11-19 11-19, Higashisengoku-cho, Kagoshima
 ☎ 099-222-5707
 ⌚ 11:00~20:30L.O.
 📍 第3木 The third Thursday
 🌐 www.kagoshimakomurasaki.com



甘酢大根の漬物は
 いっだって
 鹿児島ラーメンのお供。



風味豊かな一品は
 おやつだけでなく
 酒の肴にもぴったり!



08 魚の味を引き出した古くから伝わる薩摩料理。

Traditional cuisine of Satsuma (the old name of Kagoshima)

鹿児島を代表する郷土料理の「さつま揚げ」(100g 216円〜)。農林水産省からフードマイスターの認定を受けた3代目の有村興一氏が、鮮度の高い白身魚を厳選。さつま揚げ特有の甘さは控えめで、ニンジンやシソ巻きなど豊富な種類がショーケースに並び。

A representative local cuisine of Kagoshima, *Satsumaage* (216 yen~/100 g). Koichi Arimura, the third-generation owner who was designated as a Food Meister from the Japanese MAFF (Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries), carefully selects white-meat fish. The sweetness typical of *Satsumaage* is very soft. Various kinds of *satsumaage*, like carrot and perilla rolls, are in the showcase.

有村屋 郡元本店
 Arimuraya Korimotohonten
 鹿児島市郡元2-18-4
 2-18-4, Korimoto, Kagoshima
 ☎ 099-251-0339
 ⌚ 9:00~18:00
 📅 日 Sunday
 🌐 www.arimuraya.co.jp

かるかん饅頭と
 肩を並べる
 人気のお菓子。



09 滑らかなカスタードをふんわり生地で包んで♡

Smooth custard gently wrapped in sponge cake♡

かるかんでも有名な菓子店の名物は、ふんわりとしたスポンジ生地に、鹿児島のタマゴを使った滑らかなカスタードで包んだ創作菓子の「かすたどん」(1個108円)。軽やかで優しい食感、何個でもいただけそう。冷たく凍らせると、シャーベットのような異なる食感が楽しめる。

A noted sweet from this confectionery, whose *Karukan* (steamed sweet bun) is also famous, is *Kasutadon* (108 yen/piece), smooth custard made with locally-produced eggs wrapped in a soft sponge cake. The light and gentle texture makes us feel like having a few more bites. You can enjoy a totally different texture (like sherbet) by freezing them.

薩摩蒸気屋 かるかん本舗天文館店
 Satsumajokiya Karukanhonpotenmonkanten

鹿児島市千日町15-1
 15-1, Sennichi-cho, Kagoshima
 ☎ 099-223-6410
 ⌚ 8:30~20:30
 📍 無休 Open throughout the year
 🌐 www.jokiyu.co.jp

10 黄金色のまろやかスープと旨味あふれる黒豚がマッチ。

The mild golden soup and the robust taste of *Kurobuta* pork are a good match.

今でこそ全国区の黒豚を最初に紹介した名店のしゃぶしゃぶ。肉の甘さと柔らかさを最大限に活かすべく、秘伝のスープにくぐらせて食べるスタイルに。しゃぶしゃぶはコースメニュー(昼3,240円〜、夜4,320円〜)のみで提供。

Shabu-shabu hot pot from the restaurant noted for introducing *Kurobuta* pork for the first time, something that's now famous all over Japan. In order to maximize the sweetness and softness of the pork, they serve it by lightly cooking thin slices of meat in their secret soup. *Shabu-shabu* is provided only as a course meal (Lunch 3,240 yen~, Dinner 4,320 yen~).

黒豚料理あぢもり
 Kurobutaryoriadimori

鹿児島市千日町13-21
 13-21, Sennichi-cho, Kagoshima
 ☎ 099-224-7634
 ⌚ 11:30~14:30, 17:30~21:30
 📍 水 Wednesday
 🌐 adimori.com



バラ肉はそのままスープに
 ロースは地卵を溶かした
 スープで召し上げれ!

FEATURE
 知名度は全国区!
 本場で食べたい
 鹿児島の味。

雄大な自然と歴史が育んだおいしい「さつまもの」。

黒豚に白熊、さつまあげなど、全国にもその名を知られた逸品がたくさん。

定番の鹿児島名物から、地元の人に愛され続ける素朴なお菓子
 お土産にも人気の銘菓など、バリエーション豊かなラインナップで

鹿児島の“うまかもん”をご紹介します。

Try the real thing, right from its source!
 Famous flavors from Kagoshima that are known all over Japan.

Foods from Kagoshima have been fostered by the region's history and natural bounty. There are many notable things to eat such as *Kurobuta* (pork from Berkshire pigs), *Shirokuma* (shaved ice sweets), and *Satsumaage* (fried cake of ground fish). We'd like to introduce you to the numerous delicacies of Kagoshima, from rustic sweets which have been long loved by local people to basic specialties, cakes popular as gifts, and a rich variety of other fine foods.



無添加の優しい味わい。
 フワッとした口当たりで
 食べ応えたっぷり。



上から見ると
 白熊の顔に見えるのが
 名前の由来。

12 上から見ると白熊の顔! 愛らしいかき氷。

It looks like a polar bear's face when you look at it from above! Lovely shaved ice.

鹿児島名物“白熊”発祥の店。「スペシャル白熊」(1,080円)はミルク味のかき氷に8種類のフルーツを盛り、白熊の顔となるレーズンをトッピング。高さ約20cmというボリュームたっぷりの一品ながら、カンナ削りの口溶けの良い氷と、門外不出という後味サッパリの蜜で女性でもペロリ。

A noted sweet of Kagoshima, *Shirokuma* (polar bear), was born here. *Special shirokuma* (1,080 yen) is milk-flavored shaved ice with 8 kinds of fruit, topped with raisins, which makes the polar bear's face. Though it looks voluminous with a height of about 20 cm, the smoothly shaved ice and the shop's secret sweet sauce does not leave a long aftertaste which makes it easy for anyone to eat.

天文館 むじやき

Tenmonkan mujyaki

鹿児島市千日町5-8 5-8, Sennichi-cho, Kagoshima
 ☎ 099-222-6904
 ⌚ 11:00~21:30L.O.(日・祝、7月、8月は10:00~)
 (10:00 - Sunday and Holidays, and July and August)
 📍 無休 Open throughout the year
 🌐 mujyaki.co.jp

MAP

鹿児島市内の観光名所も！
MAP&掲載スポットリスト



Including the best tourist spots in Kagoshima City!
Map and list of spots appearing in this brochure

鹿児島市街エリアへのアクセス Access to the urban center of Kagoshima

鹿児島空港より
鹿児島空港から鹿児島市街エリアへは、
南国交通またはいわさきバスネットワークの空港連絡バスで
鹿児島中央駅へ約40分、天文館へは約50分。
車の場合、満池鹿児島空港ICより九州自動車道を經由して鹿児島ICを下車して約40分。

Peachのフライトスケジュールは <http://www.flypeach.com> をチェック!

From Kagoshima Airport
From Kagoshima Airport to the urban center of Kagoshima,
it is about 40 minutes to Kagoshima Chuo Station, and about 50 minutes
by Tenmonkan using an airport bus service of Nangoku Kotsu or Iwasaki Bus Network.
It is about 40 minutes by car via the Kyushu Expressway from
the Mizobe-kagoshimakuko Interchange to the Kagoshima Interchange.

For flight schedule of Peach (APJ), check! <http://www.flypeach.com>

ONE-DAY TRIPPER

- 01  **グッドネイバース**
GOOD NEIGHBORS
鹿児島市住吉町7-1
7-1, Sumiyoshi-cho, Kagoshima
- 02  **ヤノケーキテン モク**
YANO CAKE TEN MOKU
鹿児島市照国町10-19
10-19, Terukuni-cho, Kagoshima
- 03  **からあげ 松幸**
Karaage Matsuko
鹿児島市山之口町9-18
9-18, Yamanokuchi-cho, Kagoshima
- 04  **フルーツ&ジェラート さくらじま**
Fruits & Gelato Sakurajima
鹿児島市武2-31-23
2-31-23, Take, Kagoshima
- 05  **城山観光ホテル さつま乃湯***
HOTEL SHIROYAMA SATSUMANOYU
鹿児島市新照院町41-1
41-1, Shinshoincho, Kagoshima
- 06  **オジーナ**
OGINNA
鹿児島市都元3-8-13
3-8-13, Korimoto, Kagoshima

FEATURE

- 07  **こむらさき**
Komurasaki
鹿児島市東千石町11-19
11-19, Higashisengoku-cho, Kagoshima
- 08  **有村屋 都元本店**
Arimuraya Korimotohonten
鹿児島市都元2-18-4
2-18-4, Korimoto, Kagoshima
- 09  **薩摩蒸気屋 かるかん本舗天文館店**
Satsumajokiyu Karukanhonpotenmonkanten
鹿児島市千日町15-1
15-1, Sennichi-cho, Kagoshima
- 10  **黒豚料理あぢもり**
Kurobutaryoriadimori
鹿児島市千日町13-21
13-21, Sennichi-cho, Kagoshima
- 11  **まるはちふくれ菓子店**
Maruhachifukurekashiten
鹿児島市金生町7-21
7-21, Kinsei-cho, Kagoshima
- 12  **天文館 むじゃき**
Tenmonkan mujyaki
鹿児島市千日町5-8
5-8, Sennichi-cho, Kagoshima

*2018年5月8日(火)より「城山ホテル鹿児島」へと名称が変更になります。
Its name will be changed to **Shiroyama Hotel Kagoshima** starting Tuesday, May 8, 2018.

