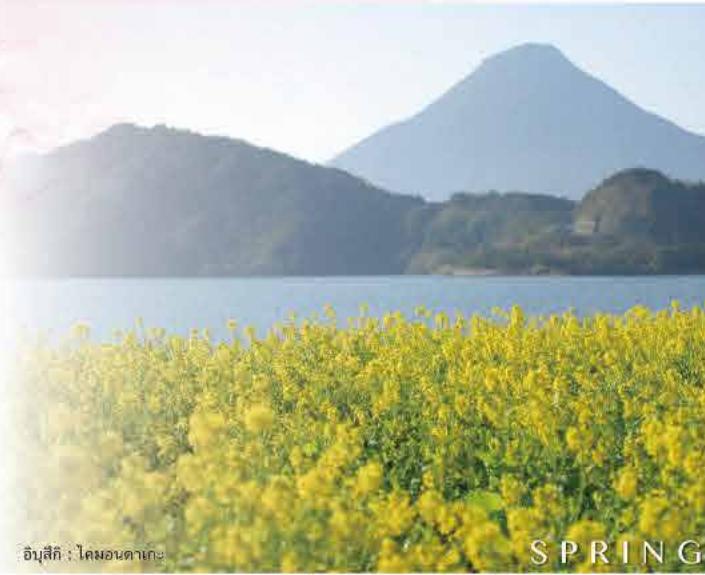
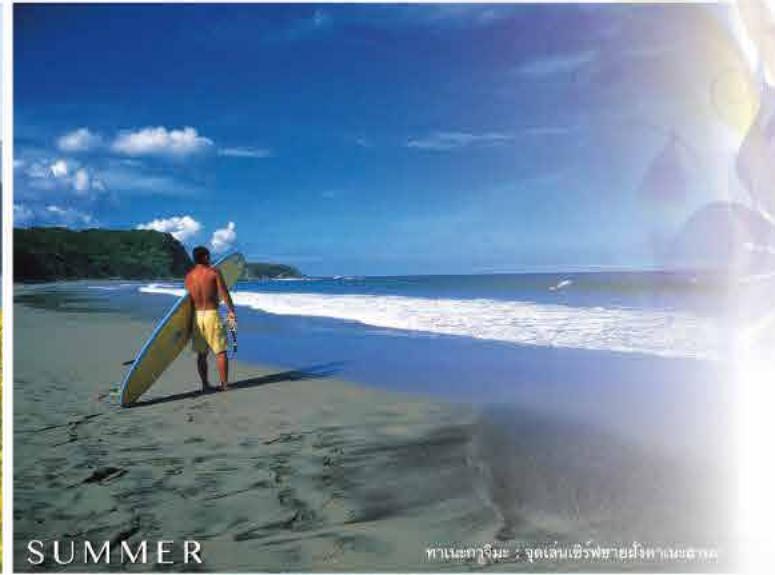


# ฤดูใบไม้ผลิ ฤดูใบไม้ร่วง ฤดูร้อน ฤดูหนาว

จังหวัดคากิชิมะที่เปลี่ยมเส้นทางในทุกฤดูกาล



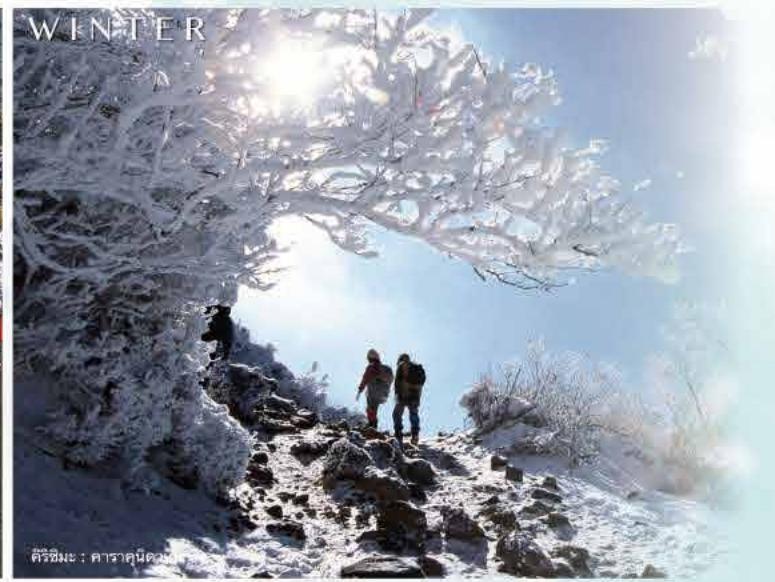
SPRING



SUMMER



AUTUMN



WINTER

More information อ่านเพิ่มเติมคลิปวีดีโอ "จังหวัดคากิชิมะที่แท้จริง"!



BIRD'S EYE VIEW OF KAGOSHIMA  
<http://kagoshima-trip.jp/drone/>



KAGOSHIMA Energetic Japan  
<http://kagoshima-trip.jp/>

สำนักงานท่องเที่ยวจังหวัดคากิชิมะ  
นิตบุคคลเพื่อสาธารณะประโยชน์  
<http://www.kagoshima-kankou.com/>

9-1 เมชันโน อ.คากิชิมะ จ.คากิชิมะ 892-0821  
TEL:81-99-223-5771 FAX:81-99-225-7484  
[info@kagoshima-kankou.com](mailto:info@kagoshima-kankou.com)

JAPAN KYUSHU

# KAGOSHIMA

ญี่ปุ่นในมุมที่ยังไม่มีใครค้นพบ

ประสบการณ์พิเศษ ที่ว่าด้วยเรื่องราวที่คุณยังไม่เคยเห็น  
การเดินทางที่น่าประทับใจในคากิชิมะ ดั้งแต่การท่องเที่ยวไปจนถึงการผจญภัย!







