

A city where people live and create together.

～ 共存・共生・共創 ～

十九世紀から現代へ受け継がれる伝統 ～薩摩切子カット体験と未来へつなぐ風土（FOOD）を食す～



薩摩切子とは・・・

島津家第二十八代島津斉彬によって海外貿易品として誕生し、先進的産業として昇華しました。イギリス・ボヘミア・中国に源流を求めながらも日本的な繊細さを表現した「ぼかし」などの特徴によって、世界のガラス工芸史上で高い評価を得て、世界で愛されるブランドとなりました。「薩摩の紅ガラス」と呼ばれる暗紅色の中に透明感を併せ持つ「銅赤」は日本初の技術でここ鹿児島で生まれました。

～薩摩切子カット体験～

【ツアーコンセプト】

- ・一度は失われた薩摩の伝統技術を体験でし、世界に一つだけのオリジナル薩摩切子を制作します。
- ・進化し続ける伝統工芸品とし、不可能と言われた“黒の薩摩切子”を見学することができます。

ガラス工房弟子丸

弟子丸では、伝統の技を受け継ぐ切子師の指導によるカット体験をする事が出来ます。

- ①割付 様々な色・形のガラス生地からお好みの素材を選び、イメージのデザインとなる目安の線を引きます。
- ②カット 専用のカット工具（ダイヤモンドホイール）を使用し、削りたい部分を押し当て前後に動かしながらかットします。
- ③完成・お届け 全てのカットが終了したらお客様の作品を工房でお預かりし、磨き加工を施します。
綺麗に仕上がった完成品はご自宅にお届け。（お届けまでの目安：約1ヶ月）

【所要時間】 約1.5時間（要相談）（※仕上げ作業の為、作品は後日お渡し）

【人数】 1～10人（要相談 ※カット台に限りがありますが入れ替え制で対応する事も可）

【料金】 要相談

【アクセス】 鹿児島空港より車で約30分

～未来へつなぐ錦江湾の食～

【株式会社宮田商店～ドライブイン小浜～】

食育やフードロスに取り組み、地域の食文化を育てるレストラン。「子どもたちが、いつでも安心してご飯を食べられる世の中になりたい」地域と飲食店が一緒になって子どもを支え、未来をつつていくフードリボンプロジェクトに加盟。『垂水養殖王国ブリ・カンパチ食べ比べ丼』など豊富な海鮮メニューをご用意いたします。

【人数】 1～60人（※人数に応じて貸切にさせていただきます）

【料金】 1300円～ 要相談

【アクセス】 鹿児島空港より車で30分



<お問合せ>

公益財団法人 鹿児島観光コンベンション協会 DMO戦略部MICE誘致課

〒890-0053 鹿児島県鹿児島市中央町10番地（キャンセビル7階）TEL：099-286-4700