PEACH LIVE WEB で詳細をチェック! For details, check out PEACH LIVE WEB! www.peachlive.net



KAGOSHIMA
CITY

①鹿児島エリア

【西郷隆盛銅像】
終焉の地・城山に立つ
軍服姿の西郷像。
昭和12年に建てられた高さ約8mの西郷隆盛像。通りを隔てた向かいには「西郷銅像撮影ひろば」となっており、西郷さんの愛犬も一緒に、ぜひ記念の1枚を。
【Bronze statue of Takamori Saigo】
A statue of Saigo in his military uniform stands at the place of his demise.
The 8 m-tall statue of Takamori Saigo, who was a samurai and a politician from the end of the Edo period to the beginning of the Meiji era, was built in 1937. There is a "Saigo bronze statue picture taking area" right across the street. How about taking a picture with his pet dog?

【櫻島フェリーターミナル】
なんと24時間運行!
桜島と鹿児島市街地を結ぶ船。
錦江湾を渡り、鹿児島市街地と桜島を結ぶ。最短の定期航路は所要時間約15分。神瀬、大正岩原沖など、桜島の景色を船上より望む「よしみちクルーズ」は約50分。
【Sakurajima Ferry Terminal】
24 hour service! A ship connecting Sakurajima Island and the urban center of Kagoshima City.
It connects across Kinko Bay between the urban center of Kagoshima City and Sakurajima Island. The shortest regular route takes about 15 minutes, and the Stopping over cruise, which stops at Kanse, offshore of Taisho Yoganbara, and other places to enjoy the scenery of Sakurajima Island, takes about 50 minutes.

【照国神社】
鹿児島島の総氏神様となった幕末藩主・島津斉彬公。
通りに面した大きな鳥居がひと目を引く。第28代当主の島津斉彬公を祀るこの神社には、島津家の歴史がわかる照国文庫資料館などもある。
【Terukuni Jinja Shrine】
The feudal lord at the end of the Edo period, Nariakira Shimazu, became a local guardian deity of Kagoshima.
The large torii gate beside the street attracts people's attention. Nariakira Shimazu, the 28th lord of Satsuma han, is worshipped as a deity at this shrine. There are also other facilities like the Terukuni Bunko Museum, which provides an exhibition about the history of the Shimazu clan.

【西郷どん大河ドラマ館】
大河ドラマゆかりの地で「西郷どん」を体感。
NHK大河ドラマ「西郷どん」の放送開始に合わせて、今年1月にオープン。ドラマの人物相関図や再現セットなど、「西郷どん」の世界を体感できる。1年間の期間限定。
【Segodon NHK drama museum】
You can feel the spirit of "Segodon" (a nickname of Takamori Saigo) in his homeland.
It was opened in January, when the broadcast of the NHK drama "Segodon" began. You can explore the world of "Segodon" in-depth, from the character relationship chart, the reproduced shooting sets, and other fascinating exhibits. The exhibition is on view for one year.

②郡元エリア

【名勝 仙巖園】
錦江湾と桜島を取り入れた
圧巻の壮大な作庭。
1658年、19代当主の島津光久が構えた別邸。敷地内にある反射炉跡など、「明治日本の産業文化遺産 製鉄・製鋼、造船、石炭産業」として世界遺産に登録されている。
【Sengan-en Park】
A magnificent garden utilizing Kinko Bay and Sakurajima Island as a part of its scenery.
This is a villa built by Mitsuhsa Shimazu, the 19th lord of Satsuma han, in 1658. The site, including a reverberatory furnace on its premises, is registered as a World Heritage site in the category of "Sites of Japan's Meiji Industrial Revolution: Iron and Steel, Shipbuilding and Coal Mining".

広域MAP

PEOPLE

薩摩っ子がこっそり教える お気に入りスポット&ソウルフード。

鹿児島事情に精通し、鹿児島を拠点に活躍する
クリエイティブな人々にアンケート取材を敢行！
お友達に案内したい私的観光名所、欠かせない地元料理は？
ガイドブックでは発見できない、リアルな情報をお届け。

Satsuma people tell us secretly
about their favorite spots & foods.

We asked our questions to creative people who are based
in Kagoshima and know the area well!
What are their favorite tourist spots and essential local foods?
Here is real information you'd never find in a guidebook.

PERSONAL INFO



AKIHIROJIN
アキヒロジン さん

鹿児島を拠点に活動する木工作家。オーガ家具制作、オリジナルプロダクトの展開、店舗、住宅内装から、インスタレーション作品の発表まで、活動の幅は広い。「手で作るプロダクトデザイン」をテーマに、新しいカタチを追求し続けている。

A woodworker based in Kagoshima, He is continuously expanding the area of his activity from manufacturing customized furniture, deploying original products, exhibiting installation works, and interior decoration for shops and houses.



ARI KITA
北 明里 さん

東京出身。結婚、出産を経て、鹿児島に移住。2017年、鹿児島市明和に「CONCEPT STORE & GALLERY adu.」をオープン。ギャラリーとして、展示会やワークショップなども開催する。

She is from Tokyo, She moved to Kagoshima after she married and gave birth to a child. She opened CONCEPT STORE & GALLERY adu. in Meiwa, Kagoshima in 2017. As a gallery, she hosts exhibitions and workshops.



TOKIKO MIWA
三輪 時子 さん

東京で雑誌のデザイナー、アートディレクターを経て鹿児島に移住後、雑誌や広告写真のフードスタイリストとして独立。フードアトリエ「chipie」主宰。毎月、料理教室も開催する。

She's been a designer and art director for a magazine in Tokyo, and moved to Kagoshima. She is now a food stylist for magazines and advertisement photos. She runs a food atelier chipie. A cooking class is also held every month.

Q.1 お友達を案内したい 私的鹿児島名所は？

What is your favorite
place in Kagoshima
where you'd want to
show your friends
around?

吹上町東宮内・大汝半運神社の境内にある、大きな楠が数本と1つの祠がある「千本楠」。幼少期は西宮内で育ち、毎日ここで駆け回り、ここで木登りをしていました。「なぜ僕が楠で物を作るのか」の所以となる場所です。

Senbonkusu camphor trees, which are several large camphor trees and a small shrine on the premises of **Omunachi Jinja** shrine in Higashimiyuchi, Fukiage-cho. I grew up in Nishimiyuchi when I was young, and I used to climb the trees. This is the reason why I make articles with camphor trees.



初めて訪れた時、「こんな素敵な場所が日本にあるなんて！」と感動した「かごしま健康の森公園」。森を抜けた山の頂上に、桜島を一望できる「けんもり」(地元民からの愛称)があります。空気が水も綺麗でリフレッシュできます。

When I visited for the first time, I was moved and surprised to find such a beautiful place in Japan! It is Kagoshima Kenko-no-mori Park. There is Kenmori (a nickname used by local people), where you can have a sweeping view of Sakurajima Island, after walking through a forest. The air and water are clean and refreshing.

私のアトリエの名前も猫が由来しているほどの猫好きなのですが、「桜島溶岩なぎさ公園」の足湯には人慣れた猫がいっぱい。温泉の熱で温まった側溝の蓋の上で寝をとる猫ちゃんたちと遊びながら、自分も足湯で温まることができます。

I love cats very much, so the name of my atelier is after a cat. And there are many cats which are used to being among people at the footbath in **Sakurajima Yogan Nagisa Park**. While playing with the cats that warm themselves on the lid of gutters heated by the hot spring, I can warm myself, too, at the footbath.