# Nature

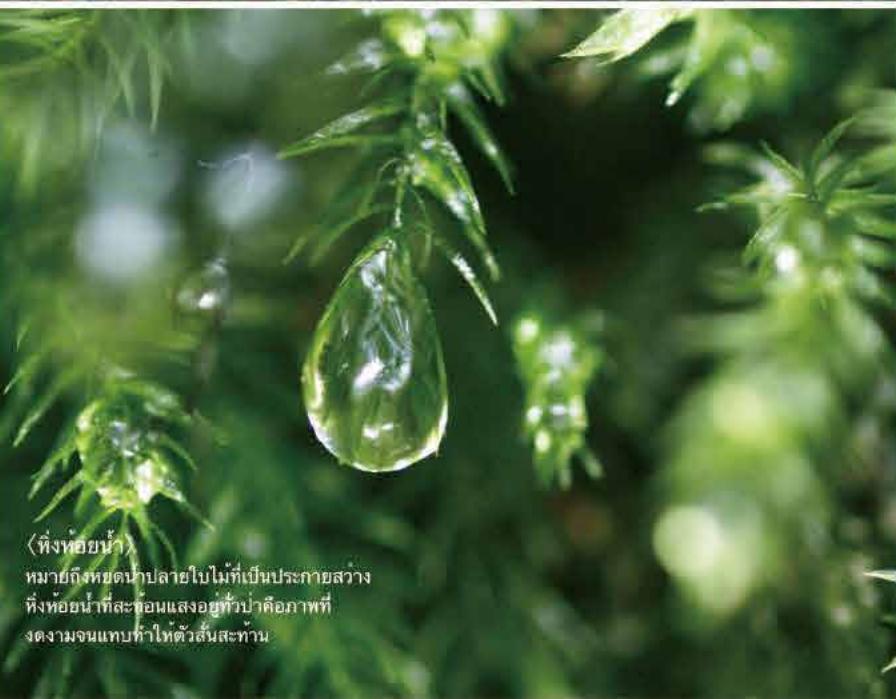
<ธรรมชาติ>

ธรรมชาติและระบบนิเวศน์อันหลากหลายที่คงอยู่มาตั้งแต่สมัยโบราณ  
คือหนึ่งในเสน่ห์ที่สร้างความเป็นจังหวัดคากิจิมะ



# เกาะยาคุ Yakushima

〈ต้นสนยาคุสิกิ〉 ซึ่อเรียกโดยรวมของดันสนที่มีอายุ 1,000 ปีขึ้นไป



〈ห้องห่ออย่างน้ำ〉  
หน้ายักษ์ห่ออย่างน้ำลายใบไม้ที่เป็นประกายสว่าง  
ห้องห่ออย่างน้ำที่จะดูดซับแสงอาทิตย์รับประทาน  
ลดความชื้นแบบที่ให้ด้วยสัณสัพพาน

นำดูกาโนะในประเทศญี่ปุ่น

เกาะยาคุ  
Yakushima Island

เกาะยาคุคือมรดกโลกทางธรรมชาติที่ว่ากันว่ามีพืชพันธุ์รวมกันทั้งหมดมากกว่า 1,900 ชนิด

เกาะยาคุเป็นมรดกโลกทางธรรมชาติแห่งแรกของญี่ปุ่นที่ได้รับการรับรองจาก UNESCO ในปี 1993 เกาะยาคุซึ่งมีภูเขารising ระดับ 1,000 เมตรทอดตัวเรียงรายกว่า 40 ลูก จนมีฉายาว่า "เทือกเขาแอลป์บนท้องทะเล" เช่น มิยะโนะอุระที่สูง 1,936 เมตร ซึ่งสูงที่สุดในคิวชู คุณจะได้พบกวางและลิงในธรรมชาติที่ยังบริสุทธิ์ รวมทั้งต้นสนใจมอนสิกิซึ่งเป็นต้นไม้ยักษ์โบราณที่เก่าแก่ที่สุดในญี่ปุ่น ซึ่งว่ากันว่ามีอายุถึง 7,200 ปี

ที่ชิราฟานิอุนชุยเดียว คุณจะได้ชมต้นสนยาคุสิกิในป่าธรรมชาติที่ไม่เคยถูกทำลายซึ่งเป็นป่าธรรมชาติสำหรับพืชผักอนทยอนใจในความสูงจากระดับน้ำทะเล 600-1,050 เมตร ว่ากันว่า "ป่าโคเคนมูลสี" ในบริเวณนี้คือแรงบันดาลใจที่ทำให้มีการสร้างภาพยนตร์แอนิเมชันเรื่อง "เจ้าหญิงโนโนโนะเค" ชื่นเมื่อปี 1997 นอกจากนี้ที่นี่ยังมีเส้นทางการเดินป่าหลายเส้นทาง ป่าลึกที่ปกคลุมไปด้วยมอสจะสร้างความทรงจำที่คุณไม่อาจลืมเลือน

＊ภาพยนตร์แอนิเมชัน "เจ้าหญิงโนโนโนะเค" ...คือผลงานภาพยนตร์แอนิเมชันเรื่องยาวของสตูดิโอ Ghibli โดยผู้กำกับฮายาโอะ มิยาซากิ



