

BE YOUR  
NEW  
STORY

# PEACH LIVE

2021  
Autumn  
Vol.26

PEACH LIVE

Special Feature

## 九州 Kyushu

福岡／長崎／大分  
宮崎／鹿児島

Fukuoka, Nagasaki, Oita,  
Miyazaki, Kagoshima

五県五色の  
おいしい旅へ

Tasty Trip through  
Five Prefectures with  
Five Colors



＼関空からご出発前に／

# Peach SHOP



関西空港国内線の出発エリアにある Peach SHOP は、Peach グッズはもちろん、関西限定のお土産や旅に便利なグッズも買えちゃう Peach 公式のショップです。

- アクセス：関西空港 第2ターミナル 国内線出発ゲート  
セキュリティゲート通過後右手スグ！
- 営業時間：フライトの状況に合わせて営業中

新商品が続々！  
公式オンラインショップ  
PEACH SHOP ONLINE は  
こちらから！



立ち寄ったお店の常連さんとの会話、偶然目にした景色、精巧で美しい工芸品——。  
旅先では、日常とはちょっと違う新しい出会いが待っている。

さあ、次の旅であなたは何に出会う？

## PEACH LIVE

Vol.26

### CONTENTS

#### Special Feature

## 九州

### Kyushu

福岡／長崎／大分／宮崎／鹿児島

Fukuoka, Nagasaki, Oita, Miyazaki, Kagoshima

- 10 五県五色の美味しい旅へ  
Tasty Trip through Five Prefectures with Five Colors
- 22 もっとおいしくなる器  
職人の美しき手仕事  
Arts and Crafts
- 24 九州ローカルが教えるツウな旅  
People in Kyushu
- 02 フライト中にちょっといいこと♪  
機内デジタルサービス・メニューのご案内  
In-flight Digital Service and Menu Information
- 28 Peach 路線図・編集後記  
Peach Route Map / Editor's Note

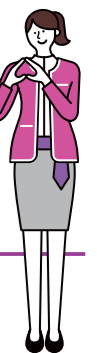


#### ATTENTION PLEASE!!

PEACH LIVEのオンライン版には、旅に役立つ情報が盛りだくさん。動画やアクティビティ詳細、ショップ情報などを、ぜひ併せてお楽しみください。

フライト後は  で検索！

なお、本誌は機内での閲覧専用なので、お持ち帰りをご遠慮ください。



Something a little special for your flight!

# In-flight Digital service and menu information

フライト中にちょっといいこと♪

## 機内デジタルサービス・メニューのご案内

機内食や交通チケット、オリジナルグッズのお買い物など、おトクな情報をお届け。

Please take a look at special information on in-flight meals, transportation tickets, original goods, etc.

## FOOD & DRINK

おトクなセット割が登場!  
Buy Together and Get Discount!

### ビール・おつまみ (Cheeza) セット

Beer & Snack (Cheeza) Set

¥750- **¥700**

- ・ビールとハイボールからお選びいただけます。(ハイボールの場合は650円)
- ・ハイボールはなくなり次第終了となります。
- ・機内では氷のご用意はしておりません。あらかじめご了承ください。
- ・Choose beer or whisky and soda (650 yen for whisky and soda).
- ・Whisky and soda is available in limited quantities.
- ・Please note that ice is not available on board.



どの商品も  
セット購入で  
50円おトク!  
Buy Together,  
Save ¥50!

### ワイン・おつまみ (Cheeza) セット

Wine & Snack (Cheeza) Set

¥900- **¥850**

- ・赤ワインと白ワインからお選びいただけます。
- ・Choose red wine or white wine.



白ワインと選べる!  
or White Wine?

### ホットコーヒー・スナック (キャラメルポップコーン&プレッツェル) セット

Hot Coffee & Snack (Caramel Popcorn and Pretzel) Set

¥550- **¥500**

- ・ホットコーヒーと温かい緑茶からお選びいただけます。(緑茶の場合は400円)
- ・Choose hot coffee or hot green tea (400 yen for green tea).



緑茶と選べる!  
or Green Tea?

ご注文は、  
機内デジタルサービス、  
もしくは私たちに  
お声がけください!

Please order from  
the in-flight digital service  
or just ask us!



※ 全品9/1〜順次販売開始予定  
※ 本誌に記載の商品情報は予告なく変更の可能性があります。予めご了承ください。機内販売の状況については、客室乗務員にお尋ねください。

\*The products will be available in phases from September 1.  
\*Please note that details of the products may be changed from the information in this magazine without prior notice.  
For the currently available products, please ask the flight attendants.

## TICKETS

成田・関西からのおトクな交通チケット

Special Discount Transportation Tickets from Narita and Kansai International Airports!

### KEISEI SKYLINER

京成スカイライナーのおトクな割引チケット! 成田空港駅〜日暮里駅まで最速39分! ※

※成田空港駅〜日暮里駅間の最速所要時間です。

※京成スカイライナーチケットは成田空港に22時までに到着する便が対象です。



Keisei Skyliner discount tickets! Only 39 min from Narita Airport station to Nippori station!

\*Fastest travel time between Narita Airport station and Nippori station.

\*Tickets are not available on flights arriving at Narita Airport at 10:00 p.m. or later.

#### スカイライナーバリューチケット

Skyliner Discount Ticket

片道 One way	大人 Adult	<b>¥2,250</b> ( ¥270 OFF )	小児 Child	<b>¥1,120</b> ( ¥150 OFF )
---------------	-------------	-------------------------------	-------------	-------------------------------

東京Metro・都営地下鉄  
乗り放題チケット付きの  
おトクなセット!

A Special Discount Set  
with 1-Day Open Ticket  
for Tokyo Metro Lines +  
Toei Subway lines

#### ご利用方法

1. 機内インフライトサーバーで購入されたお客様へ「引換券」をお渡しいたします。
2. 成田空港駅、空港第2ビル駅および成田空港ターミナルビル内のスカイライナー券発売カウンターにて、「引換券」を「特急券・乗車券」に引き換えてください。
3. スカイライナーにご乗車いただけます。

#### How to purchase and use

1. Purchase a voucher through the in-flight server, and we will bring you the actual voucher.
2. Exchange the voucher for a super express train ticket and a basic fare ticket. at Skyliner Ticket Counter in the Narita Airport station, the Narita Airport Terminal 2 station, or the Narita Airport Terminal building.
3. Board Skyliner from the Narita Airport station or the Narita Airport Terminal 2 station.

#### Keisei Skyliner & Tokyo Subway Ticket

スカイライナー片道+ Tokyo Subway Ticket24時間券 Skyliner One-way Ticket + Tokyo Subway 24-hour Ticket	大人 Adult	<b>¥2,840</b> ( ¥480 OFF )	小児 Child	<b>¥1,420</b> ( ¥250 OFF )
---	-------------	-------------------------------	-------------	-------------------------------

スカイライナー往復+ Tokyo Subway Ticket24時間券 Skyliner Round-trip Ticket + Tokyo Subway 24-hour Ticket	大人 Adult	<b>¥4,780</b> ( ¥1,060 OFF )	小児 Child	<b>¥2,390</b> ( ¥550 OFF )
--	-------------	---------------------------------	-------------	-------------------------------

24時間券の他、48時間券、72時間券もございます。

In addition to 24-hour tickets, 48-hour tickets and 72-hour tickets are also available.

## BAY SHUTTLE

神戸へ行くならベイ・シャトル(高速船)が便利。関西国際空港〜神戸空港まで約30分!

To Kobe, take a convenient high speed boat Bay Shuttle! About 30 min from Kansai International Airport to Kobe Airport.

