



薩摩のさつまの人

2024 SUMMER



表紙の はなし

鹿児島県の郷土料理「あく巻き」をつくっている、里山の味代表の久徳スミ子さんは、御年86歳。普段からSNSの更新を欠かさず「コンピューターおばあちゃん」と新聞にも取り上げられた、さつま町のスーパーおばあちゃん。

あく巻きの材料はいたってシンプル。もち米、竹皮、灰汁で作ります。灰汁に漬けていたもち米の水気を切り、ひとつひとつ竹皮に丁寧に包んでいきます。

薪で火を起し、ぐつぐつと煮えたぎる鍋に水で薄めた灰汁を入れ、数時間ぐつぐつと煮込みます。

手伝おうと薪を持ってみると結構な重さが。重い重いと嘆く私に「そんなことはないよ」と軽やかに笑っていらっしゃいました。

緑に囲まれた庭先で、あく巻きが煮える香りと、煙が流れる中、じっくりとその完成を待つひととき。

やわらかい時間の裏側には、あく巻きづくりの大変さが垣間見えました。

もち米の粒感が残っているスミ子さんのあく巻きは、まずはそのまま味わっていただくのがおすすめ。

お好みで、きな粉や黒砂糖、黒蜜をかけても美味しいですよ。

「やさしい味」なスミ子さんお手製あく巻きを、今日のおやつにおひとつどうぞ。



HAIKEI 小話 さつま町桑青汁園 代表 中山敬志さん

取材では見えない、筆者から見た認証事業者さんのお話や取材の裏話をご紹介しますコーナー！

桑青汁のほかに、鹿児島県の伝統的工芸品にも指定されている「つづらかずらの編かご」も薩摩のさつまに認証されている中山さん。寡黙に見えて、話すと和やかな雰囲気をつくってくくださる明るく温厚篤実なお人柄。私はいつも、近くにいと、話しかけたくなる面白い方です。

そんな中山さんは、薩摩のさつまの活動にも精力的で、昨年は桑青汁の商品の見直しのため鹿児島大学のゼミとの連携事業にも参加。

取材でもお話しただいた「地元愛で一生懸命、地域のために何かしてやろう、頑張ろうという気持ちがある」という想いのもと、現在は桑青汁やつづらかずらの編かごの他にも、ご自身の畑で里芋やお米などもつくられ多忙な日々を送られています。

地元への愛を力に、新しいことへの挑戦を恐れない中山さんの、桑青汁づくりへの想いを覗いてみてくださいね。

薩摩のさつまHAIKEI：つくり手や認証品の背景を、「背景から始まるお便り」をコンセプトにお届けしている取材記事。



取材記事



旬な味わい

さつま町が自信をもっておすすめする逸品たち。認証品 43 品の中から、8 品をピックアップ。毎日を彩りたくなる逸品たちが溢れています。あなたのお気に入りは見つかりましたか？



左上から右へ順に、さつま町桑青汁園「桑青汁」／(有)山下製菓「しょうが飴」／Hello さつま「さつま町黒毛和牛たけのこカレー」／里山の味「あく巻き」／農事組合法人梅香丘「さつま南高梅はちみつ漬」／是枝商店「いちごまんじゅう」／松金農園「アスパラガス」／(株)日野洋蘭園「完熟マンゴー月姫」



私と薩摩おごじょうゆ

今回は、農家そばヤマサキの「薩摩おごじょうゆ」にまつわる思い出です。

認証品との出会いは、事業者さんとの出会い。

実は薩摩おごじょうゆを知る前に、明るく相手想いな農家そばヤマサキ当時の店主、高橋由記子さんに出会いました。

高橋さんがつくる薩摩おごじょうゆは、農家そばヤマサキの特製万能調味料。

甘い、けど甘すぎない。めんつゆのようなさっぱりした味わいです。

自宅でも愛用している薩摩おごじょうゆですが、かつてないほど沁みたのは由記子さんがつくってくれた朝食のこと。

それは、二〇二四年一月下旬に開催された「鹿児島県まちぜみフォーラム」の会場「きららの楽校」に宿泊した翌朝に食べた「卵黄の薩摩おごじょうゆ漬け」でした。

その名のとおり、薩摩おごじょうゆに一晩漬けた卵黄を、炊き立てのご飯の上のせて…。

まずは、お箸で割ってほかほかと立ち上るおごじょうゆの香りに深呼吸。

口に入れた瞬間の、卵黄と薩摩おごじょうゆの甘くとろけるまるやかな味わいに、心も体もほぐれていくような感覚をおぼえました。

鹿児島県の北西に位置するさつま町の冬にぴったりの、凍えた体をほぐし目を覚ましてくれる、あの味が今も忘れられません。

地域おこし協力隊 田口佳那子の日常と
薩摩のさつまとのあたたかな記憶の物語

