



KAGOSHIMA

鹿児島を代表する三品に...

わっぜえか! 薩摩の味

薩摩の郷土料理は幅が広い。それはとりもなおさず、海、山ともに豊かな食材で溢れていることの証拠。そんななかでも、薩摩料理として決して外すことができないのが、キビナゴ、さつまあげ、黒豚の3つ。どれもが目からウロコの味わいに「わっぜえか! (わっぴっくり)」、三度叫ばずにはいられない奥深さを薩摩の地は持っているのです。

素朴にして豊穡

薩摩隼人の味

鹿児島は北部に豊かな山野、そして三方を海で囲まれ、南方との交易も古くから盛んに行われてきました。そのため、山の幸、海の幸を豪快につかい、南方の調理法を活かした素朴な食文化

を育みました。郷土の味を代表する豚骨料理の起りこは、薩摩武士の戦場食に由来するといえます。また薩摩っことはアジ、サバ、イワシなどの青魚を好み、枕崎・山川のカツオ料理は、高知とならぶ名産地。頭から心臓まで無駄にすることなく調理するダイナミックさも、薩摩隼人のイメージとぴったりと重なるところです。

青い波の精は、新鮮な刺身で

キビナゴ

以前は行商の魚屋が家々を売り歩いたという、キビナゴの旬は卵を持ち始める5月ごろから。

いくつかある料理法のなかでも、もっとも有名なものは刺身でしょう。足



輝く身が印象的なキビナゴ

が早いので新鮮なものでないとその醍醐味は味わえません。一匹一匹、頭と腹わたをとり、手開きにするため手間がかかります。

醤油ではなく、酢みそでいただく刺身は、銀色に光り輝やいて、見た目にも涼やかな一品。つるりとした喉ごしと淡泊な甘さが印象的。てんぷらや、串焼きもダレヤメ(疲れなおし)の肴には欠かせない定番の味です。



鹿児島Food番外編

鹿児島ラーメンへの招待

トンコツスープながらも、他の九州ラーメンと一線を画すのが「鹿児島ラーメン」。鶏ガラもいっしょに煮込んだスープはマイルドな味わいで意外にやさしい。柔らかめに茹でた太麺に野菜たっぷりのラーメンが天文館通りそばの老舗で振る舞われていました。

トンコツベースの味噌ラーメンだが見た目以上にあっさりとしていて、女性にも人気の和田屋本店



黒豚のスペアリブは、出した途端に食欲を刺激する香りが広がる



「御馳走亭かわかみ」
鹿児島市山之口町7-3
099(224)8866

新鮮な旬の素材で会席から薩摩郷土料理までを提供。焼酎の品揃えも通を唸らせる銘柄が並んでいる



さつまあげの歯応えはトビウオが演出している



ほくほくのモチモチ とつまあげ

地元では「つけ揚げ」とも呼ぶ、さつまあげ。酒の肴としては全国区の知名度ですが、本場、鹿児島のものはひと味もふた味もちがう。きちんとしたお店なら、もちろん居酒屋でも揚げたては当たり前。

ほくほくの香りたかい「つけ揚げ」を、一口含むとその強力なモチモチ感に二度びっくり！今回、有村さんにご紹介いただいた「御馳走亭かわかみ」のご主人・川上さんによると、このモチモチ感の秘密は、素材に使うトビウオの持ち味だとか。「はんぺんみたいに、ふわっとしたのは、いかなものか(笑)。トビウオのすり身が出す、この歯応えがなきゃ」

目からウロコが落ちつつも、鹿児島特有の甘～い醤油とともにいただく「つけ揚げ」の美味しさは間違いなく鹿児島の味です。

さっぱりした脂に味わいが薫る

黒豚

日本が誇る黒豚の産地・鹿児島。由緒ただしい黒豚は、六白(白い六つの

斑点)を持つパークシャー種。黒豚の本物の旨味は脂にこそあります。骨付きの豚肉を焼酎で炊き、軟骨が食べられるまで柔らかくした「とんこつ」が有名ですが、他にも美味しい食べ方があります。

その一つが「しゃぶしゃぶ」です。とくにバラ肉の脂からはゆるく甘い薫りが広がって、じつに繊細。牛よりもさわやかな後味の良さは、豚に対する常識がひっくり返ります。この特有の甘い薫りの源は、黒豚を育てた「さつまいも」に由来するもの。これまた焼酎と合わないわけがありません。

また、「御馳走亭かわかみ」では、このバラ肉をとんこつ風に炊いたあと、スチームコンベクションオープンを使って焼き上

げた「黒豚のスペアリブ」がお奨め。表はカリカリ、中身はジューシーな仕上がりに、黒豚王国の底力、ハンパではないものを感じました。

JA鹿児島経済連直営「華蓮」
鹿児島県鹿児島市山之口町3-12
099(223)8877



黒豚のしゃぶしゃぶ肉



スーパーバイザー

有村 巧さん(鹿児島営業所営業課主任)

鹿児島という豚のイメージが強いと思いますが、青魚もよく食べます。薩摩料理は一品一品がしっかりとした味つけで、概して甘口。これは歴史的に甘味が富の象徴だったり、歓迎の気持ちの表れだったからなのでしょう。県外からの方は、醤油までもが甘いことにびっくりします。そして、鹿児島と切っても切れないのが焼酎です。こちらでは酒といえば芋焼酎のことで、「ダレヤメ」という言葉をよく使います。ダレ(疲れ)をやメ(止め)ることから、疲れを癒すために晩酌することを言います。午後3時を過ぎるころになると、みな『ダレヤメに触るから...』と水物を摂るのを避けるぐらいです。薩摩料理とはある意味、焼酎に合う料理といってもいいかもしれません。