#### ベイ・シャトル(高速船)チケット

Bay Shuttle (high speed boat) Ticket

片道 One way	大人 Adult	<b>¥1,780</b> ( ¥100 OFF )	小児 Child	<b>¥890</b> ( ¥50 OFF )
---------------	-------------	-------------------------------	-------------	----------------------------

往復 Round trip	大人 Adult	<b>¥2,860</b> ( ¥200 OFF )	小児 Child	<b>¥1,430</b> ( ¥100 OFF )
------------------	-------------	-------------------------------	-------------	-------------------------------



#### ご利用方法

1. 機内インフライトサーバーで購入されたお客様へ「引換券」を配布いたします。
2. チケットカウンターにて「引換券」を渡し、「乗船券」をお受け取りください。
3. 乗船乗り場までの循環バスに乗りし、ベイ・シャトルにご乗車いただけます。(バス代込み)

#### How to purchase and use

1. Purchase a voucher through the in-flight server, and we will bring you the actual voucher.
2. Exchange the voucher for a Bay Shuttle ticket at the Bay Shuttle ticket counter at Kansai International Airport.
3. Take a shuttle bus for the pier from the airport and board Bay Shuttle from the pier (the shuttle bus fare is included in the Bay Shuttle passenger fare).

※新型コロナウイルス感染症の影響に伴い、当面の間、減便ダイヤで運航しています。  
※台風等、荒天時は欠航する場合がございます。その場合、神戸空港〜関西国際空港間、代替バスを運行いたします。

\*In an effort to prevent and minimize the spread of the novel coronavirus, Bay Shuttle is reduced in number of services for the time being.

\*Please note that Bay Shuttle may not be in operation in case of typhoons or other inclement weather. In such cases, an alternative bus service will be provided between Kobe Airport and Kansai International Airport.

# SHOP

## オリジナルグッズや旅のお役立ちアイテムをピックアップ

Peach's Original Goods & Useful Travel Items!

### NEW ITEMS

#### Peachパイロットと考えた 誰でも遊べる紙飛行機

HAPPY ORIGAMI AIRPLANES



※商品は開発中のものです  
\*The airplanes in the photos are the prototype version.

Peachパイロットと、誰でも簡単に遊べる紙飛行機を開発しました。少しのコツで上手く作れる&飛ばせる! ぜひファミリーで試してみてくださいね。

Together with pilots of Peach, we developed a paper plane which anyone can easily play with. Please try with all your family.

価格調整中  
10月下旬~11月販売開始予定

Price to be determined  
To be available from late October or November

#### ロールバーン ポケット付メモ L Peach Aircraft

Rollbahn spiral bound notebook L Peach Aircraft



コレクターも多いRollbahn(ロールバーン)の定番リングノートに、Peachオリジナルデザインが登場! 機体の一部をクローズアップして再現したデザインです。

Peach's original design is now available for Rollbahn's popular spiral notebooks! Its cover is designed with a close-up of a part of Peach's aircraft.

900円(国内線価格)  
10月販売開始予定

900 yen (for domestic flights)  
To be available from October

心踊る新商品が続々登場!  
Fun and Exciting New items!

### PICK UP

旅行中、あると心強いグッズを機内で販売中のアイテムのなかから厳選しました。  
Useful Travel Items Available on Board!

#### ジョンマスターオーガニック パーツケアセット

john masters organics  
Parts Care Set

In-flight Only  
機内限定



手指を爽やかな香りと潤いで包み込むリフレッシュナーとリップクリーム

3,000円(国内線価格)

These hand refreshener and lip balm will make your fingers and lips nice and smooth with a refreshing scent.

3,000 yen (for domestic flights)

#### オリジナルマスクカバー Purple

Peach's Original  
Mask Cover (Purple)



不織布マスクの肌荒れからお肌を守る、洗って繰り返し使えるカバー

1,400円(国内線価格)

This washable mask cover will protect your skin from non-woven masks.

1,400 yen (for domestic flights)

#### A2Care スプレー 100ml

A2Care Disinfectant Spray 100 ml



旅先での除菌や、衣服の消臭にも。1本持つていけると便利

850円(国内線価格)

Use it for sanitizing and deodorizing clothes. This spray will make your trip more comfortable.

850 yen (for domestic flights)

Peach 公式オンラインショップ PEACH SHOP ONLINEでは、オンラインでしか手に入らないPeachグッズや、旅に合うセレクトグッズが盛りだくさん!

[shop.flypeach.com](http://shop.flypeach.com) または「PEACH SHOP ONLINE」で検索!



※本誌に記載されている機内デジタルサービスの取り扱い商品・内容については予告なく変更の可能性がございますのでご了承ください。機内販売の状況については、客室乗務員にお尋ねください。  
The products and contents of the in-flight digital service described in this magazine may be changed without prior notice. For the products currently on sale, please see the in-flight digital service.

# DIGITAL SERVICE

お手持ちのスマートフォンなどから機内専用Wi-Fiにアクセスし、機内販売商品の購入や「相席食堂」のような人気番組、フライトマップをお楽しみいただけます。

機内デジタルサービスは、離陸後約5分から着陸約10分前までご利用いただけます。

※状況によりご利用いただけないこともございます。またアクセスが集中するとつながりにくい場合がございます。ご了承ください。

詳細はシートポケット内のリーフレットをご覧ください。

ここからアクセス!

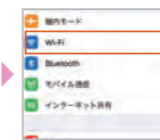


### 接続手順

#### iPhone・iPad



1 (設定) を選択



2 (Wi-Fi) を選択



3 (Wi-Fi) をオン



4 <OO-peach1>または<OO-peach2>を選択  
※OOには機材によって異なる数字が入ります。



または  
ブラウザを開き、URL欄に<inflight.flypeach.com>を打ち込み、読み込む



※「このアクセスポイントはインターネットに接続していません」等の警告が出た場合も5の操作を続行してください。



6 ポータル表示

#### Android



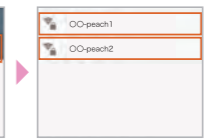
1 (設定) を選択



2 (Wi-Fi) を選択



3 (Wi-Fi) をオン



4 <OO-peach1>または<OO-peach2>を選択  
※OOには機材によって異なる数字が入ります。

5 QRコードをスキャン

6 ポータル表示

# Peach SHOP

関西空港から出発するなら、Peach SHOPでお買い物!

Depart from Kansai International Airport? Shop at Peach SHOP!



### peach SHOP

関西国際空港第2ターミナルビル / セキュリティチェック後 (国内線出発エリア)  
営業時間: フライト状況に合わせて営業中

Kansai International Airport Terminal 2 Bldg. / After security (Domestic departures & arrivals area)  
Operating in accordance with flight status

セキュリティゲートから搭乗口までの途中に位置するPeach SHOPは、Peachオリジナルグッズはもちろん、関西限定のお土産や、おにぎり・サンドイッチなどの軽食が豊富に揃っています。出発前にぜひお立ち寄りください。

Peach SHOP located between the security gate and the boarding gates offers Peach's original goods, souvenirs exclusive to the Kansai region, and a wide variety of snacks such as rice balls and sandwiches. Please take a look before your departure.

### PICK UP

関西限定のお土産をご紹介! Kansai-exclusive Souvenirs!

たこ昌 しょうゆ味たこ焼き 1,188円(税込) 大阪クリームサンド 864円(税込)

Takomasa's Takoyaki with soy sauce flavoring

Osaka Cream Sandwich



大阪土産といったらこれ! 独自の醤油と厳選素材で焼いたたこ焼きです。

Best souvenir from Osaka! Each Takoyaki is made of carefully selected ingredients and baked with original soy sauce.



ソフトクリームメーカー「日世」監修のゴフル。マスコット人形が店でお迎え。

A cream sandwich supervised by NISSEI, a soft-serve ice cream maker. Cute mascot dolls are waiting for you at the shop!

### Peachオリジナル グッズ各種

Peach's Original Goods



Peachのモデルプレーンやキーホルダーなど定番グッズを手にとって見られるのはPeach SHOPだけ。

You can actually pick up and take a close look at popular original goods such as Peach's model planes and key chains only in Peach SHOP!