Q.2 あなたにとって鹿児島の ソウルフードと言えば？

What is a "soul food" of
Kagoshima for you?

「鳥刺し」という鳥を生で食す文化は、世界中でも南九州にしかないそうです。人を招くときも、キャンプでも必ず登場します。僕のこだわりはニンニク醤油ではなく、ショウガ醤油。天文館にある「たけなわ」がオススメです。

Torisashi, chicken sashimi (sliced raw meat), is a cultural food found only in southern Kyushu. It is always served when we invite people over or when we go camping. My favorite flavor of it is ginger and soy sauce, not garlic and soy sauce. I recommend trying it at the restaurant **Takenawa** in Tenmonkan.



「ミカエル堂」はレトロなショーケースに入ったパンが迎えてくれる昔ながらのパン屋さん。揚げパンもコッペパンも大好きだった学校給食を思い出します。たまにどうしても食べたくなるのは、私にとっての原風景だからなのかも。

Mikaerudo is an old-fashioned bakery, where loaves of bread welcome us in a retro showcase. Fried bread and rolls remind me of a school lunch that I loved very much. I cannot resist eating them once in a while, maybe because they are an indelible image in my mind.



つけあげ専門店のもので当然とても美味しいのですが、鹿児島料理を提供してくれる居酒屋や、知り合いのおばちゃんのお家なんかで、手作りの揚げたて、むちむちのつけあげがいただけるのは、鹿児島ならではの楽しみでしょうか。

Tsukeage (a different name of satsumaage, a fried cake of ground fish) from a specialty shop is, of course, delicious, but I think hand-made, freshly-fried tsukeage served at a tavern with Kagoshima cuisine or a friend's home is something that can only be eaten in Kagoshima.

Q.3 あなたが好きな鹿児島 出身者は誰ですか？

Who is your favorite
person from
Kagoshima?

西郷隆盛のような男になるのは難しいと悟った高校生の頃、いつも彼の隣に描かれている「大久保利通」の姿。目標のためには、自分に実現できることを少しずつ積み上げることが必要だと(中二病後期の僕に)悪わせてくれた人物です。

When I was a high school student, I realized it is difficult to become a man like Takamori Saigo, so I found Toshimichi Okubo, who was always drawn beside him. He is the person who makes me think that it is necessary to accumulate what I can do, bit by bit, to reach the goal.

故郷、鹿児島を離れ東京へ嫁いだ「篤姫」。そして生涯、徳川家の人間として、故郷には戻ることなく、徳川を守り抜きます。自分は全く逆ルートの移住者ですが、その強い意志と勇氣、篤姫を知られば知るほど好きになります。

Atsuhime, who left Kagoshima and went to Tokyo for marriage. She protected the Tokugawa family as a family member, and never returned home throughout her lifetime. I am a settler from the opposite side, but I like her more and more as I learn more about her strong will and courage.

数々の歴史的な功績もさることながら、キャッチーな見た目と人柄で鹿児島の人に愛され、県外の方にも鹿児島＝「西郷隆盛」と言われるほどの知名度。愛らしいキャラクターに姿を変えて現世でも衰えないその人気、すごいなぁと思います。

His catchy look and character are loved by the people of Kagoshima, not to mention his many historic achievements. He is so well-known that people in other prefectures think of Takamori Saigo when they hear Kagoshima. I think it's great that his popularity hasn't faded, even now.

PEACH LIVE
AREA DISCOVERY MAGAZINE

HAPPY LIFE in SHIBUSHI

夢を叶えて穏やかな毎日を過ごす 憧れのハッピーライフに密着。

鹿児島県東部の志布志市に移住し、ブランド野菜“志布志ピーマン”のファームを営みながら1日1組限定のゲストハウスも手がける梅沢さんファミリー。昔からの夢だった農家の仕事に就き緑豊かな山々で穏やかに暮らす、志布志市だからこそ楽しめる梅沢さんのハッピーライフをレポート。



志布志市農業公社との出会いが農家という夢を叶えるきっかけに。

大学で学んだ経験によって、農業という道を目指すようになった梅沢さん。「研究室で仲間たちと農作物を種から育て、収穫したものをみんなで食べるという勉強をしていました。それが本当に楽しくて、いつかは農業を職業にしたいなと思ったんです」。農業の後継者ではなかったため、大学卒業後に就農するのは困難。一般企業に勤めながら農家という道を模索していたところ、志布志市農業公社との出会いが夢を叶えてくれた。「当初は故郷の群馬で始めたいと思っていたのですが、自分たちが思い描く土壌

がありませんでした。『どうしようかな』と考えていたところ、妻の出身地でもある志布志市に農業公社があると知って話を聞いたらびっくり。研修制度が整っているうえに手当が支給され、さらに研修期間の宿泊施設まで用意してくれました。就農するまでしっかりレールを引いてくれるのが魅力的でしたね」と、すぐに志布志市への移住を決めた梅沢さん。同じ夢を持つ仲間との研修がスタートした。「辛いことがあっても同期や先輩に相談できるのが良かったですね。また、全国から様々な研修生が集まるので、色々な話が聞けて自分自身の視野も広がりましたね」。就農してから今年で6年目。今では志布志市でもトップクラスの収穫数を誇る生産者に。

“よく働き、よく遊ぶ”をモットーに理想的なライフスタイルを実現。

ピーマン作りが軌道に乗り、念願のマイホームを建設した梅沢さん。「自宅に志布志で活動するクリエイターの友人が遊びにきたとき『民泊をやってみようよ!』と言ってくれたのが、ゲストハウスを始めるきっかけになりました」と、2017年にファーマーズ・ヴィラ・ウメを始動。朝は農家の仕事、昼からはゲストハウスの受け入れ準備と、毎日を忙しく過ごしながら、「大自然の中で子供たちとマイペースに生活ができていますよ」と言う梅沢さん。さらに、ピーマンの生産がストップする毎年6月から8月までの2ヶ月間のロングバケーションも毎年の楽しみに。「実家に帰省したり、家族と旅行したりと、この長期の休みがあるからこそ、色々な体験ができますね。この2ヶ月間があるので、どんなに辛いことがあっても乗り越えられるんですよ」。「よく働き、よく遊ぶ」をモットーにする梅沢さんファミリー。今後は近くにある山をベースに、グランピングが体感できる空間を作り出すのが次の目標だそう。「自然の中の暮らしは本当に無限大ですね。生活のベースにピーマン作りがあるので、自分の好きなことができるようになりますよ」と梅沢さん。農家という仕事をしっかりとサポートしてくれる志布志市なら、梅沢さんのような理想的なハッピーライフが実現できる。



梅沢 健太さん・由姫さん

大学在学中に出会って結婚。卒業後に群馬にて生活するも、農家の夢を捨てきれずに脱サラして志布志市に移住。農業公社での研修を経て2012年に就農。現在は長男の康太くん、長女の土筆ちゃん、昨年8月に誕生した三葉ちゃんの5人で暮らす。

志布志市の仲間と共に 充実した日々を過ごす 梅沢さんファミリーの ライフスタイルとは？

農業とゲストハウスを営む梅沢さんご一家。忙しい毎日ながらも、気こころ知れた仲間と自然に囲まれた環境で充実した毎日過ごす。憧れのライフスタイルを体現する氏の1日に注目。



07:00

ピーマンの成長を確かめに朝はファームにて農作業。

起床は毎日6時前後。7時ごろには自宅近くの農園へと向かい、ビニールハウスにてピーマンを丁寧に栽培する。夏場から土作りをスタートさせ、秋に育苗・定植を行い、そして春先まで収穫作業に。Wi-Fi環境とWEBカメラを導入することで、栽培に必要なデータだけでなく、ハウス内が外出先でも管理できるように。



13:00

ゲストハウスを利用するお客の受け入れの準備に。

農作業は昼までに終わらせることが多い梅沢さん。その後は自身のゲストハウス「ファーマーズ・ヴィラ・ウメ」にて、ベッドメイキングなどの受け入れ準備へと入る。ご夫婦が新婚旅行で訪れたというバリの雰囲気を取り入れた、温もりあふれるリラックス空間が人気。日本だけでなく海外からのゲストも多く訪れるのだそう。



自然を活かしたあらゆる体験コースも必見。



15:00

定期的開催される農業公社にて研修会。

他の生産者と意見を交換したり、ピーマン作りに必要な栽培法を新たに学んだり、研修を終えても自治体、JA、農業公社がサポート。その場で梅沢さんの話を聞こうと、専業農家の道を進もうとする若き研修生も参加。同じピーマンを栽培する仲間がいるからこそ、例え困難に直面しても、梅沢さんのような先輩がレクチャーしてくれる。