เกาะทานะกะ

Tanegashima Island

# เกาะทานะกะ

Tanegashima



สมัยก่อนเป็นสถานที่รับเป็นที่ขึ้นส่งมารจากโปรตุเกส  
ซึ่งปัจจุบันเกาะทานะกะมีจุดปล่อยจรวดที่ใหญ่ที่สุดในญี่ปุ่นด้วย  
นอกจากนี้ยังสามารถเพลิดเพลินกับการทำท่องเที่ยวเดินทางตามน้ำตื้นชายฝั่งทะเลได้ตลอดทั้งปี  
โดยผู้เล่นกระดานโต้คลื่นหันในและด้านประทุมภัยความตั้งตนที่ชุดโต้คลื่นที่วิเศษนี้  
 เพราะมีคลื่นชัดแรงจากหมุนแรงพิเศษ



ชายฝั่งทากะคากิ : ภาพจาก JAXA

(เก็ตโซะ หล่อสินสำนัคธรรมปราสาทอาโกะ) สร้างขึ้นเมื่อปี 1795 ที่นี่คือแหล่งท่องเที่ยวที่มีมนต์เสน่ห์สุดๆ สำหรับนักท่องเที่ยวที่ต้องการสำรวจความงามของสถาปัตยกรรมแบบญี่ปุ่นที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว



ฟันอันโน

ผลิตภัณฑ์ที่คนชอบทานมากที่สุดในญี่ปุ่น คือฟันอันโน ซึ่งเป็นฟันที่ถูกเผาให้กรอบนอกและนุ่มนวลในด้านใน ทำให้มีรสชาติที่อร่อยและนุ่มลิ้นมาก น้ำตาล์ที่ใช้ในการเผาฟันอันโนจะถูกเลือกอย่างพิถีพิถัน ทำให้รสชาติอร่อยและอร่อยมาก



หน่วยปืนภาคใต้ได้ปืนแบบเก่าที่รุดสายขวนขัน

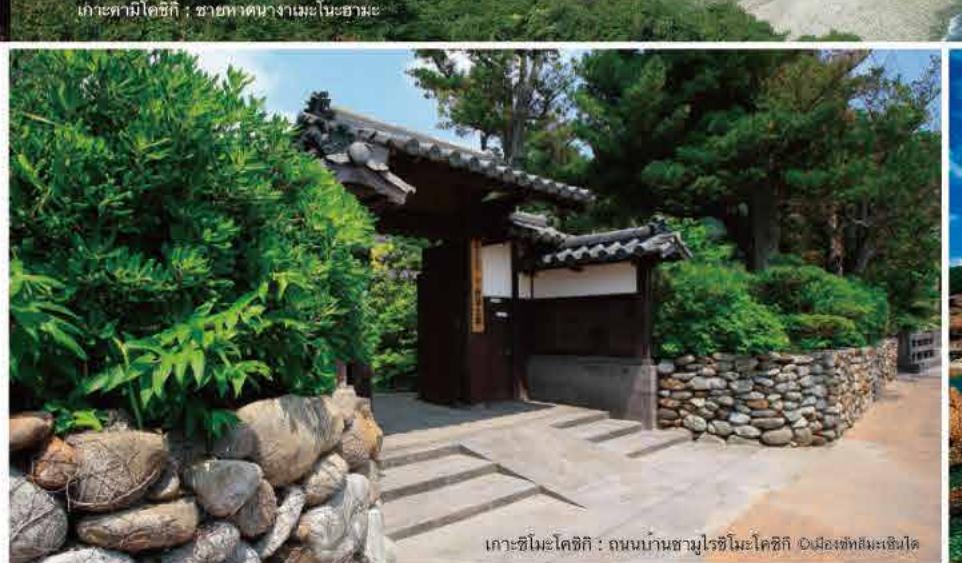
# เกาะโคซิกิ

Koshikishima

หมู่เกาะโคซิกิประกอบไปด้วยเกาะ 3 เกาะในทะเลจีนตะวันออก และเกาะร้างขนาดเล็กกลุ่มทะเลเล็กจำนวนมากร หน้าหาดที่ดูร้าวใจ หาดเลสันและบีงที่พิเศษกว่าใคร ด้วยกลิ่นลึกๆ คาวโภค บำรุงชาติที่ไม่เคยถูกทำลายซึ่งเป็นป่าไม้ใหญ่ไม่ผลัดใบที่อุดมสมบูรณ์ มีท่าหัตโนทั่งธรรมชาติซึ่งหาชมที่อื่นไม่ได้ อุตสาหกรรมประมงก็รุ่งเรืองโดยมีปลาคิบนาโภคเป็นหัวใจสำคัญ รวมทั้งอาหารทะเลสดๆ มากมาย ห้างขึ้นมีวินด์เซิร์ฟและการดำน้ำลึกให้ได้เพลิดเพลิน