Peachから生まれた旅のロコミサイト

# tabinoco

誰かの旅が、あなたの旅のヒントになる  
あなたの旅が、誰かの旅のヒントになる

ガイドブックの情報だけじゃ分からないリアルな体験を紹介し合う「みんなで作る旅の小ネタ帳」のようなWebサイトです。

まずは会員登録！こちらからどうぞ



みさん 2020年7月30日の投稿より | dragonさん 2021年1月16日の投稿より | morumaさん 2020年2月26日の投稿より | nozotabi★さん 2019年6月1日の投稿より

## あなたの旅がもっと楽しくなる！3つの機能

1

マップ機能

2

旅をさがす

3

旅を投稿する

定番スポットはもちろん、地域の特色あるカテゴリから、tabinoco に投稿された人気のロコミスポットまで旅先で使える現地情報が満載。

検索バーに気になるキーワードを入れて検索してみよう！きっと次の旅のヒントが見つかるはず。

あなたのおきのおきの旅の体験をシェアしてください！あなたの旅の思い出が、誰かの旅のインスピレーションに。

## ピーチポイント等、豪華景品ゲットの大チャンス！

tabinocoでは、ピーチポイント等がもらえる、楽しいキャンペーンが定期的に開催されています！  
応募は簡単！キャンペーンで指定されるハッシュタグを付けて、それぞれの募集テーマに沿った内容を投稿するだけ！  
抽選または、選定された方へとしどしどプレゼントしています。  
ぜひ、この機会に旅の思い出を tabinoco に投稿してください。

開催中のキャンペーンはこちら▼



#BEST tabinoco 賞

#はじめてtabinoco 投稿キャンペーン

#今月の投稿テーマ賞

旅くじ

キャンペーン例

# peach SHAKE LABO

地域の「あたらしい魅力」を発見する実験室

心斎橋PARCOのワーキングスペースSkiMaに、PEACH SHAKE LABOが誕生！  
さまざまな人と繋がりがながら、今まで感じなかった  
ちょっとした「違和感」を「好きかも」に変えていくことを目指します。

第1弾

# 旅くじ

行き先を選ばない旅、してみませんか？

心斎橋PARCO限定!!

@SkiMa (大阪・心斎橋PARCO 4F)

Peach SHAKE LABO 第1弾企画として「旅くじ」が大阪・心斎橋PARCOに限定デビュー！  
旅くじで出た行き先にLET'S GO! ミッションをクリアするとさらなるチャンスも。

## 1回5,000円

5,000円以上のちょっと“おトク”なピーチポイント入り! /

大阪(関西)発の13路線、どこのどんなミッションが出るかわからないドキドキ体験。  
偶然に身をまかせて、スリルあふれる新しい出会いを楽しんでみませんか!?



旅くじカプセルの中には...

1 \ドキドキ/  
行き先(全13箇所)

出た行き先にLET'S GO!  
行き先は選ばません

2 \ワクワク/  
MISSION

ミッションをクリアすると  
さらなるチャンスが!

3 \ちょっとおトクな/  
ピーチポイント

Peach航空券(1の行き先限定)の  
購入に使える  
ポイントのコードが入ってるよ!

4 オリジナル  
バッジ(全3種)

どれが出るかお楽しみに!



MISSIONクリアでさらなるチャンス!  
MISSION達成の旅行記をtabinocoに「#旅くじ」をつけて投稿すると、毎月1名様に3,000円相当のピーチポイントをプレゼント!

tabinocoとは...  
誰かの旅があなたの旅のヒントになる、あなたの旅が誰かの旅のヒントになる、ガイドブックの情報だけじゃ分からないリアルな体験を紹介し合う「みんなで作る旅の小ネタ帳」、あたらしい旅を見つけることができる旅のインスピレーションツールです。



SkiMa SHINSAIBASHI スキーマ 心斎橋  
大阪・心斎橋PARCO 4Fのコミュニティ型ワーキングスペース「SkiMa(スキーマ)」は、ヒトやモノが行き交う刺激溢れる空間の中で、「好き」なことを磨き、仲間と共に「好き」を形に出る場所。



SkiMaについてはこちら

Peach の公式カード  
**Peach CARD**

Peach の旅をちょっぴりお得に。



カードの  
入会はこちら



新規入会で最大**2,000**円分のピーチポイント進呈

カード会員だけが参加できる航空券セールを最大年**4**回実施

カード会社ポイントを**高還元率**でピーチポイントに交換可能

**特典満載の Peach CARD 新規入会受付中！**

PEACH LIVE



PEACH LIVEウェブサイト  
で  
スペシャルムービーを公開中！  
九州各県のそれぞれの魅力を  
特色あふれるグルメと共に紹介しています。  
本誌のストーリーと併せてお楽しみください。

A special video is now available  
on the PEACH LIVE website!  
The video introduces the charm  
of each prefecture in Kyushu region together  
with unique local dishes. Please enjoy it  
along with the story in this magazine.

食材に恵まれ、さまざまな食文化にあふ  
れる九州。今回は福岡、長崎、大分、宮崎、  
鹿児島島の5つの県を訪れた。

Kyushu has a variety of locally produced  
food and diverse food cultures. On this  
trip, I visited five of the prefectures in  
the region: Fukuoka, Nagasaki, Oita,  
Miyazaki, and Kagoshima.

# Tasty Trip through Five Prefectures with Five Colors

A surprisingly short time of flight will take you to Kyushu, a southern region in Japan with a rich natural environment, a mild climate, and a lot of tasty foods. Prefectures in Kyushu have their own respective food cultures. Knowing their backgrounds and the differences among them will make your trip more exciting. Now I set out on a journey in search of "Umakamon" (meaning "tasty food" in Kyushu dialect) in each town.

## 五県五色のおいしい旅へ

豊かな自然に温暖な気候、そして食の宝庫である九州は飛行機でひとつ飛びすれば意外と近い。  
各県の食文化のカラーは多種多様。それぞれの違いや背景を知ること旅はもっと面白くなる。  
それぞれの街のうまかもんを求めて旅へた。

Photography = Takehiro Goto





### 八女の茶を上質な空間で味わう

言わずと知れたお茶どころである九州。嬉野茶、宮崎茶、知覧茶など各地で茶の生産が盛んだ。中でも福岡の八女は、全国でも有数の玉露の産地。福岡市内でお茶をゆっくりと楽しめる現代の茶室があると聞きつけ、中央区赤坂の茶酒房「万yorozu」を訪れた。扉を開けて店内に入ると、風鈴の音が静かに響いている。茶司の徳淵卓さんが、どうぞと出迎えてくれた。

「ここは1300年以上前に設置された迎賓館『鴻臚館』の跡地なんです。人々をもてなす場であり、大陸からお茶やお酒、道具が持ち込まれた人と文化の交流の拠点だったんですよ」

今も昔も福岡は「玄関口」だったのだなあ。かの時代に思いを馳せながら、早速お茶をいただくことにした。メニューには、八女茶だけでなく九州の単一品種のお茶を玉露や煎茶を中心に、ブレンド茶や茶酒のカクテルも並んでいる。選んだ「伝統本玉露」は、一煎目が鮮烈。三煎目までそれぞれに適したお湯の温度に変えながら、丁寧に注がれる。徳淵さんの美しい所作に思わず背筋が伸びる。湯をくむ音に耳を傾けながら和菓子と合わせていただく、なんとぜいたくな時間だろう。日常の慌ただしさを忘れた小休憩。しつらえや空間の細部にまで宿った美意識が、ひとときの癒やしの密度を高めてくれているようだ。

実際に生産地を見てみたくなって、八女へと向かうことにした。小一時間ほど車を走らせ、茶畑が一望できる八女中央大茶園の展望台にたどり着いた。見渡す限り緑のじゅうたん！目の前に広がる茶園の奥に市街地、さらに奥に有明海がうっすらと見える。傾き始めた太陽が茶畑の緑を照らす光がきれいで、日が暮れかけるまでその景色を眺めていた。

### Enjoy Yame tea in an elegant atmosphere

As a known tea producer, Kyushu boasts various kinds of tea such as Ureshino, Miyazaki, and Chiran tea. Yame city in Fukuoka prefecture is one of the largest producing areas of Gyokuro, a type of high-grade green tea. Hearing that they offered relaxing tea experiences, I visited Yorozu, a modern tea salon and bar located in Akasaka, Fukuoka city. Opening the door, I heard the faint tinkle of a windchime. The owner Suguru Tokubuchi welcomed me in.

