



# 薩摩のさつまの人

2025 WINTER



表紙の  
はなし



さつま町で、代々受け継がれてきた、鶴田手漉和紙4代目野元政志さん。

先代の頃から鹿児島県の伝統的工芸品に指定され、手漉き和紙の魅力を広めています。

「手の感覚はもちろん、音も大事」だと、ジャバジャバと勢いよく繊維と糊を入れた冷水をかき混ぜ、簀桁（すけた）を揺らし均一な厚みにしていきます。

和紙漉きを体験させていただいた際、ひとつひとつの工程が私にとっては難しいですと伝えると「みんな簡単にできたらそれは職人の仕事じゃなくなるからね」と、柔らかな笑みを浮かべ、笑いながら返してくださいました。

和紙に真摯に向き合い、伝統を紡いでいく。

代々大切に使われてきた手づくりの道具たちに囲まれた空間で野元さんが和紙を漉く光景は、厳しい冬の寒さを感じさせない、どこか心がほっと和らぐ、あたたかな雰囲気を感じられます。

誰にでも分け隔てなく、穏やかに向き合ってくださいる野元さんだからうまれる和紙がある。

そう思わせてくれる鶴田手漉和紙は、行灯などで光を透過するとまたちがった表情に。

そこにあるだけで、心や空間にあたたかな明かりを灯す鶴田手漉和紙の薩摩行灯を、あなたの日常に取り入れてみませんか。

# HAIKEI 小話 さつま糰商店 淵之上さんご夫婦

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。



夫婦二人三脚で、米糰や味噌、塩こうじ、甘酒や種麴まで幅広い商品をつくっている淵之上さん。たくさんの人に知ってほしいと、「塩こうじ」が二〇二三年に薩摩のさつまの認証品に仲間入りしました。

「塩こうじをつくる際、夫婦喧嘩はしない」という淵之上さんご夫婦。愛情を込めたら込めただけ仕上がりの良い塩こうじができるからだと言いますが、おふたりとも明るくポジティブなお人柄で、喧嘩どころか人を笑顔にさせる、にぎやかな雰囲気の主です。

そんなおふたりの工房を訪れると緊張感。昼夜問わず糰に向き合い、スケジュールは糰中心。少しの変化も見逃さないよう綿密に記録されたデータからは、塩こうじづくりへの果てしない情熱が感じられます。

たくさんの人の笑顔を願う淵之上さんの、発酵食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

紫尾山からの吹きおろしで、すっかり寒空広がるさつま町の冬。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品の認証品を選びました。心もあたたかくなる逸品とともに、この冬を過ごしてみませんか？



左上から右へ順に、小牧醸造(株)「本格焼酎 薩摩心酔 力三」/JA北さつま「米粉100% かるかん(あんこ・塩豆)」/鶴田手漉和紙「薩摩行灯」/菓子工房Konomoto「竹林の小径(ハード/ソフトバウムクーヘン)」/さつま糰商店「塩こうじ」/(有)福永畜産「さつま福永牛」/柳田製茶「紫尾山麓若蒸ほうじ茶」/JA北さつま「米(ヒノヒカリ)」



# 私とピンチカツ

今回は、さつま町の有限会社福永畜産さんがつくる「さつま福永牛ピンチ（ni）カツ」『メンチカツ』にまつわる思い出です。

毎月29日の「にくの日」にはお店の外にて、にくの日限定で買い物のついでに揚げたてのピンチカツ（メンチカツ）を味わうことができます。

早くに売り切れることも多いため、ピンチカツを食べたいときは、終業後ダッシュでお店へ。ザクッザクッとした衣は、想像以上に軽い食感でジューシー。ひとくち頬張ると、福永牛のうまみと肉汁が口の中いっぱい広がります。

あの何とも言えない幸福感がどこか懐かしく感じるのは、学生時代に味わった放課後の寄り道を思い出すから。

放課後、私だけの自由な時間の、家に帰りつくまでのお楽しみ。

夕飯のことは一旦忘れて、一日頑張った自分へのご褒美時間は、何にも代えがたいものでした。

大人になった今でも、帰り道のピンチカツは月に一度の特別な心躍るご褒美時間です。

学生の頃の私よ、大人になった今でも寄り道時間を楽しんでいるよ。

鹿児島県薩摩郡さつま町で生まれた、福永牛の味わい豊かでどこか懐かしさも運んでくれるあの味が、今となつては私の青春です。

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