เกาะโคซิกิ

Koshikishima Island



เกาะชินเมไธโคซิกิ : ถนนกานน้ำมานะในโคซิกิ ©เมืองโคซิกิ



เกาะชินเมไธโคซิกิ : พันโนโนเมเรียน ©เมืองโคซิกิ



คลื่นโคซิกิ : สะพานคาโนในโคซิกิ ©เมืองโคซิกิ



เกาะชินเมไธโคซิกิ : พันโนโนเมเรียน ©เมืองโคซิกิ



เกาะชินเมไธโคซิกิ : จุดชมวิวโภคในลียามะ ©เมืองโคซิกิ



เรือควาญเรือสูง เกาะโคซิกิ ©เมืองโคซิกิ



ดอกกลิลลีคิโนในโภค

# เกาะโยรง ชายหาดยูริกา samae

Yoronjima Yurigahama



## อาમامي-ริวกิวมีเป้าหมายที่จะขึ้นทะเบียนเป็นมรดกโลกทางธรรมชาติ

หมู่เกาะอาามิอยู่ในพื้นที่กึ่งไฮนร้อนหาดตอนใต้ของจ.คากิจิมะ ที่นี่เต็มไปด้วยความลึกลับ รวมทั้งมีชนบธรรมเนียมและวัฒนธรรมท้องถิ่นที่ไม่เหมือนใคร ประกอบไปด้วยเกาะต่างๆ เช่น เกาะอาามิโอะ เกาะคิคิโด เกาะโทคุโนะชิมะ เกาะไอโกโนะเอรานุ เกาะโยรง รวมทั้งเกาะร้าง ป่าธรรมชาติที่ไม่เคยถูกทำลายที่ยังเหลืออยู่ในอาามิเป็นชุมพรร้อยที่มีหั้งดอกไม้ใกล้สูญพันธุ์ รวมทั้งพืชและสัตว์หายาก เช่น "กระต่ายดาวอาามิ" สัตว์ป่าคุ้มครองของญี่ปุ่น และ "รุติคาเคเลี" นกประจำจังหวัดสัตว์หายากที่หาชมได้ยาก อาามิ-ริวกิวมีเป้าหมายที่จะขึ้นทะเบียนเป็นมรดกโลกทางธรรมชาติ บนพื้นที่ที่ให้ความสำคัญกับความหลากหลายทางธรรมชาติ ที่มา: กองท่องเที่ยวและสันติสุข จ.คากิจิมะ



อาหารท้องถิ่น "ข้าวหน้าไก่"  
ภัยปะกานไบราร์ด้าชุปกระทุกไก่



จ.คากิจิมะเลี้ยงคุโรมาตะไโระได้มากกับนันตบ้านนี้ของญี่ปุ่น



เกาะอาามิโอะ : ภัยปะกานไบราร์ด้าชุปกระทุกไก่



เกาะอาามิโอะ : กีฬาน้ำชาวสวนชาวนา



เกาะอาามิโอะ : ปั้กการั้งที่อาอก



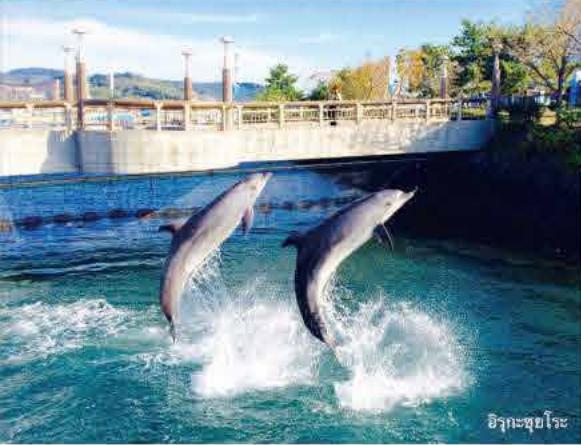
10

# ชากระจิมะ

Sakurajima



ภาพชากระจิมะ-จากล่องเรือชมดอกไม้



ชิราซุอาโอ

## คากูชิมะ

ศูนย์กลางของจ.คากูชิมะ และเป็นพื้นที่สำคัญทางการเมือง เศรษฐกิจ การกระจายสินค้า และวัฒนธรรม ที่อยู่ตระหันต่อเกาะชากระจิมะในอ่าวคินโโดย ซึ่งเป็นลัญลักษณ์ของคากูชิมะ เมืองแห่งนี้มีประชากรอยู่ราว 610,000 คน เป็นสถานที่ท่องเที่ยวที่มีความงามที่สุดในคิวชูได้มีร้านอาหารท้องถิ่น ร้านกาแฟ ร้านอาหารทั่วไป และร้านค้าต่างๆ ดังเรียงรายให้คุณได้สัมผัสถึงความหลากหลายทางชีวภาพและภูมิปัญญา



สวนโซจังนากิสึ  
(บ่อน้ำพุร้อนแข็งท้า)  
อ่อนชินแนงวายา ที่แข็งเหล็กเท่า



ชากระจิมะ (วิวกลางคืน)



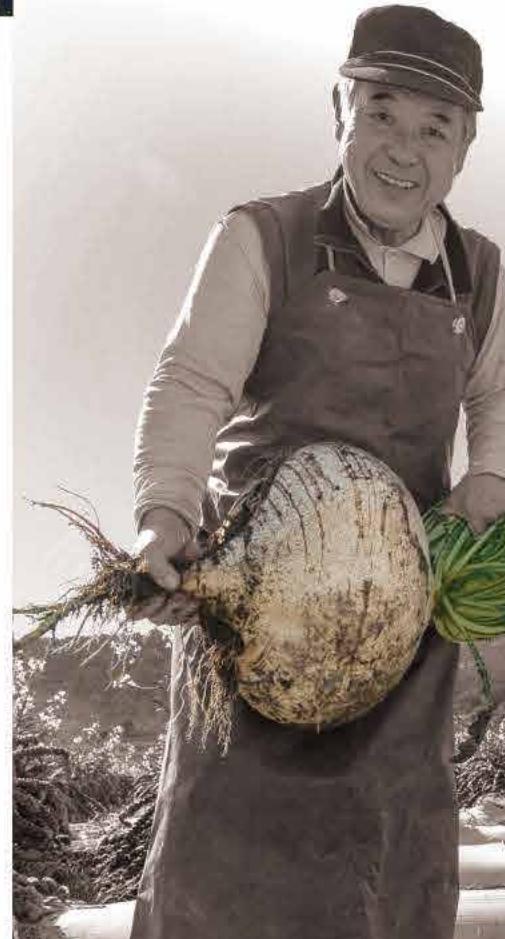
ชากระจิมะ (วิวท่าม)