自分の経験が少しでも若い方に伝われば良いですね。



ビールやワイン片手に友人と過ごす時間は仕事の糧にもなります。



18:00

志布志市の友人を招いて夜は庭でホームパーティー。

この日は週末ということで、志布志市に住む友人を自宅に招いてホームパーティー。ファームのピーマンをトッピングした自家製ピザをはじめ、梅沢さんお手製の絶品フードがスラリ。仲間と談笑しながら楽しむ時間が、仕事の疲れを癒してくれる。「ここに引越して出会った友人のおかげで、毎日が楽しいですね」と梅沢さん。



多彩なアクティビティを通して大自然に触れられるゲストハウス。

志布志市の市街地からクルマで20分という落ち着いた場所にあるゲストハウス。梅沢さんのファームでピーマンの栽培作業ができるほか、フラダンスやアウトドア料理体験など多彩なアクティビティが楽しめる。また、大自然を眺めながらの貸切露天風呂も大人気。

Farmers Villa Ume
鹿児島県志布志市志布志町田之浦300-3
TEL:090-4743-4005 www.villa-ume.com



農業にチャレンジする夢を万全な体制でバックアップ。

地元の名物であるピーマンの農家を志す方を対象に、2年間の農業経営実践研修を行う志布志市農業公社。就農までのノウハウはもちろん、ビニールハウスの建設に必要な土地を紹介してくれたり、資金を補助してくれたり、初心者でも農家の道へとチャレンジできる。手厚いサポート体制が整っているため、最近では全国からここに移住する若い方が集まっているそう。志布志市農業公社なら農業を営むという夢をきつと叶えてくれるはず。

公益財団法人 志布志市農業公社
鹿児島県志布志市有明町蓬原1423-1
TEL:099-475-2290 www.shibushi-apc.jp

PEACH MEETS GOOD CITY with Umezawa Family

過ごしやすい静かな時間が流れる 志布志市の大自然と食を満喫!!

広大な海と緑の大自然に囲まれ、年間平均気温が16度を超える温暖な気候。そんな静かで過ごしやすい志布志市は、鹿児島空港と宮崎空港からともにクルマで1時間30分ほどの場所に位置する好アクセスなの魅力の一つ。そんな街をこよなく愛する、ピーマン農家でありゲストハウスの店主でもある梅沢さんファミリーがナビゲート。小高い岬に行むホテルや遊園地のほか、ウナギ・焼酎・フルーツといった食の宝庫でもある志布志市を案内してくれた。

Enjoy a quiet and comfortable time savoring the food and natural charms of Shibushi!

The area is surrounded by the vast sea and greenery of Mother Nature, and its climate is very warm with an annual average temperature above 16°C. For such a quiet and comfortable place, Shibushi is also easy to access. It is about 1 and a half hours by car from Kagoshima Airport or Miyazaki Airport. The Umezawa, a family that runs a pimento farm and a guest house and loves the town very much, are our guides to the area. They showed us the many highlights of Shibushi, including an amusement park, a hotel on a cape, and a treasure trove of food, such as eels, shochu, and fresh fruit.



HOTEL

志布志湾の素晴らしい眺望が自下へ広がるリゾートホテル。
A resort hotel with a splendid view of Shibushi Bay down below.

志布志湾を見下ろすダグリ岬の頂上に建てられたホテル。地中海リゾートをイメージした内装がリラックスした雰囲気を演出したほか、大海原を際立たせる絶景の大浴場にも癒される。のんびりとした滞在を耳を癒しながら非日常なひと時を味わおう。

A hotel built at the top of Daguri Cape, which over looks Shibushi Bay. The interior was built in the style of a Mediterranean resort, producing a relaxing atmosphere. The large bath with a great view of the ocean is healing. Enjoy an extraordinary time listening to the gentle sound of waves.

国民宿舎 ボルベリアダグリ
People's lodge Boruberi adaguri
鹿児島県志布志市志布志町夏井203
203, Natsui, Shibushi-cho, Shibushi,
Kagoshima
TEL: 099-472-1478
www.daguri.jp

海から顔を出す雄大な朝日が眺められます。

THEME PARK



遊具のほとんどがオリジナル。大人も童心に帰って楽しめる遊園地。
Most of the rides are original. Even grown-ups can enjoy returning to the innocence of childhood.

志布志湾を一望できる観覧車を筆頭に、ユニークな遊具は運営する企業がオリジナルでデザインしたものが中心に、他では体験できないアトラクションに加え、ノスタルジックな雰囲気も相まって、子供はもちろん大人も童心に帰って楽しめる。夏にはプールが開放され、スリリングなウォーターライダーも用意。

The unique rides and attractions, including a Ferris wheel that gives a sweeping view over Shibushi Bay, is mainly composed of equipment of originally designed by the company running the park. The attractions which you cannot experience in other places and the nostalgic atmosphere let not only children, but also adults, enjoy returning to a child's state of mind. The pool with a thrilling water slide is open in summer.

ダグリ岬遊園地
Dagurimisaki amusement park
鹿児島県志布志市志布志町夏井211-2
211-2, Natsui, Shibushi-cho,
Shibushi, Kagoshima
TEL: 099-473-1061
10:00~17:00
火
www.daguri.sakura.ne.jp



アットホームな雰囲気大人も子供と一緒に時間を忘れて遊びます。

GOURMET



手間暇かけた育てたオーガニックな絶品ウナギを提供。

Excellent, organic eels are grown with time and labor.

山田水産自社養殖場で豊富に湧き出る地下水を使用し、無投薬で育てたウナギを使用した絶品の“オーガニック鰻重”が味わえるレストラン。炭火で焼き上げたウナギはフワツとした口当りで濃厚。併設する直売所ではウナギを含めて様々な地場産品も購入できる。

Delicious organic unadon, which uses eels grown without antibiotics or other unnecessary interventions in the abundant ground water at Yamadasuisan eel farm, is served at this restaurant. Eels grilled over a charcoal fire taste rich and soft. At the annexed direct sales depot, you can buy various local products including eels.

うなぎの駅
Unaginoeki
鹿児島県志布志市志布志町志布志1286-8
1286-8, Shibushi, Shibushi-cho, Shibushi, Kagoshima
TEL: 099-478-8181
11:00~14:00, 17:00~20:00
(直売所10:00~18:00)
(Direct sales depot 10:00 - 18:00)
月(祝日の場合は営業、翌日休み)
Closed on Monday (Open on holidays, followed by a Tuesday closing)
yamadasuisan.com/unaginoeki

SOUVENIR



このお酒が美味しくてお土産として振る舞うとみんなに喜ばれます。

志布志で愛され続ける地元に根ざした焼酎を醸造。

Local shochu, which has long been loved in Shibushi, is brewed.

南国の志布志に根ざした焼酎造りが自慢。“千刻蔵”と命名された蔵が見学でき、焼酎の味に深みとまろやかさを持たせるトンネル状の貯蔵庫などが見られるのも魅力。試飲が気軽にできる売店では、地元で愛される「さつま白若潮」をはじめ全銘柄が揃う。

Wakashiosuzou offers its locally produced shochu, born in the southern land of Shibushi. You can explore the storehouse named “Senkokugura”, a tunnel-like storeroom for aging where the taste of shochu becomes deeper and gentler. At the shop, where you can casually sample the shochu, there are all the brewery's brands including Satsuma-shirowakashio, a favorite of the local people.

若潮酒造
Wakashio Brewery
鹿児島県志布志市志布志町安楽215
215, Anraku, Shibushi-cho,
Shibushi, Kagoshima
TEL: 099-472-1185
9:00~16:00
日祝(土曜不定休)
Closed on Sunday and national holiday
(Irregularly closed on Saturday)
www.wakashio.com

ほかにも足を運びたい志布志市の見所がいっぱい。 There are many other spots to visit in Shibushi City.



地元の食材が味わえるビュッフェが人気。有名パティシエが作る独創的で繊細なスイーツも食べ放題。
A buffet using local ingredients is popular. You can eat as much as you like, including the unique and delicate sweets made by a famous patissier.

