

「みなとオアシス薩摩川内」～川内港～

構成施設 川内とれたて市場

川内近海を中心にした海産物が揃う！



イベント とれたて市場特売

毎月1回開催される旬の海産物が安価で販売！



構成施設 薩摩海食堂

川内近海の新鮮な海産物が味わえる！



イベント 川内港ポートフェア 川内港にぎわいまつり

川内港を身近に感じる毎年11月の催し！



# 旬の海の幸が待っています

**i** この他にも、伊勢エビ、イカ、マダコなど旬のものがいっぱい！

養殖クロマグロ



キビナゴ



タカエビ



釜揚げしらす



# 「みなとオアシス薩摩川内」～川内港～

さつませんたい

## 川内川あらし

川内港周辺では大パノラマの自然に触れることができます

“川内川あらし”は霧が強風とともに海に流れ出し、蒸発霧（けあらし）が発生する現象

>見える条件

- 10月～3月の寒い日
- 朝5時～8時
- 晴れて風が弱い日



## 唐浜海岸



“唐浜海岸”は、川内港の北側に隣接している約2kmに渡って広がる美しい海岸です。

晴れた日には東シナ海にせずお夕日をのんびりと眺められます。

9月には甑海峡をウインドサーフィンで横断する甑海峡横断レースのスタート地点でもあります。

海上のかなたに甑島を望む海水浴場は遠浅で、シーズン中は家族連れでにぎわいます。また、釣りのポイントとしても親しまれています。

サーフィンの名所でもあります。

「みなとオアシス薩摩川内」～(甑島)里港・長浜港～

構成施設 里港ターミナル

上甑地域の玄関口でおみやげも揃います！



観光案内所もあります

構成施設 長浜港ターミナル

下甑地域の玄関口でおみやげも揃います！



観光案内所もあります

イベント 里夏祭り



8月

@里港 島外の方もたのしめます！



イベント 甑海峡横断レース



9月

唐浜海岸スタート→里港ゴール！



イベント こしきアクアスロン



10月

手打スタート→長浜港ゴール！



**「みなとオアシス薩摩川内」～(甑島)里港・長浜港～**
**甑島の豊かな自然の恩恵を受けて誕生したこだわりの品々**


**キビナゴ**

天然ミネラル塩と潮風のみで味付けられた海上天日干し仕上げのキビナゴは、油をひかずフライパンで乾煎りするときびなごの脂でおいしくやけます。



**干物** (アジ、カマス、キビナゴ味醂漬など)

甑島の干物がおいしいのは、丁寧な手作業による天日干しだから。天然塩を使用し、海上にせり出した干し場で鮮魚の旨みを閉じ込めます。



**かますの塩辛**

食塩のみで熟成させピン詰めしたかますの塩辛。酢・カボス・大根おろしなどお好みの辛さにして酒の肴やお茶づけなどにしています。



**焼酎**

上甑島と下甑島に蔵元が一軒ずつ。いずれも鹿児島県産・甑島産の芋にこだわり、昔ながらの製法・かめ仕込みで生産しています。



**岩のり**

きれいな海でとれた岩のりを佃煮にしました。天然の岩場で育ち、地元の漁師が手摘みで採取した岩のりはひと味違います。



**サラダ玉ねぎドレッシング**

下甑島産のサラダ玉ねぎと、島民に「きのす」として親しまれてきた橙の甘酸っぱさがクセになる万能ドレッシング。



**塩の塩**

海の美しい甑島ならではの天然塩がおみやげに人気。海洋深層水の塩や島みかん入りの塩、鉄鍋で炊いた塩などがあります。



**椿油**

島内産の天然植物脂100%の製品。この良質の椿油はオレイン酸を含み、酸化しにくく、髪や肌を健やかに保ちます。



**ウニのビン詰め**

黒潮にもまれておいしくなった良質のムラサキウニを瓶詰めにしました。独特の磯の香りと上品な味わいが好評です。



**カノコユリ球根**

植え時は10月～12月。1球で多くの花をつけるので見応えがあります。



**こしき海洋深層水**

多くの天然ミネラルを含み、体に必要な栄養素を無理なく摂取できます。



**つけ揚げ (さつま揚げ)**

漁師がつくる甑島のつけ揚げは、ほんのり甘くてやわらかい。東シナ海が育む魚(シイラ、トビウオ、ウルメイワシ、キビナゴ、アジ、イカと多様)の旨味をギュッと凝縮。

「みなとオアシス薩摩川内」～(甑島)里港・長浜港～

甑島の名所

**i** この他にも数々の名所やイベントがあります

甑大橋



令和2年8月29日開通

長目の浜 (田之尻展望所)



里武家屋敷通り



トンボロ



鹿島断崖



観光船かのこ



ナポレオン岩



甑大明神橋



瀬尾観音三滝



甑ミュージアム