ชากระจิมะ (วิวภูเขา)

## ชากระจิมะ

ชากระจิมะภูมิที่มีชื่อดังระดับโลกซึ่งยังมีการประทอยู่ เป็นภูเขาไฟประจำทวีปภูเขาไฟสแล็บชั้น สูงจากระดับน้ำทะเล 1,117 เมตร ภูเขามีนาみิตาเกะยังคงประทอยู่ในบจุบัน บางครั้งภูเขาไฟจะดกกลบปกคลุมตัวเมืองโดยรอบ แต่ผู้คนก็ยังคงใช้ชีวิตอยู่ร่วมกับภูเขาไฟอย่างสงบสุขและแข็งแกร่ง



(ส้มเจ้วันหวายหาของชากระจิมะ)  
ส้มเจ็ดเลิศที่ถูกใบโลกและหัวไว้ให้เหลือที่สุด  
ในโลกที่ได้รับการบันทึกลงในกินเนสส์บุ๊ค



ทางเดินชมสวนโซจังนากิสึ

สวนหนองกุ่มโซจังนากิสึ

สวนหนองกุ่มโซจังนากิสึ

# คากูชิมะ

Kagoshima



# History

## <ประวัติศาสตร์>

ชาวกิมิยะ (คากิชิมะ) ให้กำเนิดนักบุกเบิกผู้ยิ่งใหญ่จำนวนมาก ซึ่งทั้งหมดเป็นกำลังขับเคลื่อนสำคัญในการปฏิรูปเมจิ และมีบทบาทสำคัญในการสร้างญี่ปุ่นสมัยใหม่



ไซโก ทากาโมริ  
ภาพจาก/ไซโกชิเมะ



ชิม่าสี นาริอา基ระ  
ภาพจาก/ไซโกชิเมะ



คากิชิมะ : เที่ยวญี่ปุ่น

## รุ่งอรุณแห่งยุคใหม่ที่นำโดยชาวกิมิยะ (คากิชิมะ)

ศตวรรษที่ 19 ในช่วงที่ประเทศต่างๆ ทางตะวันตกกำลังรุกคืบเข้าสู่เชียญ ญี่ปุ่นเองก็ต้องเร่งพัฒนาประเทศให้ทันสมัย นับตั้งแต่การคมนาคม อาทิ ห้ารอกจักรไอน้ำ และการสร้างอุตสาหกรรมพื้นฐาน เช่น เดอะเก็ส และเทคโนโลยีในการบันสเนิน ปลายยุคเอโดะ (ปี 1851) ชิม่าสี นาริอา基ระ เจ้าเมืองชาวกิมิยะ (คากิชิมะ) เลืองเห็นว่าไม่ใช่เพียงกำลังทหารเท่านั้น แต่ประเทศยังจำเป็นต้องเพิ่มศักยภาพด้านอุตสาหกรรมด้วย จึงได้ก่อตั้งกลุ่มโรงงานแบบตะวันตกสนับสนุนใหม่ขึ้น โดยนำวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีของตะวันตกเข้ามาใช้ นอกจากนี้ยังดึงคนหุนุ่มที่มีความสามารถอ่อน่าง ไซโก ทากาโมริ และโอคุโนะ โทชิมิจิเข้ามาทำงาน จนกลายเป็นพลังขับเคลื่อนสู่ความทันสมัย

## ชูเซ็คังจิเกียว

กลุ่มโรงงานสมัยใหม่แบบตะวันตกที่มีชื่อว่า "ชูเซ็คัง" ซึ่งสร้างขึ้นโดยชิม่าสี นาริอา基ระ เจ้าเมืองชาวกิมิยะ (คากิชิมะ) คนที่ 11 เคยทำหน้าที่หลักในการผลิตเหล็ก ต่อเรือ บันได้ ไปจนถึงการผลิตแก๊ส ผลิตเตาแก๊ส และการพิมพ์แบบแนวเรียวพิมพ์ เพื่อสร้างความพร้อมด้านโครงสร้างพื้นฐานควบคู่ไปกับการขยายกำลังทหาร ชูเซ็คังจิเกียวได้รับการยอมรับทั่วโลกในด้าน คุณค่าและความสำคัญทางประวัติศาสตร์ในเดือน ก.ค. ปี 2015 UNESCO จึงได้ขึ้นทะเบียนทรัพย์สิน 3 ขั้นในสถานที่นี้ให้เป็นมรดกโลกทางวัฒนธรรม ในฐานะ "แหล่งผลิตเหล็กและเหล็กกล้า การต่อเรือและอุตสาหกรรมถ่านหิน หมวดจากการปฏิวัติอุตสาหกรรมญี่ปุ่นยุคเมจิ"

- ในร้านสถานชูเซ็คัง โรงงานเครื่องจักร
- ในร้านสถานชูเซ็คัง ชาบทาหารอบแนวหนอน
- ในร้านสถานชูเซ็คัง อดีตบ้านพักวิศวกรโรงบันไดยาคากิชิมะ (บ้านพักชาวต่างชาติ)