道の駅 松山
Road Station Matsuyama
鹿児島県志布志市松山町新橋1526-1
1526-1, Shinbashi, Matsuyama-cho,
Shibushi, Kagoshima
TEL: 099-487-3800
10:50~14:00(受付終了),
17:30~20:00(受付終了)
10:50 - 14:00 (L.O.), 17:30 - 20:00 (L.O.)
無休(夜の営業は土日のみ)
Open throughout the year
(Dinner time is open only on Saturday and Sunday.)
michinoeki-matsuyama.com



コケのアプローチを抜けると魚背岩群が広がる深谷に。自然が織りなす神秘的景色に思わず息を呑む。
After passing through an approach covered with moss, there is the valley that features Gyoichigan rocks which look like fish's back. The mysterious scenery of nature leaves us breathless.

とどろ渓谷
Todoro Valley
鹿児島県志布志市
Shibushi, Kagoshima
TEL: 099-474-1111
(志布志市役所)
(Shibushi municipal office)



お茶の創作料理が味わえるレストラン。ジャズが流れる空間で、滋味あふれる料理が堪能できる。
A restaurant which serves creative dishes using tea leaves. You can enjoy foods full of goodness in a space where jazz is played.

茶音の蔵
Saon-nokura
鹿児島県志布志市有明町原田1203-7
1203-7, Harada, Ariake-cho,
Shibushi, Kagoshima
TEL: 0120-464-300
(前日までの予約が必要)
(Reservation on the day before is required.)
11:00~16:00
月(祝日の場合は営業、翌日休み)
Closed on Monday (Open on a holiday, succeeded by a Tuesday closing)

新造船された極上のフェリーに乗って優雅な旅を。

Enjoy a graceful trip on a newly-built, high-class ferry.

Peachで志布志市を訪れた後は「さんふらわあ」のフェリーでゆっくりと帰郷するのもおすすめ。今年の春と夏にデビューする新造船は快適さを追求した極上の空間が魅力。
It is also recommended to return slowly by Sunflower ferry after visiting Shibushi by Peach. The new ship, which will debut this spring and summer, provides top-quality, comfortable space.

フェリーさんふらわあ Ferry Sunflower
TEL: 0120-3268-56
www.ferry-sunflower.co.jp



ALL ABOUT NIIGATA AGA NORTH

新潟県阿賀北エリア Peach CREWが“行きたい”9選

今年3月に関西国際空港から新潟空港に、PeachがLCCでは初となる就航によって米どころ“新潟”がグッと身近に。新潟を訪れたのなら、空港から気軽に足が伸ばせる阿賀北エリアへ。今回は旅慣れたPeachのCREWが同エリアで行ってみたいと思うスポットをナビゲート。自然に囲まれたアクティビティ、ローカル独自のイベント、新鮮なフルーツなど阿賀北の中でも魅力的な9つのスポットをフィーチャー。足を運べば新潟がもっと好きになること間違いなし!!



Tainai city



胎内市
豊かな自然を活かした多彩なアクティビティ。

ロイヤル胎内パークホテルは河畔に囲まれた絶好のロケーション。それを活かしてボート・ゴルフ・フィッシングが楽しめるスポットに囲まれているようです。自然を通して様々なアクティビティにチャレンジしたいです。

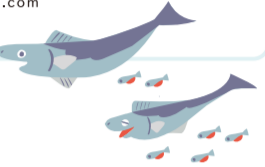
胎内市観光協会
TEL:0254-47-2723
tainai.info



村上市
カモメの餌付けもできる名勝笹川流れを満喫。

日本の名勝100選の笹川流れを巡ってくれる遊覧船。透明度の高い海を眺めたいのはもちろん、カモメの餌付け体験も挑戦したいですね。手を伸ばすと目の前にカモメが人懐っこく飛んでくるドキドキ感を味わいたいです。

村上市観光協会
TEL:0254-53-2258
www.sake3.com



粟島浦村

レンタサイクルで回る粟島の展望台巡り。

日本海の青い海に囲まれた粟島を、スイスイ進む電動アシスト付き自転車をレンタルして自然を満喫しながら巡れるようです。仏崎展望台から本土や佐渡が見渡せ、さらにサンセットも眺められる非日常の景観も味わいたいですね。

粟島観光協会
TEL:0254-55-2146
awa-isle.jp



Awashimaura village



粟島浦村



村上市

Murakami city



Seiro town

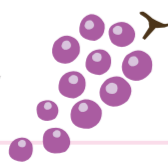


聖籠町

果樹の里で楽しむサクランボ狩り。

この町自慢のサクランボが観光さくらんぼ園でなんと食べ放題。5月下旬から6月下旬まで楽しめるそうで、瑞々しくて甘みの強い味わいが魅力のよう。8月下旬から10月中旬まではブドウが味わえるみたいです。

聖籠町観光協会
TEL:0254-27-2111
www.van-rai.net/seiro-kanko/



阿賀野市

5000羽の白鳥が飛来する無二の光景が広がる。

白鳥の渡来地として有名な鳳湖。ピーク時の11月下旬ごろは5000羽が飛来し、心が洗われるような真っ白の景色になるそうです。白鳥に癒された後は、近くにある温泉地に立ち寄ってホッとするのも格別!!

阿賀野市観光協会
TEL:0250-62-2510
www.agano-spot.com



Agano city



聖籠町

新潟空港

新潟市

五泉市

Agano city



新発田市

阿賀野市

阿賀町

Shibata city



Aga town

新発田市

お肌をスベスベにするエメラルドグリーンの湯。

新発田市の月岡温泉は美容効果が高い“美人になれる温泉”と聞きました。エメラルドグリーンのお湯は国内でも有数の硫黄泉で、お肌をスベスベにしてくれるんだそう。新しいお店が続々とオープンしている温泉街も散策してみたいです。

月岡温泉観光協会
TEL:0254-32-3151
www.tsukiokaonsen.gr.jp

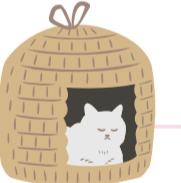


関川村

ギネスブックにも認定された竹とワラでできた大蛇に驚き!!

毎年8月末の土日に開催される「えちごせきかわ大蛇まつり」に注目しています。長さ82.8m、重さ2トンの大蛇が約500人の担ぎ手とともに練り歩く、村を挙げての熱気を肌で感じてみたいですね。

関川村観光協会
TEL:0254-64-1478
www.sekikawa-kankou.com



Sekikawa village

五泉市

チューリップが咲き揃い畑一面が花の絨毯に。

4月中旬から下旬が見頃だという、一本杉地区の広大なチューリップ畑は花好きのワタシにマストな場所です。150万本が咲き揃って花の絨毯が目前に広がる、春先のフォトジェニックな旅になりそうです。

五泉市農林課
TEL:0250-43-3911
www.city.gosen.lg.jp



Gosen city



阿賀町

江戸時代を再現した幻想的な嫁入り儀式。

5月に行われる江戸時代の嫁入りを再現した儀式「つがわ狐の嫁入り行列」が気になります。狐に扮した花嫁が108人を従えて麒麟山公園へ向かい、松明や提灯で幻想的な町移り変わりを観てみたいです。

