



寒くて、美しい季節が
曾於市にもやってきました。

特集

そ お の 冬

白鹿岳展望台（財部）

曾於市内で標高が一番高い白鹿岳にある展望台からは、大パノラマで星空が望める。昼間は、霧島連山や桜島、志布志湾なども眺めることができる絶景スポット。

その冬 夕景

弥五郎どん銅像付近（大隅）

道の駅おおすみ弥五郎伝説の里の15分もの弥五郎どん銅像がある丘から。弥五郎どんと見る夕日はいつもより雄大に感じられる。時間とともに変わる夜空への変化を楽しみながら、そのまま星空観賞をしてもよし。





そこの冬 夜景

コケキャンチ高之峯から（末吉）

336mの高之峯頂上からは都城市と財部の夜景を見ることができる。冬の澄んだ空気でキラキラと輝く光は地上にある星のよう。雲のない日には見上げると星空も広がっており、その両方を楽しむことができる。



その冬
収穫



柚子

Yuzu



末吉町の柚子

九州でも有数の柚子産地である末吉町。10月中頃から収穫が始まり、搾汁センターでは柚子の香りが立ち込める。



生産者に聞く

柚子は曾於市の気候にもあっていて、古くから農家の庭先でいい実をつけていました。旧末吉町時代に、柚子の苗木への補助があったこともあり、柚子農家は末吉町にはたくさんあります。私自身、定年後の仕事に考えて、まだ会社で働いている時に始めた柚子の生産ですが、16年ほど経った今でも、毎日楽しいですよ。

柚子は、出荷時期が10月末頃から約40日間くらいとだいたい決まっているので、その時期は手伝いをお願いしています。持つて行く時は、1ト単位で持つていくんですよ。ただ、柚子はできる年とできない年が交互にくるので、裏表が激しいんです。



柚子農家
野呂さん

白菜農家
領家さん

大隅町は面積と実績があるので国が決める白菜の指定産地になっているんです。なので、大隅町ではこの時期、白菜をつくる農家さんは結構多いですね。県内でも、面積でいったらトップレベルの白菜産地だと思います。

白菜は昼間と夜の寒暖差があると、いい味のものができるんです。ずっと暑すぎてもだめだし、ずっと寒くてもできない。その点、曾於市は合っているんだと思います。加工会社さんが来て、その場で白菜を切って食べるんですけど、みんな「美味しい！」って言いますよ。2月いっぱいまで出荷があるので、まだまだこれからですね。



その冬 収穫



白菜

Chinese cabbage



大隅町の白菜

例年10月の終わり頃から収穫が始まるが、今年は台風の影響で少し遅れたそう。大隅の広大な大地に白菜畑が広がる。



創業 47 年になる「レストランおおすすめ」には、来店客の7割が注文するという人気メニュー「特製チャンポン」(850 円)がある。こしょうが効いたあんかけスープは、麺とたっぷり絡んで、絶妙な旨味を生み出している。具もイカやお肉、野菜など盛りだくさんで、大満足な事間違いなし。創業当時からここを支えるおかみさんと会話を楽しみながら、どこか懐かしい店内でアツアツのチャンポンをどうぞ。



レストラン おすすめ

そこの冬 チャンポン

曾於市大隅町下窪町 144

☎ 099-482-1206

定休日：不定休

営業時間

10:00 ~ 15:00

18:00 ~ 21:00

曾於市役所
本庁から

車で **20分**



イス席も座敷もあり、
広々とした店内



時 期に合わせた旬の料理が楽しめる人気の「居酒屋 六本木」で、冬のメニューである「おでん」(700 円)が始まっている。おでんの内容はその日によって違うが、だいたい7~8品の盛り合わせだそう。スルメが入っているという自家製のつゆがたっぷりしみ込んだ具はどれをとっても美味しい。上に散らされた曾於市の特産である柚子の皮が風味を一層際立てており、まさに季節の味を堪能できる。

そこの冬 おでん

居酒屋 六本木

この日は意外に人気だという
トイモガラも。



曾於市末吉町新町 1 丁目 6-17

☎ 0986-76-5010

定休日：日曜・祝日

営業時間

18:00 ~ 22:00

※相談に応じます

曾於市役所
本庁から

車で **3分**



財部にある「お好み焼き でんえん」は、開店と同時にひっきりなしにお客さんがやってくる人気店。大阪出身のご主人のレシピで作られた本場のお好み焼きを堪能することができる。冬のオススメは、「シーフード焼き」(1,390 円)。北海道産のホタテと貝柱、広島産のカキの他、有頭エビが2尾にイカと豚肉も入って盛りだくさん。美味しいと評判の手作りマヨネーズをたっぷり絡ませて、海の幸を口いっぱいに楽しんで。

そこの冬 お好み焼き

しょうゆが香ばしい
ミックス焼きうどん (780 円)



お好み焼き でんえん

曾於市財部町下財部 1595-6

☎ 0986-72-0158

定休日：不定休

営業時間

11:30 ~ 14:00

17:00 ~ 21:00

曾於市役所
本庁から

車で **15分**

大阪が発祥という「ちりとり鍋 (1 人前 1250 円)」が末吉町にある「Rana」で食べることができる。ちりとり型の四角い鍋でつくられることから名付けられたこの鍋。ここでは、牛ホルモン・鶏もも肉・豚バラ肉と、野菜を甘辛いタレで煮てあり、ボリュームもたっぷり。浅い鍋で作られるからか、炒め物のような食感も楽しめる。🍜はチャンポン麺かチーズ入りのご飯を入れることもできるので、最後の一滴まで味わって。



洋食居酒屋 Rana

曾於市末吉町新町 1 丁目 9-14

☎ 0986-36-6667

定休日：火曜

営業時間

18:00 ~ 23:00

曾於市役所
本庁から

車で **3分**

外はイルミネーションで
彩られている



そこの冬 ちりとり鍋