## ไซโก ทากาโมริ

เมื่อพูดถึงชาวกิมิยะ (คากิชิมะ) ก็ต้องนึกถึงไซโก ทากาโมริ ชายไร้คนสอดท้าย เข้าได้รับการคืนพำนักจากชิม่าสี นาริอา基ระ และได้ทุ่มเทความสามารถให้กับการสร้างความทันสมัยให้ญี่ปุ่น แต่ในส่วนความชา hakkimiyashiki และลงทุนในความทันสมัยเพื่อใจของเหล่าชนูริที่สูญเสียสถานภาพที่เคยมีไปเมื่อโลกเข้าสู่ยุคใหม่ และเป็นผู้นำกองทัพไซโกเข้าต่อสู้กับกองทัพรัฐบาลเมจิ หลังการสู้รบอันดุเดือด กองทัพชา hakkimiyashiki เป็นฝ่ายพ่ายแพ้ ไซโก ทากาโมริถึงวิศวัตติดน่องบนเขายาโนะในคากิชิมะ อดีตบ้านพักวิศวกรโรงบันไดยาคากิชิมะ

อุดมคติอันสูงส่งของเขามากมายที่ต้องการจะเปลี่ยนแปลงประเทศชาติอย่างดี ด้วยความพยายามที่ไม่เคยหยุดนิ่ง แม้จะมีความทุกข์ยากในสิ่งที่ต้องการ แต่ในที่สุดเขาก็สามารถนำประเทศชาติญี่ปุ่นสู่ความเจริญรุ่งเรืองอย่างมาก

## นักเรียนชา hakkimiyashiki

ในส่วนความระหว่างอัจฉริยะและชา hakkimiyashiki เมื่อปี 1863 ชา hakkimiyashiki (คากิชิมะ) ตระหนักถึงศักยภาพที่เหนือกว่าของต่างประเทศ จึงคิดที่จะเอาตัวรอดจากการตัดขาดความต่อเนื่องทางการค้าและเศรษฐกิจ จึงได้ตั้งต้นบริษัทในปี 1865 มีการส่งเด็กชาย 19 คนไปเรียนต่อที่ประเทศอังกฤษในฐานะนักเรียนชา hakkimiyashiki ต่อมานักเรียนบางคนในกลุ่มได้กล่าวเป็นญี่ปุ่นที่มีบุกบาทอย่างมากในการก่อตั้ง มหาวิทยาลัยที่เกี่ยวข้องและส่วนราชการต่างๆ ต่อมาได้ก่อตั้ง บริษัท รัตน์ รวมทั้งราชษาแห่งญี่ปุ่น ในปี 2014 มีการเปิดอาคารอนุสรณ์สถานสำหรับนักเรียนอังกฤษจากเมืองชา hakkimiyashiki ในโอกาสครบรอบ 150 ปี นับตั้งแต่เมื่อปี 1863 ที่นักเรียนเหล่านี้เดินทางออกจากญี่ปุ่นไปประเทศอังกฤษ



อาคารอนุสรณ์สถาน  
สำหรับนักเรียนอังกฤษจากเมืองชา hakkimiyashiki

## ชา hakkimiyashiki

งานที่ดีที่สุดที่ทำได้โดยนักเรียนคือการเป็นเครื่องแหน่งคริสตัลที่มีความใสมาก  
แล้วเช่นเดียวกันเป็นผลิตภัณฑ์ที่ล้ำเลิศ

# Foods

<อาหาร>

จังหวัดคากิจิมะมีธรรมชาติที่อุดมสมบูรณ์และสภาพอากาศที่กำลังดี  
จึงเป็นที่นิยมในการทำอาหารและผลิตได้ทั้งพืชผลและทำปศุสัตว์

เช่น คุโรบุตะ วัวดำญี่ปุ่น ไก่ มันเทศ เหล้าโซจู ชา เสาร์ส ปลาบuri ปลาคัมปัง  
ปลาโอมากิ ปลาไหล หัวใจเท้าชากระจิมะ เป็นตน มีจำนวนการเลี้ยงเนื้อหมู เนื้อวัวญี่ปุ่น  
และจำนวนการส่งออกเนื้อไก่ที่ผลิตมากที่สุดในญี่ปุ่น