阿賀町農林商工課
TEL:0254-92-4766
www.town.aga.niigata.jp



新潟空港から新発田・月岡温泉をつなぐ周遊バスが今年3月から運行スタート。

今年3月から新潟駅・新潟空港と新発田市の月岡温泉を結ぶ周遊バスの運行がスタート。詳しくは一般社団法人 新発田市観光協会にお問い合わせを。

一般社団法人 新発田市観光協会
TEL:0254-26-6789
shibata-info.jp



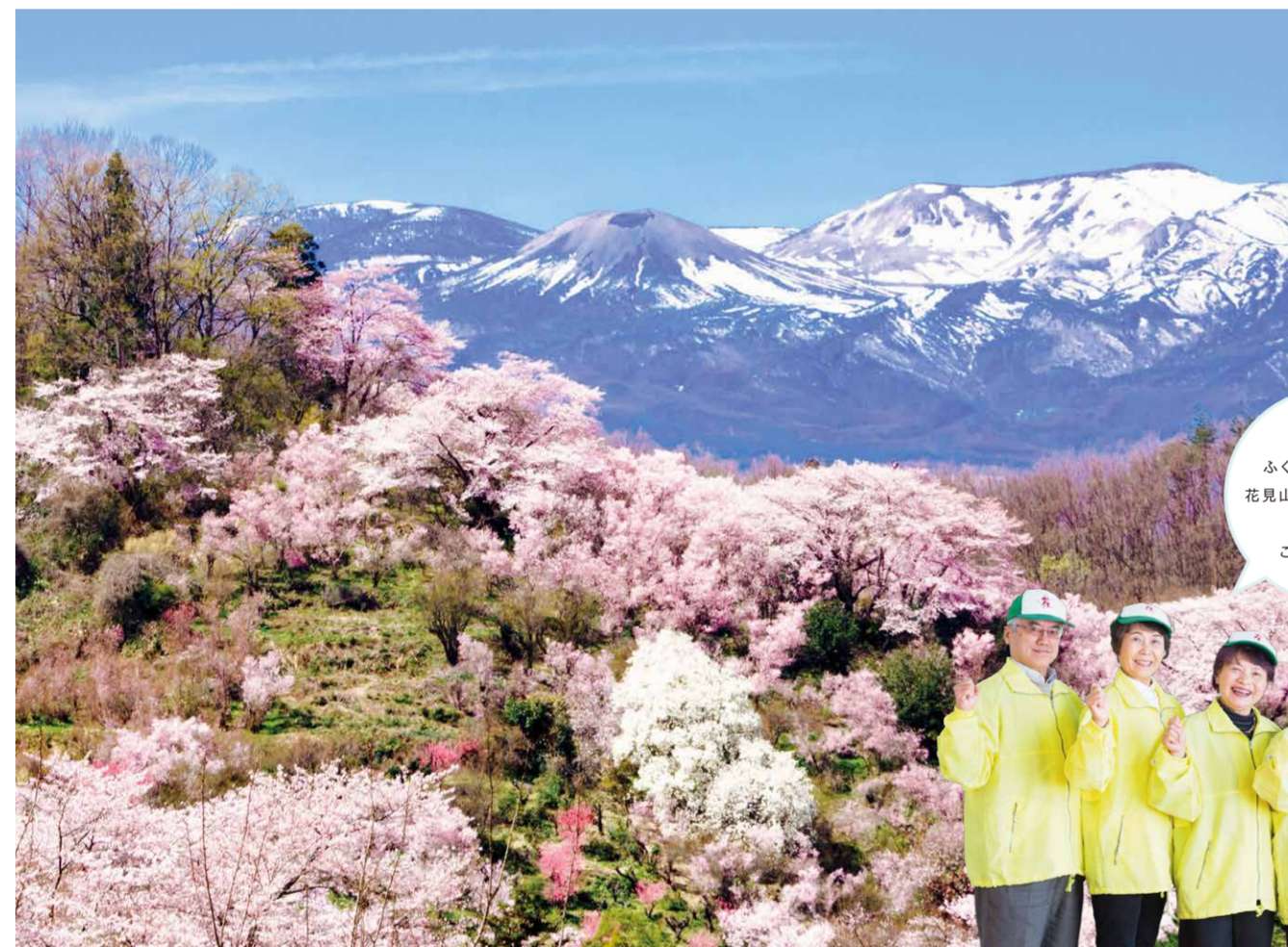
PEACH MEETS GOOD CITY

花案内人のガイドを楽しみながら 桜が咲く絶景の山をハイキング。

写真家の故・秋山庄太郎氏が「福島に桃源郷あり」と称えた
福島が全国に誇る花の名所である「花見山公園」。
開花シーズンの4月は、山を覆うように咲く数種類の桜のみならず
レンギョウ・ボケ・サンシュユ・ハクモクレンなどの花々がいっせいに咲き競う。
その花見山公園を案内してくれるボランティアガイドのふくしま花案内人が
写真を撮るべきビューポイントと、福島で足を運ぶべき場所・お店も教えてくれた。

Enjoy a magnificent view
of blooming cherry blossoms
While hiking on a mountain
with a flower guide.

The renowned photographer, Shotaro Akiyama, praised it to as a "Shangri-La in Fukushima". Hanamiyama Park is a noted place for viewing flowers in Fukushima. In April, not only do several species of cherry blossoms bloom all over the mountain, other flowers like forsythia, Japanese quince, Japanese cornel, and magnolia come into flower at the same time. A volunteer guide from Fukushima flower guides, who show guests around Hanamiyama Park, led us to find the best viewing spots to take pictures and where to go in Fukushima, including the best shops and restaurants.



花見山公園 Hanamiyama Park
福島市渡利
TEL: 024-531-6428
(福島市観光案内所)
開門時間: 入場自由
入場無料
Watari, Fukushima
TEL: 024-531-6428
(Fukushima City Tourist Information Center)
Open: Free entrance
Fee: Free
www.hanamiyamako.jp

私たちが
ふくしま花案内人。
花見山公園に駐在して、
みなさんをご案内します。

We are Fukushima
flower guides.
We are stationed at
Hanamiyama Park
to show you around.

福島市に寄ったら立ち寄るべき3つのスポット。 3 spots to stop by when you visit Fukushima City.



市街から好アクセスの飯坂温泉で最古の共同浴場。湯船は明治時代の浴場を再現して御影石に。
The oldest public bath in Iizaka Onsen, which you can access easily from the urban area. The bath, a reconstruction of the bath as it was in the Meiji era, is made of granite.

鱒湖湯 Sabakoyu
福島市飯坂町湯沢32
32, Yuzawa, Iizaka-machi, Fukushima
TEL: 024-542-5223
6:00~22:00
月休 Closed on Monday

ヒバを使って建設した
風情ある佇まいも立派。
A building with a tasteful and grand
appearance built with beautiful hiba wood.
鈴木さん Ms. Suzuki



春に「雪の回廊」と呼ばれる雪の壁が出現。両側にそびえる雪を見ながらの絶景ドライブは格別。
Snow walls, which are called "Snow corridors", appear in the spring. It is a special experience to drive between the lofty snow walls.

**雄大な自然と頂上の吾妻小富士も
一見の価値あり!**
The grandeur of nature and the summit
of Mt. Azumakofuji are also worth seeing!
上村さん Mr. Uemura

麓梯吾妻スカイライン Bandaizuma skyline
TEL: 024-531-6428 (福島市観光案内所)
(Fukushima City Tourist Information Center)
11月中旬~翌4月上旬休
Closed from mid-November to early April



葉の花と桜が織りなす
美しいコントラスト。
A beautiful contrast created by
charlock and cherry blossoms.

花が咲き乱れるカラフルなワンカット。葉の花の
黄色と桜のピンクとのコントラストが美しい。
A colorful cut of blooming flowers. The contrast
between yellow charlock blossoms and pink
cherry blossoms is beautiful.

たくさんの花が見られる
花見山ならではの
素晴らしい光景です。

A splendid view of the
many kinds of flowers
that you can only see in
Hanamiyama.

阿部さん Mr. Abe



頭上をすっぽりと覆う
桜のトンネルは必見。
The tunnel of cherry blossoms,
which entirely covers the sky overhead,
is a must-see.

ロマンチックな雰囲気には酔いたい、
桜のトンネルもこの名物。頭を覆う桜
の数は圧巻。

Steep yourself in a romantic
atmosphere. The magnificent cherry
blossom tunnel is also one of the best
places here.

下から見上げるように
カメラを構えて
撮影するのもおすすめ。

Taking pictures with a
camera looking up at
the flowers is a way to
take a great shot.
後藤さん Ms. Goto



山・街・桜が広がる無二の絶景をバシヤリ。
Take pictures of the one-of-a-kind scenery where
mountains, an urban area, and cherry
blossoms spread.

The scenery of the
mountains and the city,
which is as good as the
cherry blossoms on
the slopes, is also a
good spot for taking
pictures.

斜面の桜に負けない
山と街の美しい景色を
写真に取ってください。

花見山公園の頂上からは遠くにそびえる
吾妻連峰と福島市の街が一望でき
る。山の斜面に広がる花々も注目。

Azuma Mountain Range in the far away
distance and the urban area of
Fukushima City are seen in a sweeping
view from the top of Hanamiyama Park.
The flowers on the slopes of the
mountains are also beautiful.

内田さん Ms. Uchida

仙台空港から花見山公園までは便利にアクセスできる福島交通で。
Fukushima Kotsu is convenient for access from Sendai Airport to Hanamiyama Park.

仙台空港から福島へは乗り継ぎなしで到着する高速バスが便利。福島駅から花見山公園へは臨時バス「花見山号」が4月1日(日)から22日(日)までの期間、毎日およそ30分おきで運行。高速バスと花見山号をセットにしたお得なチケットも発売。

It is convenient to use the express bus from Sendai Airport to Fukushima, which arrives there directly without any other means of transit necessary. To go to Hanamiyama Park from Fukushima Station, a special bus, Hanamiyama-go, is in service every 30 minutes, every day, from Sunday, April 1 to Sunday, April 22. An economical ticket combo of the express bus and the Hanamiyama-go bus is also available.

