

かごしま 椿マルシェ

Kagoshima
Tsubaki
Marché

会場 マルヤガーデンズ4F
Unitement garden
(鹿児島県鹿児島市呉服町6-5)



入場
無料

4つの
テーマ

トーク

- 11:00 「かごしま椿の今～椿生産者と製油所～」
11:40 たっちゃん農園 吉時 辰己 × 野添製油所 野添 信一郎
- 13:00 「かごしまの椿油と鹿児島オリーブ～オイルで地域活性化～」
13:40 鹿児島オリーブ株式会社 水流 一水 × NPO法人桜島ミュージアム 福島大輔
- 15:00 「かごしまの椿油とマールアペラル～オイル美容で美しく～」
16:00 株式会社MarUnited MAR apelar (マールアペラル) ヒラノマリナ
- 16:30 「硫黄島におけるドローン搭載マルチスペクトルカメラを用いた林相区分図の作成」
17:00 鹿児島大学4年生(湯浅 敬太郎)による論文発表
「硫黄島におけるドローンレーザによるツバキ林の検出」
鹿児島大学農学部農学科森林計画学研究室(加治佐 剛准教授)

販売



椿油
使用 化粧品や
食用椿油



椿油
使用 焼き菓子



ゲスト出展販売
鹿児島オリーブの
商品(当日17:00まで)



ゲスト出展販売
MarUnited
MAR apelarの商品

紹介
ゲスト



日置市 鹿児島オリーブ

2014年より、日置市を拠点に「上質なオリーブを通してローカルを見直す」をコンセプトに活動しています。地元農家と連携して鹿児島産オリーブオイルを製造するほか、本場イタリア・スペインにも契約農園を持ち、土地によって異なるオリーブオイルの美味しさや楽しさをお伝えしています。
また、「美は原料で作られる」をコンセプトに、鹿児島産オリーブオイルをはじめとして鹿児島の植物や温泉水を地産原料としたスキんケアシリーズを展開しています。



鹿児島市 MAR apelar (マールアペラル)

2012年、肌も心もストレスフリーをコンセプトに、心地よい循環を目指しスタートしたスキんケアブランドです。鹿児島産の原料を積極的に取り入れ、独自の精油調香による印象的な香りが深い呼吸と大地との繋がりを感じさせ、のびやかな美しさへと導きます。国内外でのそれぞれの経験を活かし、等身大の視点でぬくもりが届くものづくりに取り組んでいます。心穏やかに幸せを感じられる時間や空間をサポートする、アメニティ事業や空間の香りデザインなどにも力を入れています。

体験



椿油で
ハンドマッサージ
リラクゼーションサロン
oitoma
[参加費] 1000円
両手 10分



椿油搾り体験
①10:30-11:30
②12:00-13:00
③14:00-15:00
飛び込み参加OK
各回2人1組の4組まで
[参加費] 500円/人

全国に椿や椿油の産地がありますが、鹿児島県もそのひとつです。2023年の椿油生産量は全国第3位となりました。県内の椿生産者や製油所、椿油販売業者の6団体が集い、〈かごしま椿資源利活用促進協議会〉を2024年6月に設立。椿や椿油に興味を持つ人が増え、椿産業が発展していくことを願い、第1回目の「かごしま椿マルシェ」を開催します。4つのトークと、椿油を使った商品販売、椿油でハンドマッサージや椿油搾り体験など、会場でたっぷり椿尽くしをお楽しみください。



桜島 たっちゃん農園



たっちゃん農園は椿の栽培と食用・化粧品用ツバキ油や化粧品を道の駅や仙巖園・インターネットで販売している個人事業者です。栽培は農薬や除草剤・化学肥料は一切使用せず完熟した椿の種を一つひとつ拾って製油所で搾油しています。食用や化粧品用、化粧品が主力商品です。



いちき串木野 つばき姫とつばき王子の里づくりの会



いちき串木野市で休耕地を活用した椿栽培を行い、地域の新たな特産品として100%いちき串木野産の椿油を商品化。徐福伝説の息づく「霊峰冠岳」の麓で、減農薬栽培された椿油は生産者自慢の逸品！一粒の種からわずかしが搾ることのできない希少な自然の恵みをお届けしています。



硫黄島 いおう椿



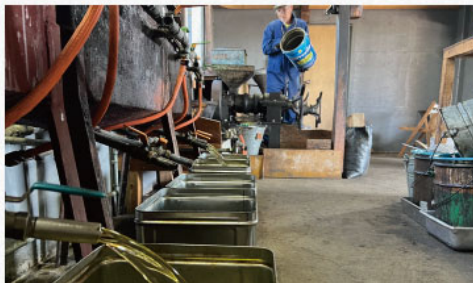
自社農園での原料ヤブツバキの無農薬栽培から選別、搾油まで、一貫した生産体制をとっています。古くから受け継がれてきた「島にあるものを大切につかう」という人にも環境にも優しいシンプルな暮らしを、無添加仕様にこだわった製品のラインナップでお届けします。



桜島 SAKURAJIMA TSUBAKI



桜島の化粧品ブランド。非加熱圧搾の椿油を自社で生産し、ハンドクリームやネイルオイル等、椿油を生かしたグッズ展開をするなど、現代に「椿のある暮らし」を提案しています。



桜島 野添製油所



桜島島民および鹿児島県内外の個人・企業等から持ち込まれた椿の種を搾油し、椿油としてお返りする製油所です。その他、近年は食品衛生協会の認定を受けて食用としての椿油を道の駅等で販売する他、化粧品に加工した商品も販売するなど、椿油の魅力を広めようと邁進しています。



垂水 葛迫製油所



創業71年。地元でのみ栽培された原材料を使用し、添加物を一切使用せず伝統的な圧搾製法を守りながら椿油・菜種油の製油・販売事業を行っています。また企業様・個人のお客様からも搾油の依頼を承っており一人ひとりのお客様と一緒に椿油の魅力を共有しております。



椿油を使った焼き菓子

Kitchen Rumi And

地元の食材を使ったお惣菜やお弁当、お菓子のテイクアウト専門店です。鹿児島ならではの味わい深い家庭料理や食材に出会えます。一番人気のごまと黒糖のサターアランダギーや、郷土菓子の黒糖ふくれ菓子などは素材本来の甘さをじんわりとお楽しみいただけます。



椿油を使った焼き菓子

MINATO CAFE

桜島フェリーターミナル3階にあるカフェ。溶岩原カレーや降灰ソフトクリームなど桜島にちなんだメニューが楽しめます。一押しは椿油を使った焼き菓子！



椿油でハンドマッサージ

リラクゼーションサロン oitoma

桜島唯一のリラクゼーションサロン。忙しく心も身体もお疲れが溜まっている自分から【おいとまする】時間を過ごして頂きます。

※ ホバオイル・オリーブオイル・カメリア(椿)オイル

椿油は、
世界三大オイルの一つと
いわれています。

オレイン酸を約85%含むオメガ9系の不乾性油。歴史は長く、『続日本紀』(797年)には奈良時代に日本から大陸へ渡ったと記載があり、江戸時代の『百椿集』(安楽庵策伝著)には「実は油となり、灯油、食油、髪油となる」といった内容が記載されています。フェイスクアやヘアケアなどに用いる化粧品用油、料理に使う食用油、道具のお手入れ用の油等として、今もさまざまに用途で愛用されています。