## คุโรบุตะ

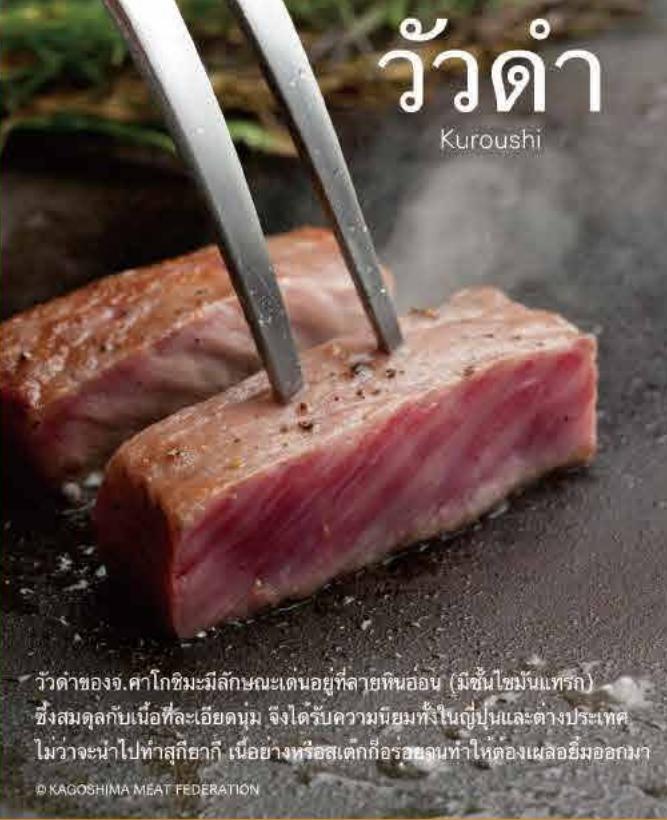
Kurobuta

เขตสำคัญที่ทำให้คุโรบุตะมีชื่อเสียงที่สืบทอดกันมา<sup>1</sup>  
และใช้มนุษย์และสายฟ้าในอุณหภูมิที่สูงกว่าเพื่อให้เก็บเนื้อหมูสด อัน  
คุโรบุตะได้รับความนิยมจากความนุ่ม ให้สัมผัสการเคี้ยวที่ดี และอัดแน่นไปด้วยความอร่อย  
ไม่ว่าจะเป็นราเมงคากิจิมะที่ใช้คุโรบุตะอย่างกันเป็นมาตรฐาน หรือชาบูชาบู  
อีกทั้งยังมีหมูขุนเกร็งชินมังคุดที่ได้รับความนิยมมากเป็นพิเศษ



## วัวดำ

Kuroushi



วัวด้าของคากิจิมะมีลักษณะเด่นอยู่ที่ลายพินโดยอน (มีขั้นไขมันแทรก)  
ซึ่งสมดุกับเนื้อที่ล่ำอ้อยดุม จึงได้รับความนิยมทั่วไปญี่ปุ่นและต่างประเทศ  
ในวัวจะนำไปทำสุกี้ยากิ เนื้อขาหรือสังเตกที่อร่อยอุดมที่ขาดไม่ได้ของคนญี่ปุ่น

© KAGOSHIMA MEAT FEDERATION

## ปลาสด

Fish

จังหวัดคากิจิมะมีธรรมชาติที่อุดมสมบูรณ์และสภาพอากาศที่กำลังดี  
ที่นี่จึงอุดมสมบูรณ์ไปด้วยอาหารทะเล เช่น ปลากระเพง  
ปลาคิบินาโกะ และปลาคัตสีโอะที่มีรสชาติเด่นของเมืองริมน้ำ太平洋

### หยดคลื่น คิบินาโกะ

Kibinago<sup>2</sup>  
สูงปลาคิบินาโกะขนาดใหญ่ที่ยาวอยู่บนผืนพื้นที่เป็นประกาย  
สวยงามสีเทา ทำให้ปลาชนิดนี้ได้ชื่อว่า "หยดคลื่น" หรือ "อัญมณีแห่งทะเล"  
ปลาคิบินาโกะสดๆ  
จะถูกนำมาราบ่าครีบเพื่อออกเพื่อรักษา<sup>3</sup>  
กับมีสะแยะหน้าสัมส่ายชหหรือโซยชู  
นอกจากนี้ยังนำไปทำให้เป็นเบร์เกอร์กรอบ หรือ "ดอง"  
ด้วยโซยกันมิรินเพื่อนำไปใส่  
ช้าราดาชาได้ด้วย



### ปลาคัตสีโอะแห้งชูดฟอย



### ปลาคัตสีโอะแห้งชูดฟอย

Katsuobushi<sup>4</sup>  
การทำแห้งที่ทำจากปลาคัตสีโอะและเป็นความทันสมัย<sup>5</sup>  
ก่อนจะนำไปเผากรรมการ  
เช่น คัม บาร์ ตากแห้ง บัดดี้ชาร์ รสอร่อยเช่นนี้  
นิยมนำไปใช้ทำสำรับหรือโรยหน้าอาหาร เป็นของสำคัญในอาหารญี่ปุ่น



### ชั้ทสึมะอะเกะ

Satsumage<sup>6</sup>  
อาหารที่ห่อรินทำจากเนื้อปลาดันนำไปพอกด้วยสาลว  
หอมเป็นอย่างมากซึ่งเป็นที่ที่คนรู้จักกันมานาน



### ชานมหวานของทองถิน

"คารุซัง" ชานมน้ำที่ทำจากมันเทศญี่ปุ่นสด แบ่งชั้ว  
และน้ำตาลน้ำนมสดผสมกัน  
หรือสีวิปเปตโตที่ทำจากมันเทศของดั้งดี  
ท้องถินเป็นที่นิยมที่สุด



## น้ำส้มสายชูดำ Kurozu

น้ำส้มสายชูดำที่ทำจากถั่วถูกดิบเพียง 3 อย่าง ได้แก่ ข้าวเหนียว และน้ำ นำไปหมักในไหหัวตั้งไว้กลางแจ้ง ลักษณะเด่นคือสีเข้มกว่าน้ำส้มสายชูทั่วไป ใช้เวลาหมักนาน 1-3 ปีจนนำออกจำหน่าย การหมักน้ำเปลี่ยนความเป็นกรดของน้ำให้เป็นกรดอมซึ่งสามารถนำไปทำ成ที่สำหรับเครื่องดื่ม ทำเป็นน้ำผลไม้ หรือนำมาเป็นปรุงอาหารก็ได้



## ชาเขียว Kagoshima Tea

คาโกชิมะเป็นแหล่งผลิตชาที่มากเป็นอันดับ 2 ของประเทศ ชาคาโกชิมะถือกำเนิดมาจากการแสงแดดจัดจากและแม่น้ำนันอันอุดมสมบูรณ์ มีลักษณะเด่นคือสีเขียวที่ล้ำลึก รสชาติเข้มข้น และความอร่อยชุ่มชื้น ในช่วงฤดูใบไม้ผลิจะได้เห็นทุ่งชาในสีเขียวเข้ม งามมากทอดตัวยาวสุดสายตา