高速バス: 会津乗合自動車(株) 花見山号: 福島交通(株)
Express bus: Aizu Bus Hanamiyama-go bus: Fukushima Transportation, Inc.
TEL: 0242-22-5560 TEL: 024-535-4102

花見山の麓まで行ける定額タクシーも便利。
A fixed-price taxi, which goes to the base of Mt. Hanamiyama, is also convenient.

福島駅東口からは1,550円、駅西口からは1,750円(それぞれ1台で片道料金)とリーズナブル。運行は3月24日(土)から5月6日(日)までで、乗車時に「花見山定額で」とドライバーに伝えよう。

Reasonable fixed-price taxis between Fukushima station and Hanamiyama Park are also in service. 1,550 yen from the east exit of the station, and 1,750 yen from the west exit of the station (a taxi, one way). They are in service from Saturday, March 24 to Sunday, May 6. Please tell the driver "To Hayamiyama, at a fixed price [or Teigaku in Japanese]".

福島地区ハイヤータクシー協同組合
Fukushima area hired car and taxi cooperative association
TEL: 024-533-3113



丸く並んだ円盤餃子は福島を代表するグルメ。
皮から手作りして、ジュューシーに焼き上げる。

Enban gyoza, gyoza placed in a circle, is a noted
gourmet food of Fukushima. The skin is also
hand-made. They are pan-fried and juicy on the inside.

中華朴伝 China Boku-Den

福島市蘆沼町4-27
4-27, Okitama-cho, Fukushima
TEL: 024-522-1104
11:30~14:00 L.O., 17:30~21:30 L.O.
土曜の昼・日祝休 (3月31日~4月28日の土曜は
12:00~21:30 L.O.まで営業)
Closed on Saturday (lunch time), Sunday,
and National holiday (Open 12:00 - 21:30 L.O.
on Saturday from March 31 to April 28).

鉄板でカリッと焼いた
熱々の餃子はヤミツキ。
The pan-fried, crispy, steaming-hot
gyoza are addictive.
加藤さん Mr. Kato

SHARE THE HAPPY SMILE vol.01

supported by [コスミオン]

Peach客室乗務員 笑顔の秘密を大公開！

Peachの機内に欠かせないのは、お客様に安心と安全を届ける客室乗務員たちのハピースマイル。
そんな彼女たちの笑顔を生み出す秘訣とは？



MUST HAVE ITEMS FOR MY SMILE

私の笑顔を作るマストアイテム



アロマハンドクリーム

日常でもフライトでも常に持ち歩いています。機内は乾燥しているので、頻繁に実施する手洗い、消毒後の保湿は必須。香りを思いきり吸い込むと、気分が癒されて、新たなやる気が湧いてきますね。



気分に合わせて音楽

通勤時は、モチベーションが上がるアップテンポな曲でポジティブに。リラックスしたい時はソウルやクラシックなど。その時の気分に寄り添う音楽を聴くと、感情をより大切にできる気がします。



空

毎日、毎分、毎秒、表情を変えていく空を眺めるのが、子供の頃から大好きです。またその中に飛行機を見つけると、同じ空を飛ぶ者同士、安全と幸せなフライトを願い、胸が熱くなります。

THE CITIES MAKE ME SMILE

笑顔になれるPeachな場所

札幌(千歳)

空港内にもおいしい食べ物やお土産さんがたくさん！ グルメな同期や友人から情報もらい、つい食べ過ぎてしまいます。足を伸ばせば開拓の歴史を感じる街、小樽。岬から見渡す石狩湾、遠く地平線に現れた虹は、今も目に焼き付いています。



台湾(高雄)

最大の魅力は、優しく親しみやすいその人柄！ 地図を広げれば「道は分かる？」と声をかけてくれます。高雄の方の優しさには毎度驚かされ、私たち日本人も、学ぶところがたくさんあるなと感じます。また、新鮮でおいしい海産物も魅力です。



赤津 佳也さん KAYA AKATSU

Peach乗務歴：6年6カ月
出身地：福島県 いわき市
好きな就航地：台湾(高雄)
趣味：芸術鑑賞
もらったうれしいお土産：仙台的「薬匠三全の萩の月」
必ず買うお土産：那覇の「ちんすこう」
休日の過ごし方：美術館巡り、トレーニング、ヨガ、家事

MUST HAVE ITEMS FOR MY SMILE

私の笑顔を作るマストアイテム



写仏

友人に誘われて、お寺で写仏に挑戦しました。お手本を見ながら仏様の絵を描いて見たのですが、かなり上手に描けたので、折られたんで毎回フライトに持って乗り込み、お守り代わりにしています！



リップスティック

リップメイクが大好きで、気分によって毎日色を変えています。フライト中にも気分転換ができるように、何色もポーチに忍ばせているんです。手軽にできる気分転換で、笑顔をキープしています。



ハミガキ「コスミオン」

美しい笑顔のために、歯にも気を配っています。白い歯のために使っているのはコスミオン(スモカ歯磨)です。使い始めて歯の色が明るくなり歯にも自信が持つことができ、自然と笑顔になります。



THE CITIES MAKE ME SMILE

笑顔になれるPeachな場所

沖縄(那覇)

『PEACH LIVE vol.05』に載っていた「ポーク玉子おにぎり本店」が気になって行ってみたら、すごくおいしくてその味の虜になりました♡ また、沖縄の古宇利島が大好きで、プライベートでもよく行きます。



韓国(仁川)

おいしいご飯はやっぱり元気の源！ おかげでいつも笑顔でいられます。先日は、話題のチーズダッカルビを食べた後、サムギョブサルも食べに行きました。インスタで話題、インスタ映えも抜群なアイスも食べに行きました！



町川 鈴子さん REIKO MACHIKAWA

PEACH乗務歴：1年2カ月
出身地：兵庫県 伊丹市
好きな就航地：沖縄(那覇)
趣味：お菓子作り、スーパー銭湯に行く
もらったうれしいお土産：鹿児島島の「御菓子司 明石屋のかるかん」
必ず買うお土産：北海道の「えびそば 一幻のえびラーメン」
休日の過ごし方：朝から3時間かけて焼いたパンを食べながら、仕事の時にあった面白い出来事を家族に話す

24時間のオーラルケアが出来るハミガキを私たちが Cabin Attendantは待っていました



【コスミオン・歯のコンプリートセット】
朝はホワイトニングハミガキで、しっかり清掃&歯にやさしくホワイトニング。夜はナイトジェルで、抗菌成分を長時間コーティングで歯周病・むし歯予防。2種類の使い分けで【歯周病予防】【むし歯予防】【ホワイトニング】【口臭防止】のトータルケアを24時間実現します。

スモカ歯磨株式会社 大阪市西淀川区御幣島1丁目3-9 お問い合わせ0120-461-182 www.cosmion.jp



PEACH TOPICS | SORADAN × Peach CA

現役男性客室乗務員に 糸川一成先生が直撃！ 「カケルくんと重なる 僕の新人時代」

新人男性キャビンアテンダント・空賀カケルの奮闘を描く『空男ソラダン』（講談社『モーニング』で連載中）。作者の糸川一成先生が、Peachで働く2人の男性客室乗務員に「空を翔ける男」の仕事について聞いてきました！



©糸川一成／講談社

リアル“空男”たちが語る、男性客室乗務員のお仕事とは？



ー今日は『空男ソラダン』の単行本第2巻発売を記念して、イケメン男性客室乗務員（以下CA）のお2人と糸川先生の対談が実現！ まずは現役男性CAの目線から『空男ソラダン』を読んだ感想を聞かせてください。

山崎 カケルくんが男性CAの存在を知って入社試験に向けて突き進む姿は、自分と重なる場所ですね。私もCAになるなんて思ってもみなかったんですが、CAの仕事やPeachという会社について調べていくうちに、どんどん気持ちも強くなっていったことを思い出します。

谷 私が特に印象に残ったのは新入社員研修のシーンです。本当に自分の訓練のときの気持ちを思い出しました。



山崎 康嗣 さん

兵庫県出身。CA歴は約3年。少年時代に影響を受けたアニメは『新世紀エヴァンゲリオン』。「カケルくんには共感する部分が多いです。彼には自分らしく、フライトを楽しんで欲しいですね。」



谷 一斗 さん

兵庫県出身。CA歴約6年でチーフパーサーの資格を持つ。少年時代にドラマ『GOOD LUCK!!』に影響を受ける。「カケルくん、困難を乗り越えてがんばってフライトしてください！」



