



# 薩摩のさつまの人

2024 AUTUMN

# 表紙の はなし



鹿児島で「さつま黒もち」という黒米をつくっている、山崎博文さん。お米をはじめ、麦や大豆もつくり、ラジオパーソナリティーも務める山崎さんは、農業を通してさつま町の美しい田園風景を守る心強い存在です。

「田植えをしますよ、撮りに来ませんか」

駆けつけると、苗のことから田植えのこと、品種のことなど広くわかりやすく教えてくださいました。静かに、やわらかな口調で紡がれる雰囲気とは対照的に、山崎さんから発せられる言葉の端々には、お米づくりに込められた熱い想いが感じられました。

広大な敷地に複数の品種をつくる中で見られる稲が成長する景色は、なんとも贅沢でご褒美のよう。

春から夏、秋へと、季節によってその見え方が移り変わる様からは、これが日本の田園風景を育んできたのだと、古くから日本の食を支えてきたお米の歴史が目の前に広がります。

山崎さんがつくる美しい田園風景を見つめ、想いを馳せる。



穏やかな時間が流れる田んぼでつくられるお米たちは、どれも個性が際立ち美味しいのですが、さらに贅沢な食べ方は黒米を混ぜて炊くこと。

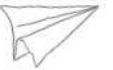
炊きあがりも冷ましてからも、口いっぱいほおぼって味わっていただきたい。ひときわ食感がよく、美味しい栄養もとれるさつま黒もちを、心豊かなあなたの毎日にいかがでしょうか。





# HAIKEI 小話 (有)西田竹材工業所 代表取締役 西田 大造さん

取材とは違う、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。



竹の産地さつま町で、竹製品をつくっている西田大造さん。  
大根のおろし器として知られる「鬼おろし」を、独自の製法で代々受け継ぎ薩摩のさつまの認証を受けています。  
お会いしたはじめの頃は静かな雰囲気の方でしたが、お会いする度にいろんな話をしてくださり、今ではつい話しかけたくなる方です。  
そんな西田さんからはさつま町の竹への誠意と熱量が感じられ、代々続く竹製品の加工と、そのこだわる姿勢には職人という言葉がぴったり。  
そんなことをお伝えすると、きつと西田さんは笑いながら「そんなんじゃないよ」と言う姿が容易に想像できませんが、いつも謙虚な姿勢も西田さんらしい一面です。  
静かに、だけど、内なる情熱を秘めている西田さんの、竹製品づくりへの想いをぜひ覗いてみてくださいね。



取材記事



## 旬な味わい

秋空が広がり、とまとや黒もちが収穫されるようになりました。さつま町が自信をもっておすすめする逸品たちの中から、8品の認証品をピックアップ。ほっこり団らんのひとつきにどうぞ。



左上から右へ順に、山崎農場「さつま黒もち」/ (有) 西田竹材工業所「鬼おろし」/ 里山の味「しいたけドレッシング」/ 市面庄「大安吉日とまと」/ さつまの味「パワー味噌」/ (株) 昭和書体「高解像度般若書体」/ JA北さつま「本格焼酎 薩摩のさつま PRIDE」/ 下麦商店「鮎の子うるか」



## 私と大安吉日とまと

今回は、さつま町でとまと農家を営む市園庄一さんがつくる「大安吉日とまと」にまつわる思い出です。

幼いころからとまとが大好きで、野菜の中でもとまとばかり食べていた私が、さつま町に移住してきてとても嬉しかったのが、薩摩のさつまにとまとが認証を受けていたということでした。

食べてみるとフルーティーでちょうど良い甘さと程よい肉厚で、食べて満足感のある大安吉日とまと。

それまでは、冷やしてそのままか、炒めるか、煮ても洋食か、でしかとまとを食べたことがなかった私ですが、とあるとまと料理に出会ってから大好物の仲間入りを果たしたのが、「大安吉日とまとのおでん」でした。

二〇二三年十一月、さつま町の北薩広域公園で開催されたキャンペーンにて、はじめて食べたとまとのおでん。しっかりとみ込んだ出汁とともに、とまとの果肉からじゅわつとやさしい甘さで思わず、「しあわせ！」と表情からもこぼれてしまうほど。キャンプの焚き火を囲みながら、フーフーと味わうその光景だけでも想像するだけで、ほっぺが落ちてしまいそうです。

さらにとまとが好きになった一皿は、人生を美味しく彩る出会いに。とまとのおでんに心躍らせ、今年の冬も楽しみに迎えられそう。

鹿児島県の北西に位置するさつま町の冬にぴったりの、凍えた体をやわらげてくれる、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  
薩摩のさつまのあたたかな記憶の物語



企画・編集・デザイン・写真：田口佳那子、青崎直樹／イラスト：田口佳那子

薩摩のさつまの人 AUTUMN 2024年10月1日発行 薩摩のさつまブランド推進協議会 〒895-1803 鹿児島県薩摩郡さつま町宮之城屋地 1565-2 (さつま町役場さつま PR 課) E-mail: info@satsuma-no-satsuma.jp