



それぞれ好みのレジャーや体験へ

④ 種子島の自然を体感する

春から夏にかけてはカヤック・シュノーケリングなどのエコツアーがおすすめ！南国の自然をぜひ体感してみませんか？（8ページを参照）

秋から冬にかけては黒糖を自分の手で作ってみませんか？種子島特産のサトウキビから作る黒糖を自分で作ってみると美味しさもひとしおですよ！

※黒糖づくりは、サトウキビ収穫期の11月～4月の期間限定となっています。

- ・沖ヶ浜田黒糖生産組合（要予約）
☎：0997-28-0866
- ・よかところ安納自立協議会（要予約）
☎：0997-25-1068

▶透き通る海で太陽の光を浴びながらのシーカヤック



写真提供：Ocean Guides

◀川の中をゆったり進んでメヒルギ群の自然を満喫

▶職人さんたちの黒糖づくりの様子



それぞれの蔵元へ

⑤ 種子島のお酒“芋焼酎”の蔵元を見学



種子島の特産品の一つに芋焼酎があります。島内には4つの蔵元があり、それぞれ特徴のある焼酎を作っています。見学可能な蔵元もありますので、ぜひ、蔵元を見学してお気に入りの味を探してみませんか？

見学可能蔵元（西之表市）

- ・高崎酒造株式会社（要予約）☎：0997-25-0707 時間：9:00～17:00
- ・種子島酒造株式会社（要予約）☎：0997-22-0265 時間：8:30～17:00



市内の各飲食店へ

⑥ 地元の食材を使った料理を味わう

種子島は“島”という名のとおり、ぐるっと海に囲まれています。

そのため、島内の飲食店では海産物や島の特産物が多く提供されています。

種子島に来たからにはぜひ、新鮮な海産物と美味しい島の料理に舌鼓を打ってみませんか？