"This is where a guesthouse called Korokan was built more than 1,300 years ago," he said. "It was the center of human interaction and cultural exchange, where many things such as tea, liquor, and tools were brought in from China and Korea in those days."

Fukuoka is and always was the "entrance" for foreign cultures. Imagining the lives in the past, I decided to have some tea. The menu featured single-origin tea made in Kyushu including Yame tea in both types, Gyokuro made of tea plants shaded from sunlight and Sencha made of those unshaded. Blended tea and tea liquor cocktails were also available. A cup of first infusion of "Dento Hon-gyokuro" tasted strikingly vivid. While changing the temperature of brewing water, the owner carefully poured the tea into my cup. His beautiful manner made me sit up straight. Listening to the sound of drawing water from the pot, I enjoyed the tea with Japanese sweets. A precious short break from the busyness of everyday life. The aesthetic sensibilities permeating the space made the moment more refreshing.

To see the actual tea production place, I decided to leave the shop for Yame Central Tea Garden. After an hour's drive, I arrived at the observatory in the garden. A breathtaking panoramic view of a green carpet! I could also see the city center and a faint glow of Ariake Sea in the distant. The setting sun illuminated the green field so beautifully that I watched the scenery until it got almost dark.



左ページ／八女中央大茶園。日照量や清らかな水、土壌など八女はおいしいお茶作りの条件が整っている。右ページ・上／季節の和菓子は、〈PÂTISSERIE ASAKO IWAYANAGI〉特製オリーブオイルのジェラートを挟んだ金印煎中。右ページ・左下／炉を囲むカウンターからは、茶を淹れる流れを見ることができ。右ページ・中下／桐箱に並べられた美しい和菓子たち。一つだけ選ぶのが悩ましい。右ページ・右下／急須の中の茶葉は鮮やかな緑色。

Left page: Yame Central Tea Garden. Yame city has all the conditions for making fine tea, including the amount of sunlight, clean water, and good soil. This page top: A seasonal Japanese sweet, a Gold Seal mark wafer cake filled with olive oil gelato made by 〈PÂTISSERIE ASAKO IWAYANAGI〉. Below from left: From the counter surrounding a fireplace, you can see how to brew tea; Beautiful Japanese sweets arranged in a paulownia box. So difficult to choose; Green tea leaves in a teapot.



緑の恵みに癒やされる

— 福岡

FUKUOKA





上／華やかで見目も楽しい卓袱料理。 下／ちょよこんのったチェリーが愛らしいミルクセーキ。夏季限定だったが現在は通年メニューである。

Top: Gorgeous and fun-to-look-at Shippoku Ryori. Below: A milkshake with a lovely cherry on top, used to be available only in summer but now available all year round.



## 色とりどりの 和華蘭の美食

Colorful Cuisine of "Wakaran"

— 長崎  
NAGASAKI



左／市街には路面電車が縦横無尽に走っている。右／長崎県の名産である生からすみをトッピングしたちゃんぽんは〈老李〉一押しメニュー。

Left: One of the streetcars running throughout the town. Right: The most recommended dish of Lao Lee, a Champon noodles with Nagasaki's famous salted mullet roe on top.



### 多様な食文化の魅力に触れる

次々と運ばれてくる約14種の料理は、薄いピンクに黄色、うぐいす色……その色彩の豊さに心がわっと華やぐ。一皿一碗が上品で、箸をつけるのがもったいなくらいだ。風情ある庭園付きの座敷でいただく伝統的な卓袱料理から、長崎の旅は始まった。

「卓袱料理は、朱塗りの円卓を数人で囲み、大皿に盛った料理を取り分けることが特徴です。祝いごとのお料理ですので、豪華にあでやかに。お料理の内容は、長崎の旬のお刺身をはじめ、中国由来の東坡煮と呼ばれる角煮、出島を經由してポルトガルから伝来したパスタを模したパスティーなど。和・華・蘭が混ざった長崎の食文化が詰まっています」

教えてくれたのは〈史跡料亭 花月〉の女将さん。創業1642年の花月はかつて花街として栄えた丸山町に位置し、坂本龍馬や勝海舟など激動の時代に活躍した偉人たちが訪れた場所。歴史と食文化を後世に伝える重要な史跡の役割も果たしている。

ステンドグラスや西洋風の建築が異国情緒を感じさせる長崎の街並みを通り、浜町のアーケードの散策を楽しむ。向かう先は九州最古の喫茶店といわれる〈ツル茶ん〉だ。初代店主が考案した元祖長崎風ミルクセーキは、懐かしい甘さで小休憩にぴったり。数多くのちゃんぽん店がひしめく新地中華街の一角、台湾料理店〈ラオリー 老李〉では、「唐あく」と呼ばれるかん水の一種が入った麺を使用した本場の長崎ちゃんぽんを出している。この麺は長崎の中でも一部の製麺所でしか製造されておらず、出しているお店も実は数少ない。とっても「好好食！」な一杯だった。

異国文化の伝来地である長崎は、カラフルな食文化に彩られていた。

### Experience the fascination of diverse food culture

About fourteen dishes were served one after another. Pink, yellow, green...their colorfulness made me brighten up, their elegance made me hesitate to start eating. My trip in Nagasaki began with traditional Shippoku Ryori served in a tatami room with an exquisite garden.

"Shippoku Ryori is usually served on a round red table. People seat around it and dish out the food on a platter," explained the owner of a Japanese restaurant Kagetsu. "It is a gorgeous and beautiful cuisine for celebration. Our course menu includes Nagasaki's seasonal sashimi, a Chinese-origin slow-simmered pork called Tobani, Portuguese-origin pasta-like Basti introduced through a trading post called Dejima, etc. It is full of Nagasaki's food culture Wakaran, a mixture of Japanese, Chinese, and Western styles."

Opened in 1642, Kagetsu once flourished in a red-light district and was visited by many great historical figures. Today, Kagetsu functions not only as a restaurant but also as an important historical site to pass down Nagasaki's history and food culture to future generations.

I walked through the exotic streets boasting Western-style buildings with stained glass windows. After enjoying a stroll through Hamanomachi shopping arcade, I went into the Kyushu's oldest coffee shop Tsuruchan. The Nagasaki-style milkshake was the first owner's idea. It tasted nostalgically sweet, a charming drink for a break.

In Shinchi Chinatown, there is a Taiwanese restaurant called Lao Lee. They serve authentic Nagasaki Champon using noodles with Toaku, a kind of additive for Chinese noodles. Only a few factories produce this kind and not so many restaurants offer it even in Nagasaki. Lao Lee's Champon was fabulous. 好好食 [hao hao shi]!

Nagasaki, which had long been accepting foreign cultures, was a place with colorful food culture.

## のんびりと過ごす温泉の街

多くの飲食店や居酒屋の看板には「とり天」の文字。鶏肉を天ぷら粉で揚げたとり天は大分の郷土料理であり、専門店以外でも食べられることが多いが、衣や下味の付け方など店によってその「店の味」があるという。本家であるレストラン〈東洋軒〉のとり天はザ・正統派。さっくりときつね色に揚げた衣が食欲をそそる。そのまま食べても十分に美味だが、地元の人にならない酢しょうゆにからしをつけて、またはさっぱりと塩を少しつけて、と好みの食べ方を試す楽しみもある。

温泉県と名高い大分、中でも別府温泉郷は古くから温泉地として栄えた街だ。市街から温泉地の方に行くと、硫黄のにおいがして、湯煙が各所で立ち上っていた。江戸時代より自然噴気を利用した明礬の製造が行われていた明礬温泉地は、わらぶきの湯の花小屋が立ち並んでいる。明礬温泉でひととき人気なのが〈岡本屋売店〉だ。筆頭名物の地獄蒸しプリンは、昔ながらの製法で、職人によって一つ一つ丹精込めて作られている。どこか懐かしいほっとする甘さ。カラメルはほろ苦くて、普段あまりプリンを口にしない人もとりこになる大人の味だ。

「大分は自然に囲まれているので、海の幸、山の幸も豊かです。おいしいものを食べて、そしてからだにいい温泉に入って。訪れた人にはゆっくりと過ごしてほしいですね」

売店の岩瀬さんと話をしていると、大分の別府以外の場所の魅力も気になってきた。別府から西へ、福岡と熊本との県境まで足を延ばすと日田市にたどり着く。パリパリのクリスピー感が特徴の日田焼きそばは意外と知られていない(?)大分の隠れ名物だ。学生のような気分でべろっと一皿。ごちそうさまでした。

## Relax in a hot spring resort

Many restaurants have the word "Toriten" on their signboards. Toriten, or deep-fried battered chicken, is a popular local food in Oita. Many restaurants including specialty shops serve Toriten, and they all have their own ways of seasoning and battering to create their tastes. The restaurant Toyoken, which first created the menu, had the real authentic Toriten. You can just bite the crispy golden chicken as it is, or find your own way of enjoying it. Some locals dip it in vinegar and soy sauce with mustard, others put a little bit of salt.