## เหล้าโซจู Shochu

เหล้ากลันชนิดหนึ่งในกลุ่มเหล้ากลันที่เป็นที่นิยมอย่าง วิสกี้และสาคู เหล้าโซจูของ จ.คาโกชิมะมีมากกว่า 2,000 แบรนด์ และมีความหลากหลายอย่างยิ่ง ไม่ว่าจะเป็นเหล้าสาเกสึเมะโซจู อาามิโคคูโตโซจู เหล้าโซจูที่ทำจากข้าวและข้าวน้ำรีลีย์ จ.คาโกชิมะห้ามผลิตและบริโภคเหล้าโซจูในบริเวณที่ติดตันดับตันๆ ของญี่ปุ่น วิธีการฟื้นฟื้นสามารถได้ทั้งแบบอนดะรีค ผสมน้ำ ผสมน้ำร้อน และผสมโซจู เป็นต้น



### แบรนด์ชั้นนำโซจู

เหล้าโซจูชั้นดีที่ผลิตและบรรจุภายนอกในจังหวัด ท้าวสถานที่สุดคุณภาพที่ผลิตในจ.คาโกชิมะ ได้รับการรับรองแหล่งผลิต "ชั้นนำโซจู" ตามข้อตกลงของ WTO (องค์การการค้าโลก) เช่นเดียวกับไวน์ที่ผลิตใน "นอร์ดโดษ" และ วิสกี้ที่ผลิตใน "สก็อตแลนด์"

### โคคูโตโซจู

เหล้าโซจูที่ญี่ปุ่นได้รับอนุญาตให้ผลิตเฉพาะที่หมู่บ้านโนะโนะ จ.คาโกชิมะเท่านั้น วัดดูดเหล็กคือน้ำตาลหวานแรงจากอ้อยและโคจิ การกรองทำให้ได้รสชาติตามแบบฉบับของน้ำตาลทรายแดงและข้าวแต่ปราศจากน้ำตาล ซึ่งแล้วไม่เคยทำให้มาด่าง โคคูโตโซจูมีความเผ็ดและเผ็ดร้อนความเผ็ดและเผ็ดร้อน



# Environment

<สิ่งแวดล้อม / ออนเซ็น>

จ.คากิชิมะมีภูเขาไฟมากนัย  
จึงมีบ่อน้ำพุร้อนคุณภาพดีผุดออกมาทั่วจังหวัด



## อิบุสึกิออนเซ็น

อันสักอุดมไปด้วยบ่อน้ำพุร้อน จนว่ากันว่าແขัดลงไป 1 เมตรก็จะพบบ่อน้ำพุร้อนผุดออกมายกทุกหนแห่ง มีที่ทักพร้อมมองเห็นจำนวนมาก การเชื่อมอันเซ็นให้สวยงามซชว์ผ่อนคลายความอ่อนล้าจากชีวิตประจำวันได้เป็นอย่างดี

ทริปยอดไวนิชอร์  
ออนเซ็นและสปาแบบไม่ปกลับที่เคยไปแล้วมากที่สุด  
**ครองอันดับ 1 มา 3 ปีซ้อน**  
ตามมาตรฐานไกด์อันเซ็น



## คากิชิมะออนเซ็น

กล่าวกันว่าที่นี่ได้ชื่อว่าคากิชิมะเพระของคุเมะอ่อน เกาะท่ามกลางทะเลหมอก ข่านอันเซ็นในคากิชิมะโอบล้อมไปด้วยความอ่อนชี้ของป่าลึก หลังจากการเดินป่าตามทิวเขากากิชิมะ เราแนะนำให้คุณไปพักในที่พักที่มีบ่อน้ำพุร้อนในหุบเขา



## คากิชิมะอันเซ็น

ในคากิชิมะมีแหล่งน้ำพุร้อนมากถึง 280 แห่ง โรงแรมที่เรียกว่า "เซ็นได" เป็นที่แห่งที่มีความหรูหราโดยการกีฬาน้ำพุร้อนธรรมชาติ การแขวนผ้าหรือห่มให้สม雅พลางชมวันที่หันออกมายกภูเขาไฟ ซากะจิมะก็เป็นความเพลิดเพลินอย่างหนึ่งของอันเซ็นคากิชิมะ



## อันเซ็นอบทรายร้อนธรรมชาติ

ที่อุบลสั่งอยุธยาชายขอบด้านทิศใต้ของ คากิชิมะ คุณจะได้สัมผัสถักน้อนเซ็นอบทรายซึ่งหาได้ยากในโลก อันเซ็นอบทรายคือการนอนลงบนทรายทั้งหมดคุณจะ จากนั้นจึงกอบหัวด้วยตัวเองด้วย ทราบที่อุบลตัวความร้อนจากน้ำพุร้อนซึ่งผุดขึ้นมาจากชั้นหิน รากาจจะคดอย่าง อุ่นชื้นตัวความร้อนจากหิน ในเวลาประมาณ 10 นาทีจะมีเสียงกระหัวด้วยระบบหมนเรือนโนติดต่อซึ่ง ให้ผลิตภัณฑ์ของการกำจัดสารพิษจึงเป็นที่นิยมในหมู่ทุกคน นอกจากนี้คุณจะจะได้พบหัวหินที่แปลงตัว成岩 อย่างรวดเร็วมากคลื่นในบริเวณพื้นที่ให้บริการอันเซ็นอบทราย