糸川 一成 さん

『ありんすじごく』でモーニングゼロ2016年12月期奨励賞受賞。『空男ソラダン』で『モーニング』初登場＆初の週刊連載となる。『空男ソラダン』第2巻は3月23日（金）、講談社より発売。

高卒18歳男子、CAとして空を翔る！ 『空男ソラダン』

自暴自棄の日々を過ごしていた高校生・空賀カケルは、自分の家庭環境のせいで、何に対しても意欲をなくしていた。そんなある日、修学旅行で乗った飛行機で、空の上で生き生きと働くCAに出会い、自らも「空の世界で働きたい」とCAへの道を模索することになる。

待望の第2巻では、日本アイランド航空のCAとして初乗務を果たしたカケルが、八丈島から羽田へのフライトの最中、突如乗客の妊婦が破水するハプニングに直面するところから始まる。果たして母子は……!? そのほか、遺骨を抱えた乗客への心配りなど、カケルたちCAの物語を取録。



3月23日（金）
2巻発売
定価：570円（税別）

第1話目は
モーニング公式サイト
<http://morning.moae.jp>
で読めます！

Peachは十数名の男性CAがいて、あまり男女で意識することはありません。それでも、やはり同期というのは良きライバルであり、良き仲間なんですよね。カケルくん（同期の）八雲さんの関係は今後も楽しみです！

糸川 貴重な感想をありがとうございます！ ところで、お2人とも中途入社だとか、『空男ソラダン』の連載を始めるにあたり、中途に入った方の話はあまり聞いていなかったのが新鮮でした。全く畑違いのところからこの仕事に飛び込んで、戸惑いや恐怖心はなかったですか？

山崎 Peachはまだ設立6年目の会社で、ほとんどがCA以外の職業からの転職組なんです。私は前職がサービス業だったのでそのスキルを生かしつつ、飛行機で旅行するワクワクドキドキを職業にしたらどうなるんだろうと思って、実際にサービス業の経験はすごく今の仕事で役に立っていますし、戸惑いや恐怖心より、楽しみのほうが大きかったですね。

谷 私の前職はマーケティングリサーチ業でした。ほとんど人と接することのない仕事で、どちらかというと自分はおしゃべりなほうなので、いろんな人と話ができる仕事があったと思って応募しました。関西出身なので、本社が関西というところもポイントでしたね。

糸川 そういえば、今日の取材は成田からPeachに乗って関西空港に来たんですが、到着したときに機内アナウンスでCAさんが「おおきに」っておっしゃって（笑）。ユニークだなと。フライト中のアナウンスも微妙に関西なまり

があって、私も関西出身なので親近感がわきました！

糸川 圧倒的に女性が多いCAという職業で、お客様からの反応はどうか？

谷 そうですね。最近やっとPeachをご利用いただいているお客様には慣れていただけたと感しますが、新しい就航地に行くと「あ、男の人だ」という反応はありますね。

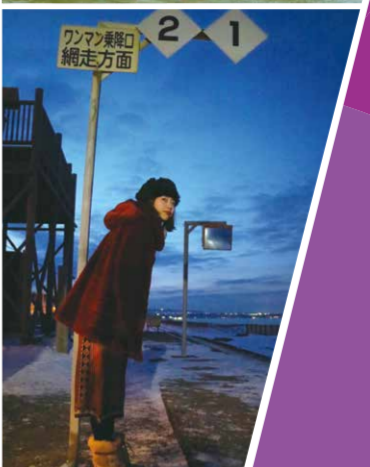
山崎 でも、飛行機に乗るのが初めてとか、お客様のワクワクした表情を拝見するときに、この仕事をやって良かったと思える瞬間です。そんなお客様に旅先の情報などをお話して、楽しい旅のお役に立てたらうれしいですね。

谷 私は、空の上という非常に非日常な場所で働きたかったのでこの仕事を選びました。チーフパーサーになったとき、高校時代の友人夫婦が偶然、搭乗してきました。この特別な空間を人と共有できるのは素晴らしいと思います。

ー今後の『空男ソラダン』に期待することは？

山崎 主人公はまだまだ駆け出しですが、CAには保安要員として対応しないといけない場面があるので、そういう経験を通じて成長していくカケルくんが見たいです。

谷 CAは世間的に見てサービス要員という印象が強いと思いますが、実際には保安要員というところにしっかりと重点を置いています。CAが安全について妥協していないということを読者の方に知ってもらえるように描いていただけたらうれしいですね。



新規就航

2018年8月1日

OSAKA
大阪[関西]

KUSHIRO
釧路

Peachが「ひがし北海道」に就航します！大阪（関西）から釧路空港へ……

大阪から約2時間の「ひがし北海道」には世界自然遺産にも指定された知床半島、根室半島、オホーツク海の流水、釧路湿原、摩周湖・阿寒湖、十勝平野など、大自然の見どころがいっぱい！そして、北海道といえばやっぱり、グルメ！新鮮な海鮮はもちろんのこと、作りたてのチーズなどの乳製品、地産のお野菜や有名な豚丼、釧路そば等、ここでしか食べられない海の幸、山の幸を堪能できます。

さあPeachで気軽すぎる旅を♪「アジアの宝 悠久の自然美の道 ひがし北海道」へ

搭乗期間：2018年8月1日～10月27日

大阪(関西) → 釧路		
便名	出発	到着
MM125	9:50	11:50

搭乗期間：2018年8月1日～10月27日

釧路 → 大阪(関西)		
便名	出発	到着
MM126	12:30	15:00

運賃

シンプルピーチ

5,290円～（片道）

上記運賃は、1席あたりの片道運賃です。燃油サーチャージ（燃油特別付加運賃）はいただいておりません。支払手数料、空港使用料等が別途必要となります。コンタクトセンター、空港カウンターにてご購入の場合、別途予約手数料がかかります。運賃額・ご利用条件は予告なく変更および追加設定する場合がございます。関係当局の認可を前提としています。2018年2月14日現在

CEO MESSAGE



Peach Aviation株式会社
代表取締役 CEO
SHINICHI INOUE
井上 慎一

今年の大河ドラマ「西郷どん」に沸く、鹿児島。ドラマを観て鹿児島への旅を計画されている方も多いのではないのでしょうか。私自身も、鹿児島には縁あって訪れることが度々あります。雄大な桜島はどの季節でも見応えがあり、遠い昔から鹿児島人に尊重され、誇りであることが納得できます。

鹿児島に行くに必ず訪れる馴染みの店に行くと、そこには私にとっての“西郷さん”（お店のご主人）がいます。鹿児島人気質な悠々たる現代の“西郷さん”の店は、鹿児島を第2の故郷としている私の大切な場所となっています。そんな現代の“西郷さん”がいるお店「からあげ松幸」は、今号の『PEACH LIVE』内でも紹介しています。もしご興味のある方は、鹿児島を訪れた際には是非お立ち寄りください。きっと愛情あふれるお説教と、おいしいお料理でお出迎えてくれるはずですよ。

Kagoshima is booming right now because of “Segodon”, this year’s NHK historical drama. I guess there are many people who are planning to go to Kagoshima after watching the drama. I often go to Kagoshima myself. The grand Sakurajima Island is worth seeing in any season. I can understand why it has been honored and cherished by the people of Kagoshima since long ago.

Kagoshima is a home away from home to me, and I go to my favorite restaurant every time I go to Kagoshima. The restaurant’s master has a composed, Kagoshima-people-like character, and he is like “Saigo-san” for me. The restaurant of this present day “Saigo-san” has become my important place. The restaurant is Karaage Matsuko, which is also introduced in this issue of PEACH LIVE. If you are interested, please stop by when you visit Kagoshima. I’m sure he’ll welcome you with warm conversation and delicious food.

COVER PHOTOGRAPH



桜島と西郷ママトリョーシカ

錦江湾に浮かぶ桜島は、幕末の志士たちも眺めてきた、鹿児島を象徴する風景。薩摩が生んだ偉人たちをモチーフにしたゆう工房のママトリョーシカは、鹿児島のイラストレーターがデザインを手がけ、ロシアにて手作業で描かれている。

Sakurajima Island and Saigo matryoshka
Sakurajima Island in Kinko Bay is one of the best places for seeing a classic view of Kagoshima the way that it was at the dawn of the Meiji era. Matryoshka, Russian nesting dolls, of great figures from Kagoshima made by You Kobo are designed by an illustrator from Kagoshima and painted by hand in Russia.