Oita is famous for its hot springs. In particular, Beppu city has flourished as a hot spring resort for centuries. Walking from the city center to the hot spring area, I noticed a softly sulfurous smell and rising clouds of steam. In Myoban hot spring area, they have produced alum using fumarolic gases since the Edo period, and I found many Yunohana-goya, straw-thatched huts for making Yunohana, bath-salt-like powder extracted from hot spring water. Okamotoya Shop is one of the most popular shops in the area. Their longtime bestseller, Jigoku-mushi Pudding is carefully made by hand in the same traditional way using hot spring steam. Its nostalgic sweetness was somehow comforting. Even those who don't usually eat pudding may fall in love with the mature taste of the bitter caramel.

"Surrounded by a rich natural environment, Oita is blessed with food from the sea and the mountains," said the vendor. "Have delicious meals and take a bath in the hot spring. In Oita, just relax."

As I talked with him at the shop, I began wondering about other interesting places in Oita. I drove west, almost to the prefectural border close to Fukuoka and Kumamoto prefectures, and arrived at Hita city. Hita Yakisoba noodles may not be so famous yet but is a must-eat local dish in Oita. The noodles grilled on an iron plate were so crispy and tasty. Feeling like returning to a high school student, I vigorously finished the dish. It was awesome!



左上／高台から湯煙が立ち上る別府温泉街を望む。右上／名店、〈東洋軒〉で本場のとり天をいただく。下／ビターなカラメルがたっぷりかかった〈岡本屋売店〉の地獄蒸しプリン。

Clockwise from top left: Beppu hot spring area with clouds of steam, overlooked from heights; The authentic Toriten chicken of the famous restaurant Toyoken; Jigoku-mushi Pudding of Okamotoya Shop with bitter caramel.



左／年季の入った鉄板で日田焼きそばが焼かれている。上／県内外からお客さんが絶えない〈みくま飯店〉の店内。手書きの黒板のメニューに書かれた「らーめん」も気になる。

Left: Hita Yakisoba noodles grilled on a well-used iron plate. Top: Inside of the restaurant Mikuma Hanten, visited by customers even outside Oita prefecture. "Ramen" on the hand-written blackboard menu is also tempting.



黄金色の懐かしい味  
Good Old Taste of Golden Sweets

—大分  
OITA



白のローカルグルメに  
誘われて

Tempting Local Dishes of White

— 宮崎 —  
MIYAZAKI



上／〈餃子の馬渡〉のギョーザ。テイクアウトも大人気。左下／注文を受けてから茹でる釜揚げうどん。ほかほかの湯気が立っている。右下／この日は快晴。パラグライダーが気持ち良さそうに空を回遊していた。

Clockwise from top: Gyoza dumplings of Gyoza no Mawatari. Takeout dumplings are also popular; A paraglider circling in the blue sky; Steaming boiled-to-order Kamaage Udon noodles.



左／タルタルソースが惜しげもなく添えられたチキン南蛮。右／〈味のおくら本店〉の店構え。赤白のストライプのひさしがレトロで愛らしい。

Left: Chicken Nanban with plenty of tartar sauce. Right: The restaurant Aji no Ogura Honten from outside. The red and white striped canopies were retro and cute.

#### 定番名物から知る人ぞ知る名物まで

宮崎の代名詞的な名物といえば、やっぱりチキン南蛮。一度は本場で食べてみたいと意気込んで、発祥店である〈味のおくら本店〉に開店と同時に駆け込んだ。ドーンと目の前に現れた一皿は、鶏胸肉まるっと一枚の大ボリューム。象徴であるタルタルソースと、衣に絡んだ甘辛いソースの相性が最高で、あっという間に平らげてしまった。

日南フェニックスロードをドライブしたり、物産店をブラつく屋下がり。程よく小腹がすいてきて、釜揚げうどんの老舗〈重乃井〉ののれんをくぐる。壁にずらりと飾られた写真には、有名な野球選手の写真がたくさん。読売巨人軍のキャンプ地が近いので、シーズンになるとよくうどんを食べに来るのだとか。

「手製麺に、つゆの味付けはみりんとしょうゆだけ。創業から50年以上、ずっと同じ味よ。これは天かすじゃなくて、油分を限界まで除いた揚げ玉。うちのこだわりの一つです」と気さくな2代目女将さん。真っ白なうどんを少し甘めのつけ汁にくぐらせてツルリといただく。シンプルなメニューだからこそ、ごまかしがなく、深い味わい。食べ終わったらつけ汁を丼の中のゆで汁に入れて飲み干すところまでがワンセット。

宮崎のソウルフード巡りのラストは、ギョーザ。宮崎市は、宇都宮市や浜松市とともにギョーザ消費量、全国トップ3。宮崎市の又隣、高鍋町もギョーザ専門店がいくつかあり、地元民に愛されている。創業50年以上の歴史を誇る〈餃子の馬渡〉の焼きギョーザは、揚げ焼きが特徴的。野菜たっぷりのタネは少しトロリとしていて、皮はもっちり、いくらでも食べられそう。全国のギョーザラバーの皆様、今宮崎のギョーザがアツいですよ。

#### Enjoy all from the famous to the yet hidden

Chicken Nanban is a local food synonymous with Miyazaki. Determined to try the genuine one, I rushed into Aji no Ogura Honten, the restaurant where it was born. After a while, a huge piece of deep-fried chicken breast appeared in front of me. I was overwhelmed, but the perfect combination of the symbolic tartar sauce and the sweet and spicy sauce on the crispy chicken made me finish it in no time.

In the afternoon, while I drove along Nichinan Phoenix Road and browsed around local products shops, I felt hungry and got into the famous Kamaage Udon noodle restaurant Shigenoi. Inside, the wall was lined with photos of popular baseball players. The Yomiuri Giants come to Miyazaki for training every spring, and this restaurant seemed to be one of their favorites.

"Handmade noodles and soup with only sweet rice wine and soy sauce. It's been the same for over 50 years since we opened this restaurant," said the second-generation owner. "The yellowish balls in the soup are Agedama, our special ingredient. They are made of deep-fried flour and beaten egg with the oil removed as much as possible."

I dipped the white Udon noodles in a slightly sweet soup and slurped them up. The simple taste made me notice the sincerity of the person who made it. After you finish the noodles, put the soup in the noodle bowl, and drink it up with the water used to boil the noodles.

The last stop on my Miyazaki soul food tour was Gyoza dumplings. Miyazaki city is ranked among the top three Gyoza consuming cities in Japan. Takanabe-cho, a town near Miyazaki city, has some Gyoza specialty shops loved by the locals. The restaurant Gyoza no Mawatari having a history of more than 50 years serves shallowed-fried Gyoza different from usual pan-fried one. The vegetable filling was nice and thick, the dough was soft and chewy. I felt like eating them forever. Miyazaki's Gyoza is a must try for all dumpling lovers.



霧島市福山町は、江戸時代からの黒酢産地。「坂元のくろず」の壺がずらっと並ぶ。

Jars of local black vinegar, Sakamoto no Kurozu. Black vinegar has been produced in Fukuyama, Kirishima city since the Edo period.



