



## ■白熊

ミルクをかけたかき氷にフルーツなどをトッピングしたものが「白熊」。今や全国区になったスイーツだが、実は鹿児島にルーツがある。天文館に位置する「天文館むじゃき」は、その発祥店として有名。昭和22年(1947)に初代店主・久保武さんが考案したものだ。当時かき氷といえば、みぞれのようなシンプルなものしかなかったのだが、ある時、苺にミルクをかけて食べたところ旨く、これをヒントにして練乳をかけたのが最初。それでは甘すぎるかと改良し、独自の配合でさっぱりしたもの。彩りを加えるべく、賽型の果物や十六寸豆を入れて作った。当初はアンゼリカ、チェリー、レーズンを配し、白熊の表情に似せたことからその名がついた。同店は今でも「白熊」の名店。スタンダードな「白熊」(レギュラー667円、ベビーサイズ473円)や「ストロベリー白熊」「プリン白熊」「コーヒー白熊」など色んなメニューが揃っている。

天文館むじゃき本店

- 鹿児島市千日町5-8
- ☎ 099-222-6904
- 🕒 11:00~22:00(日 祝日と7~8月は10:00~)
- 🚗 無休
- <アクセス>
- 天文館通駅から徒歩3分



## ■黒豚のしゃぶしゃぶ

鹿児島は豚文化。その歴史は古く、戦国期から「歩く野菜」と呼んで豚肉を食していたほど。島津氏が琉球征伐を行った折に琉球から豚を連れて来て薩摩の豚と品種改良している。今、主流となっている「かごしま黒豚」は、純粋パークシャー種を指し、肥育後期にさつまいもを1~2割添加した飼料を与えて育てるのが定義だ。脂肪の溶ける温度が他の豚肉より高いので脂っぽさがないのが特徴。筋繊維が細かく柔らかい食感で甘みがある。黒豚はとんかつなど色んな料理があるが、やはり豪華版はしゃぶしゃぶ。この料理は市内に出す店が沢山あり、「城山観光ホテル」の「ガーデンズ水簾」もそれを名物として供している。同店は滝の流れる庭園が自慢のレストランで、薩摩の郷土料理を主に提供している。「薩摩しゃぶ会席」(6,000円)や、鍋料理の「鹿児島黒豚しゃぶしゃぶ」(4,900円)、「桜島美湯豚しゃぶしゃぶ」(5,400円)などがある。

城山観光ホテル・城山ガーデンズ水簾

- 鹿児島市新照院町41-1
- ☎ 099-224-2221(レストラン予約)
- 🕒 昼平日11:30~14:30、夜17:30~21:30(土日祝日は昼11:00~15:00、夜17:00~22:00)
- 🚗 無休



## ■ボンタンアメの酒

セイカ食品と本坊酒造がコラボして造ったリキュール。ボンタンアメを一個食べたらもう一つ食べたくなるという感覚をいかし、飲み易さと飽きのこない酒質を目指した。アルコールは6%と低めで、上品な味に。柑橘系のすっきりした味が印象的だ。



## ■薩摩焼酎

日本酒メーカーが少ない鹿児島県はまさに焼酎王国。蔵元だけでも百以上あり、関西では手に入らないレアものもある。俗に薩摩焼酎と呼ばれるためには、原料が全て鹿児島県産のさつまいも、水、米麴(または芋麴)を使用し、単式蒸留器で製造されたものでなくてはならない。また名瀬市大島郡を除く鹿児島県内で生産しているのも条件の一つといわれている。

# 鹿児島はグルメ大国である！

個性のあるものや、素材感溢れるものがいっぱい。



## ■マナーハウス島津重富荘

「マナーハウス島津重富荘」は、島津の分家の一つ、重富島津家の本邸を一部改装してレストランとして使用したもの。島津久光は清水町にあった邸宅を現在の地へ移し、維新後は重富島津家の21代当主・島津珍彦夫妻を住ませた。4,000坪の敷地にはレストランに使用されている建物の他、美しい庭園もある。ちなみに同庭園は、「007は二度死ぬ」のロケ地に使われている。「マナーハウス島津重富荘」の料理は「料理の鉄人」の一人、坂井宏行シェフがプロデュース。彼と縁りのあった宮元伸一郎料理長が現場の調理にあたっている。料理長の宮元さんは、「南仏の太陽のイメージと素材感を大切にしたい」と話し、九州を一つの地域と考え、九州で採れた素材や調味料を用いながら鹿児島県の地らしいフランス料理を作っており、一口食べただけで「マナーハウス島津重富荘らしさが出るフレンチを目指したい」と語る。メイド・イン・九州のムーブメントを起こしながら土地の執着を料理内で表現したいと取り組んでいるようだ。ランチは3,000円~8,000円。ディナーは10,000円~18,000円。

鹿児島市清水町31-7

- ☎ 099-247-3122
- 🕒 11:30~15:00 18:00~22:30(土 にも要予約)
- 🚗 休み/月・火曜(祝日の場合は営業)
- <アクセス>バス祇園之洲公園下車徒歩5分



## ■かるかん

漢字で書くと「輕羹」と表記する九州特産の和菓子。砂糖、かるかん粉、山芋、水を用いて作る。なみにかるかん粉とはうるち米を水洗いし、ひびを作って粗く挽いた粉のこと。いろいろと同様に棗菓子だが、最近ほ中に餡を入れて饅頭のようなものも多く見られる。

## ■ボンタンアメ

セイカ食品が販売している飴菓子。餅に水飴を練り込んでボンタン果汁を加えた求肥餡である。大正13年(1924)の発売以来、普遍的な売れを示すロングセラー商品で、阿久根産の文旦から抽出したエキスなどから甘酸っぱい爽やかな風味を醸している。



## ■さつま揚げ

弘化3年(1846)に琉球より伝わったとされる。琉球にはチキアギなる魚のすり身を揚げたものがあるが、それが薩摩に入り、独特の製法で作られるようになった。鹿児島では、つけあげというが、これは琉球のチキアギが転じたものだとか。

## ■キビナゴ

ニシン科に分類される小魚で、鹿児島・高知・長崎など暖流に面した地域でよく獲れる。旬は産卵期を迎える春から初夏だが、冬も身が締まって旨い。刺身、天ぷら、南蛮漬、塩ゆで、煮付などの食べ方があるが、主は刺身で生姜醤油や酢味噌で食することが多い。酢味噌で味わうのは薩摩料理の一例。