# 黒の食材の 秘密を探る

Secrets of Black Foods

## — 鹿児島 KAGOSHIMA

### 本物が生まれる場所で、生産者に出会う

開聞岳<sup>かいもんだけ</sup>にうっすらと朝靄<sup>あさぎり</sup>がかかる朝7時。カツオの街、枕崎にやってきた。かつおだしの鍋の中のような、かくわしい香りが辺りに立ち込めている。〈揚村鯉節商店〉で主に製造している最高級の本枯節<sup>ほんかぶせつ</sup>は、最大6ヵ月を要してようやく完成するという。その貴重なかつお節作りの現場を、間近で見学させてもらった。手間ひまを惜しまないからこそ、至高の風味とうま味を凝縮することができるのだ。早起きのおかげで腹の虫が鳴り、近くの〈枕崎お魚センター〉をのぞいてみることに。たくさんの種類のかつお節やカツオの加工品があり、お土産選びが楽しい。地元の食堂で朝食を済ませ、車を走らせた。

県北部の伊佐市、人里離れた場所にある〈沖田黒豚牧場〉は、3代続く家族経営の牧場だ。2代目の健治さんが丹精込めて黒豚を育て、長男の大作さんが牧場に隣接している民宿レストラン〈和〉の厨房に立ち、腕を振るっている。

「うちの黒豚をおいしく食べてもらうためにレストランを造りました。放牧でのびのび育てた黒豚は、脂質がしつこくなくて上質。付け合わせの野菜やごはんのお米も伊佐産です」

生産者だからこそ「おいしく食べてもらえるように」と最後まで愛情を注ぐ。その姿勢がとにかく真摯<sup>しんしん</sup>で、敬意を表して心から「ごちそうさまでした」と伝えた。鹿児島島の土地の豊かさと、食に向き合う生産者に出会う美味なる旅となった。

食べることは、その土地を知ること。歴史や伝統、人の思いをつなぎ、自然と文化を色濃く反映する食は、やっぱり旅の醍醐味<sup>だいごみ</sup>だ。九州は、何度訪れても飽くことのないほど“色々な”食文化にあふれていた。

### Meet the producers where real things are born

At seven in the morning, while Mt. Kaimon was still veiled in the morning haze, I arrived at Makurazaki, a city famous for bonito. The delicious smell in the air made me think as if I were standing in a pot of bonito broth. A factory Agemura Katsubushi Shoten is a producer of Honkarebushi, the top-quality dried bonito. It sometimes requires as much as six months to make. Fortunately, I had a chance to see the actual process of making the precious dried bonito. I realized that enormous amounts of time and effort were contributed to create its perfect flavor and taste. As I woke up early, my stomach was already rumbling. I moved to Makurazaki Fish Center near the factory, where I found many kinds of dried bonito flakes and other bonito products. After enjoying buying souvenirs, I had breakfast at a local restaurant and left the town.

I drove to a rural area of Isa, a northern city in Kagoshima, and visited Okita Kurobuta Farm. In the three-generation family-run farm, the second-generation owner Kenji raises Kurobuta pigs (Berkshire pigs) with great care, and his eldest son Daisaku cooks the pork at the restaurant Nagomi in the guesthouse next to the farm.

"We started this restaurant so that people can enjoy our Kurobuta pork dishes," said Daisaku-san. "The meat of pigs pastured in a stress-free environment has nice and smooth fat. We also use locally produced vegetables and rice to serve along with the pork."

As the producer of pigs, the Okita family makes all effort so that people can fully enjoy the pork dishes. I sincerely thank them for the meal, feeling respect for their passion. It was an amazing journey to know about the fertile land of Kagoshima and the earnest producers of the food.

To eat is to know the land. Through eating local food, we can experience the history, tradition, nature, culture, and people's wishes in that place. Is there anything more exiting in traveling? Kyushu is a place filled with colorful food cultures, where you can never get bored.



左上／煮込みの工程後のカツオ。このあと骨抜き、焙乾<sup>ばいかん</sup>、削り、カビつけなどの工程を経て本枯節となる。右上／黙々と、キビキビと。よどみない手つきで次々とカツオを三枚におろしていく。中／レストラン〈和〉のランチで、塩焼きステーキをメイン料理に選択。農場を見渡せるテラスでいただく。左下／木陰で休憩中の黒豚。

Clockwise from top left: Bonito after the boiling process. Boning, smoking, fairing, bacteria culture processes are also required to make Honkarebushi; People quietly and swiftly cutting the bonito into three pieces; Grilled pork steak lunch at the terrace of the restaurant Nagomi, overlooking the farm; Black pigs resting in the shade of trees.



## KAGOSHIMA × WOOD

### 鹿児島×木工

家具職人から、機械で木材を回転させながら形を掘り出す「ウッドターニング」の道へ進んだ盛永省治。アメリカのヴィンテージ家具店で、さりげなく置かれた彫刻やウッドボウルなどの木工品に引かれたのが理由だという。鹿児島産木材は、大きめのポウルやベースなどで使用することが多い。写真のウッドプレートは花梨材で、印象的な木目がポイント。

Shoji Morinaga went from being a furniture maker to a "woodturner", a crafts-person who uses a machine to turn the wood and cut a shape. One day he visited a vintage furniture store in the U.S. and was captivated by the casually placed woodcrafts such as carvings and bowls. Kagoshima-grown wood is mainly used for larger bowls and vases. The wood plate in the photo is made of amboyna burl with beautiful grain.

**SHOJI MORINAGA**  
盛永省治

木工作家。1976年生まれ。鹿児島県出身。大工、家具職人を経験したのちに独立。2007年、鹿児島県の日置・東市来町に工房兼ショップとして「Crate」をオープン。

A wood crafter Shoji Morinaga was born in Kagoshima in 1976. After working as a carpenter and a furniture maker, he opened his own studio and shop "Crate" at Higashiki-cho, Hioki-gun, Kagoshima in 2007.

# Arts and Crafts

## もっとおいしくなる器 職人の美しき手仕事

九州には古くから伝わる民芸、工芸も多く、作家たちは時代とともに伝統をアップデートしてきた。九州の「食」を九州の「器」で楽しんでみてはいかが。

## Tableware that makes food more appetizing Beautiful handiwork of artisans

In Kyushu, there are many folk arts and crafts that have been handed down from generation to generation, and artisans have been updating their traditions with the times. Why don't you enjoy Kyushu food with Kyushu tableware?

小石原焼の窯元の次男として生まれた太田潤。陶芸ではなくガラスの道を選び、沖縄で琉球ガラスの名工に学んだ。現在は福岡県東峰村のガラス工房で製作を続けている。材料はすべて、使わなくなった窓ガラスや廃瓶などを溶かして再利用する再生ガラス。透明のもの、カラーのもの、それぞれに温かみがあり、食材を置くだけで食卓が華やかに。

Jun Ota, the second son of a Koishiwara ware potter, decided to pursue the career in glass art instead of pottery. He studied under a master of Ryukyu glass in Okinawa, and is now making glassware in his studio in Toho village, Fukuoka. All the materials he uses are recycled glass. He melts waste glass windows and bottles and turns them into glass products, some clear, others colored. Each of them has its own warmth, which definitely adds cheerfulness to your mealtime.

**JUN OTA**  
太田潤

ガラス作家。1975年生まれ。2004年に太田潤手吹き硝子工房を設立。2005年にはイタリア、フランス、イギリスへ工芸修業。2014年から現在の東峰村小石原を拠点に。

A glass artist, Jun Ota, born in 1975, established Jun Ota Handblown Glass Studio in 2004. He flew to Europe to learn about foreign glass art in 2005, and has been based in Koishiwara, Toho village since 2014.



**FUKUOKA × GLASS**  
福岡×ガラス

## OITA × BAMBOO

### 大分×竹



さまざまな職を経て備前焼の名人に弟子入りした荒川真吾は、師匠から技術や精神を学びつつも、それらを活かしつつ、まったく違うものをつくらうと故郷・宮崎で築窯。土の扱いも焼き方もゼロから学び、模索している。アジアや中東を中心に世界を旅した経験がふとした瞬間に作品に表れるというように、常に五感をフル活動させながら作陶している。

After working at various jobs, Shingo Arakawa apprenticed to a master of Bizen ware. In order to create something completely new while utilizing the techniques and preserving the spirits of his mentor, he built his own kiln in his hometown Miyazaki. Since then, he has been seeking ways to handle and fire the clay from scratch. He uses all five senses when making his piece, and therefore sometimes sees the memory of traveling around the world such as Asian and Middle Eastern countries reflected on the work.

**SHINGO ARAKAWA**  
荒川真吾

陶芸家。1978年生まれ。岡山県備前にて陶芸家・隠崎隆一氏に師事したのちに、故郷の宮崎にて工房を構え、独立。土づくりに軸葉まで自ら作り、灰釉、粉引の器を中心に作陶している。

A ceramist Shingo Arakawa, born in 1978, studied under a master ceramist Ryuichi Kakurezaki in Bizen, Okayama and set up his own studio in his hometown Miyazaki. He makes everything from clay to glazes by himself, mainly working on ash-glazed and white-slip-applied vessels.

大分は、日本一の真竹の産地で知られる県。特に伝統工芸品としての竹細工が有名で、かごやざる、バッグなど、編み上げてつくる編組の竹製品が多いなか、中村さとみは竹から削り出して仕上げる日常使いの竹製品をメインに手掛けている。丸い形と四角い形があるアイスクリーム・スプーンは、口当たりがなめらかで優しい。

Oita is known as the number one producer of "madake", or giant timber bamboo, in Japan. The prefecture is especially famous for its bamboo ware designated as Traditional Craft Products. While most of the bamboo products such as baskets, colanders, and bags are made by knitting and braiding, Satomi Nakamura mainly makes products for everyday use by carving bamboo. Her ice cream spoons, which come in both round and square shapes, feel very smooth and soft as you put it in your mouth.

**SATOMI NAKAMURA**  
中村さとみ

日本家屋の欄間彫刻に携わり、飛騨高山の家具メーカーを経て、2009年に竹の世界へ。大分県の竹工芸訓練センターで学び、現在は由布市を拠点に日常使いの竹製品を制作中。

After working as a carver of a Japanese-style decorative transom and a furniture maker in Hida Takayama, Satomi Nakamura took the training program in Bamboo Crafts Training Center, and began making bamboo products for everyday use in Yufu city.

## MIYAZAKI × POTTERY

### 宮崎×陶器



## NAGASAKI × CERAMICS

### 長崎×磁器



長崎県波佐見町付近でつくられる陶磁器、波佐見焼。2010年に再起を任されたのがマルヒロの3代目馬場匡平だ。「ファッションや音楽が好き自分の友達に買ってもらいたい」と、現代的で自由な陶磁器ブランド「HASAMI」をスタートさせた。陶磁器を買ったことがない人にも使ってもらいたいといい、現在は世界にそのファンを広げている。

Hasami ware is a kind of ceramics produced in and around Hasami-cho, Nagasaki. In 2010, its revival was entrusted to Kyohei Baba, who is now the third-generation president of Maruhiro inc. His idea was to produce something appealing to his own friends with a love for fashion and music, which led to the launch of a modern and unique ceramic brand "HASAMI". The products are designed to be used also by people who have never been interested in ceramics, and are now gaining fans all over the world.

**MARUHIRO**  
有限会社  
マルヒロ

波佐見焼の露天販売から始まり、1989年に有限会社マルヒロ設立。2010年にオリジナル陶磁器ブランドHASAMIを発表。波佐見町を楽しむ拠点として公園「HIROPPA」をオープン。

Originally started as a street vendor of Hasami ware, Maruhiro inc. was established in 1989. In 2010, they launched their original ceramic brand HASAMI, and ave recently opened HIROPPA, a spacious park to be a hub for enjoying the town of Hasami.

# PEOPLE in KYUSHU

## 九州ローカルが教える ツウな旅

旅をさらに満足度の高いものにする秘訣は、地元の人に尋ねること。お気に入りの場所、ぜひ訪れてほしい場所、とっておきのスポットを聞きました。

The key to making your trip even more satisfying is to ask the locals. Let's take a look at the places they love and recommend visiting.



### 長崎 ● NAGASAKI

教会巡りと  
長崎の魚介を堪能！

長崎の歴史を感じる場所として、市内の寺町通りに並ぶ日本の寺院や唐寺、また各地に点在する教会を訪れてほしいですね。昔から好きなのが、キリシタンが多く潜伏していたという神ノ島にある神ノ島教会。造形が美しく雰囲気もいいです。長崎は海の幸がおいしいので、202号線を北上し、地元の漁師さんも多い〈水産食堂〉で海鮮丼を。大好物のヒラス（ヒラマサの長崎名）は、回転寿司でいただきます！

Visit beautiful churches and enjoy Nagasaki seafood!

To feel the history of Nagasaki, visit the Japanese and Chinese temples located along Teramachi street in Nagasaki city, and also the churches scattered around the prefecture. I have always loved Kaminoshima Church in Kaminoshima island where Christians used to hide out. It has beautiful architecture and a soothing atmosphere. Nagasaki seafood is also great. Head north on Route 202 and try "kaisan-don", or a sashimi rice bowl, at Suisan Shokudo, a restaurant frequented by local fishermen. To try my favorite fish Hirasu (the local name for yellowtail kingfish), just go into a nearby conveyer-belt sushi restaurant!



モデル。1990年長崎生まれ、長崎育ち。台湾人の父と日本人の母をもつ。幅広いジャンルの広告、雑誌などで活躍中。地元長崎をこよなく愛し、現在も月に1度は帰省している。

Lee Momoka, a model appearing in various media, was born to a Taiwanese father and a Japanese mother in 1990 and raised in Nagasaki. She loves her hometown and comes back more than once a month even now.



Lee Momoka  
リー・モモカさん

大人も子どもも  
安全に自然を満喫

〈リバーバンク森の学校〉にぜひ。鹿児島空港から車で1時間半ほど南下したところにある南九州市川辺町にある、校庭に樹齢100年ものクスノキがそびえた廃校です。そこでグッドネイバース・ジャンボリーというイベントを主催してきましたが、2018年から〈リバーバンク森の学校〉と名付け、運営開始。キャンプベースをつくり、子どもたちのためのサマースクールなど、自然を満喫できる施設なんです。

Safely enjoyable nature spot for adults and children alike

You will be always welcomed at Riverbank School in the Woods in Kawanabe-cho, Minamikyushu city, which is about an hour and a half drive south of Kagoshima Airport. There is a closed school building with a 100-year-old camphor tree towering over the playground, where we have been hosting an event called Good Neighbors Jamboree. In 2018, we named the place "Riverbank School in the Woods" and started full-scale operation of the facility. We built a campsite and began organizing summer school for kids, creating a place where everyone can fully experience nature.



### 鹿児島 ● KAGOSHIMA



Shuichiro Sakaguchi  
坂口修一郎さん

プランニング・ディレクター。1971年鹿児島生まれ。2010年より鹿児島で野外イベント〈グッドネイバース・ジャンボリー〉を主宰。東京と2拠点で多数プロジェクトを手掛ける。

A planning director Shuichiro Sakaguchi was born in Kagoshima in 1971. He has been hosting the open-air event Good Neighbors Jamboree since 2010, and producing many other projects in both Tokyo and Kagoshima.

日南の海から  
エネルギーチャージ

日南市大堂津の近くにある南郷城跡。オスメルートは、宮崎市内から国道220号線を南下し、途中にある〈にこにこショップ〉で天むすどと鉄肥天をゲット。さらに南下し、お気に入りのポイントでサーフィンをして、小高い丘にある南郷城跡地で、さっき買った天むすなどをのんびりいただくこと。すると、「波良かったー！やっぱり宮崎は最高やねー！」と自然と口に出ます。日南は自然豊かで、海の幸も最高ですよ。

Recharge your batteries at the beach of Nichinan

Visit Nango Castle Ruins near Odotsu, Ninchan city. My recommended route is to go south on Route 220 from Miyazaki city and stop by at Niko-niko Shop to get some "Tenmusu", a rice ball with deep-fried shrimp, and "Obiten", deep-fried fish paste. Drive further south, enjoy surfing at my favorite spot, climb up a hill to Nango Castle Ruins, and eat Tenmusu and Obiten you bought earlier in the relaxing atmosphere. Here, I always say to myself, "I love surfing! Miyazaki is the best!" Nichinan is an area blessed with nature and also seafood.



### 宮崎 ● MIYAZAKI



Shohei Akimoto  
秋本祥坪さん

JPSA公認プロサーファー・ロングボード部門。1985年宮崎生まれ。父の影響で10歳のときにサーフィンを始め、20歳でプロに。グランドチャンピオン達成に向け現在も挑戦中。

A JPSA certified professional longboarder Shohei Akimoto, born in Miyazaki in 1985, began surfing when he was ten by the influence of his father and became a pro at the age of twenty. He is now enthusiastically aiming to be the grand champion.

© CITYSPA てんくう



### 大分 ● OITA



Haruka Nakashima  
中島晴香さん

シンガーソングライター。大分を拠点に全国で活動中。県内外、数々のCMソングを手掛ける。大分市観光キャンペーンレディの経験も。アーティスト活動のため約5年前地元へ。

Haruka Nakashima is a singer-songwriter based in Oita and performing nationwide. She has produced many songs for commercials aired inside and outside Oita. For her activities as an artist, she came back to her hometown about five years ago, and has once served as the Oita city tourism campaign lady.

「おんせん県」で  
個性豊かな湯巡りを

大分といえばやっぱり温泉！温泉ソムリエの資格を持つ私としては、「おんせん県」大分を推したいです。砂湯や瀧湯などバリエーション豊かな別府の「ひょうたん温泉」や、手入れの行き届いた植物園のような「陽だまり温泉 花の湯」。大分駅直結の「CITY SPA てんくう」は、露天風呂から眺める夜景がロマンチックで開放的。アロマの匂いが漂うヒーリングスパも、ぜひいたく気分を味わえます。

Hot spring hopping in "onsen" paradise

When it comes to Oita, you can't miss "onsens" or hot springs! As a certified onsen sommelier, I must recommend visiting this prefecture with a variety of unique onsens. In Beppu city, there are Hyotan Onsen boasting all kinds of baths such as a sand bath and a waterfall bath, and Hidamari Onsen Hana-No-Yu which is like a well-kept botanical garden. City Spa Tenku directly connected to Oita Station has open-air baths offering a romantic night view of the city and a luxurious aromatic healing spa.

美食自慢の福岡  
厳選オススメ店！

福岡といえば食べ物でしょう？市内なら国体道路沿いの〈餃子のラスベガス〉がオススメです。餃子だけじゃなくて、すべてその場で作っている自家製サワーを瓶詰めで提供しています。活気ある雰囲気でおいしく楽しくいただけるのは福岡らしい魅力です。とんこつラーメンだったら、早良区にある〈ふくちゃんラーメン〉が僕のベストチョイス。行列店なので要注意！

Best restaurants in Fukuoka, the town for foodies!

When you come to Fukuoka, you can't miss its gourmet food. In Fukuoka city, I recommend Gyoza no Las Vegas, a Japanese style pub, where you can have their special handmade gyoza, or dumplings, and bottled sour using fresh juice made daily on site. Enjoying delicious food in a lively atmosphere will be a unique and exciting experience in this attractive town. The best choice for "tonkotsu ramen", or a pork bone broth ramen, will be Fukuchan Ramen located in Sawara ward. Given its popularity, go earlier or later to avoid lines at lunchtime.



### 福岡 ● FUKUOKA



Douglas Weber  
ダグラス・ウェバーさん

アップル社のアジア・プロダクトデザイン部設立のため来日。2014年に独立しWeber Workshops社を設立。念願のコーヒーマシンを手掛け、グラインダーは高い評価を受けている。

Douglas Weber moved to Japan to found the product design division of Apple in Asia. In 2014, he took leave of the company to found Weber Workshops, where he produced his dream coffee machine. Their grinders are highly acclaimed.



## 成田・関西から九州への路線も充実!

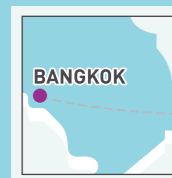
福岡 4,790円~  
 長崎 4,840円~  
 東京—大分 4,890円~  
 (成田)  
 宮崎 4,490円~  
 鹿児島 4,790円~

福岡 3,990円~  
 長崎 3,890円~  
 大阪— 宮崎 3,990円~  
 (関西)  
 鹿児島 3,590円~

沖縄—福岡 4,090円~

札幌—福岡 5,390円~  
 (新千歳)

**NEW** 2021.10.31就航!  
 福岡—石垣 5,690円~



HONG KONG  
 SHANGHAI PUDONG  
 TAIPEI  
 TAOYUAN  
 KAOHSIUNG



※国際線は一部運休しています。  
 最新の運航状況は公式サイトをご確認ください。

上記運賃は1席あたりのシンプルビーチ片道運賃です。国内線の運賃・料金・手数料は消費税込みの金額です。燃油サーチャージ(燃油特別附加運賃)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。手荷物のお預け、座席指定は別途料金がかかります。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。運賃額は空席状況によって変動し、ご購入時点で有効な金額が適用されます。運賃額・ご利用条件は予告無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。上記は2021年9月1日の情報です。

### EDITOR'S NOTE

#### 編集後記

各県の取材の合間に、時間を見つけてはデパ地下の食品売り場や物産館、スーパーなどに立ち寄っていました。目的は、お土産用の調味料を探すため。九州ならではの甘めのお醤油は料理好きのあのへ。柚子胡椒は自分用に……。珍しいものを発見するたびにワクワクします。手軽に買って、ローカルに根付いた調味料の類は、食べることが好きな人へのお土産にぴったりですね。九州を訪れたら、地元の調味料ハンティング、おすすめです。

While visiting many places in Kyushu for the articles, I stopped by food sections of department stores, local products centers, and supermarkets in spare moments. My purpose was to find some seasonings as souvenirs. Kyushu's sweet soy sauce for a friend who likes cooking, "yuzu kosho", or a citrus chili paste, for myself. Every time I found something unique, I got more and more excited. Local seasonings make great gifts for people who love to eat. When you visit Kyushu, go local seasoning hunting!



2021年9月発行  
 発行人 森 健明  
 発行 Peach Aviation株式会社 事業戦略室  
 〒549-8585 大阪府泉南郡田尻町泉州空港中1番地

**Editors**  
 Nobuko Sugawara (euphoria factory)  
 Yuho Tanaka (euphoria factory)

**Producer**  
 Taisuke Seki (euphoria factory)

**Art Director**  
 Erisa Yamashiro

**Translator**  
 Chihiro Hijioka

※本誌内の掲載記事・写真・イラストの無断転載・コピーを禁じます  
 ※本誌内の情報やデータは発行日現在のものです  
 ※本誌に掲載の価格は、特別な記載がある場合を除き、税込みです

Unauthorized copying of articles, photos, and illustrations is prohibited. / All information is as of the date of publication. / All prices listed include tax, unless otherwise indicated.

世界は驚くほど変わった。これまでのルールは過去のものになり常識は非常識になった。けれど、大切なものは驚くほど変わらない。話す、笑う、触れる、感じる、愛でる。当たり前だったことが、どれほど貴重なことかを痛いほど感じることができた。だからこそ私たちは、大切にしたい。距離に負けることなく、顔を合わせて話すこと、五感で楽しむこと。心の赴くままに、リアルな体験を重ねること。私たちは、考える。画面越しにつながれる時代だからこそ、リアルの価値は高まっている、と。アタマよりココロが求めるものを、画面を隔てては味わえない驚きを届けたい。逆風を恐れず進もう。向かい風が強いほど、高く飛べるのだから。



peach