個性のあるものや、素材感溢れるものがいっぱい。鹿児島はグルメ大国である！

鹿児島のスイーツといったら、やはり白熊でしょ。

■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。それでは甘すぎると改良し、独自の配合でさっぱりしたものに。彩りを加えるべく、賽型の果物や十六寸豆（とろくすんまめ）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

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

鹿児島グルメの代表、黒豚料理

■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、純粋バ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（すいれん）」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

所 鹿児島市新照院町41-1
☎ 099-224-2221（レストラン予約）
時 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）
休 無休

■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（うずひこ）夫妻を住まわせた。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。

所 鹿児島市清水町31-7
☎ 099-247-3122
時 11:30～15:00　18:00～22:30（ともに要予約）
休 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

島津のお屋敷で味わう、九州色漂うフレンチ

■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、米麹（または芋麹）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。

■かるかん

漢字で書くと“軽羹”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。ち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。ういろうと同様に棹物菓子だが、最近は中に餡を入れて饅頭のようになったものが多く見られる。

■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飴である。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。琉球にはチキアー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ー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、南蛮漬け、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ことが多い。酢味噌で味わうのは薩摩料理の一例。

城山観光ホテル

部屋から、露天温泉から眺める市街と桜島の風景がサイコー!

■城山観光ホテル

「城山観光ホテル」は、歴史の舞台・城山に建つ老舗ホテル。標高108mの景勝地に建ち、市内の中心地にありながらもリゾート要素を持ち得たシティホテルである。同ホテルの良さは、その景色にもある。特に4階に位置した「展望露天温泉さつま乃湯」からの眺めは最高である。同温泉は、炭酸水素塩泉で、通称・美人の湯と呼ばれるほど、入浴すると肌がツルツルに。切り傷や火傷、慢性皮膚病などに適応があるとされている。近年、同ホテルで評判を呼んでいるのが朝食バイキングだ。和洋の80種類の料理はレベルが高く、市内に住む人達がこの朝食のために訪れるほどの人気ぶり。中でも楽天の朝ごはんフェスティバルで全国2位になった「鯛茶漬け」は、ぜひとも味わっておきたい一品だ。錦江湾で獲れた鯛の刺身をご飯に載せ、ゴマだれをかけたものにだしを注いで食べる。「この一品を食べるためだけに毎週日曜、訪れる」という地元民もいるくらいである。

所 鹿児島市新照院町41-1　☎ 099-224-2211
時 IN14:00～、OUT～11:00　休 無休　¥ 一泊二食付20,130円～
<アクセス>鹿児島中央ターミナルビルからシャトルバスで25分

観光案内の専門家、
「城山観光ホテル」コンシェルジュ・
元野照美さんに聞きました

地元・コンシェルジュが紹介する鹿児島

鹿児島ってこんなとこ!? 溶岩風景の桜島にふれてみる

鹿児島といえば、やはり桜島が見える街という印象でしょうか。桜島の噴火云々がよく話題になりますが、住民からすればニュースで伝わるほど不安ではなく、むしろ噴火しているぐらいが当たり前かも。小康状態で煙が上がっていない方が不気味ですね。風向きによっては洗濯物が汚れますが、危ないと感じることは、まずありません。

桜島までは、桜島フェリーターミナルからフェリー(160円)が日中は15分毎に出航しているので、それに乗れば15分で到着します。この船は観光よりも日常利用のもの。だから通勤に使う向きもあり、人だけも可で、24時間走っています。桜島は鹿児島市内と違った趣があり、ぜひ行ってほしいですね。桜島溶岩なぎさ公園内の足湯は、100mあって日本最大級。フェリーを降りてすぐの場所なので時間がない人は、15分の船旅&足湯のプランでもいいかもしれません。時間があれば、桜島港からバスも出ていますので、それを利用して桜島を回ってみてください。3～4時間あれば十分堪能できますよ。

つけあげ、キビナゴは日常のもの

鹿児島の各家庭では、よくさつま揚げを作ります。スーパーに行けば、アゴやイワシ、シイラのすり身が売られており、一から捌くより、その方が便利なので買って来たすり身に野菜を混ぜて揚げるんです。鹿児島ではこの料理を"つけあげ"と呼んでいます(さつま揚げは県外の人が使う呼称)。もとは琉球のチキアーギで、それが転じて"つけあげ"になったそうです。キビナゴもよく食べる魚ですね。青背の小魚で、すぐに劣化するのでなかなか県外には出て行かなかったのでしょう。主婦は錦江湾で獲れたキビナゴを手で捌いて刺身にし、食卓へ出すんですが、酢味噌で味わうのが鹿児島らしさです。

鹿児島は黒豚のイメージが強いかもしれませんが、海の幸も豊富。大隅ではカンパチや鰻の養殖が盛んなので、それが食卓を賑わすこともしばしば。刺身も甘口の醤油で――、というのが薩摩流。元来、暖かい地なので保存ができるように砂糖を多用する嫌いがあります。かるかんなどのスイーツもそうですが、醤油だって同じ。他県の人から見れば、びっくりするくらい砂糖を使うと思うのかもしれません。刺身も甘めの醤油で味わうし、煮物も甘め。それが鹿児島の味なんです。

来年、NHK大河ドラマで「西郷どん」が放映されるので市内はそれで盛り上がり気味。市内を巡って、150年の前にタイムスリップしてみるのも面白いでしょうね。

■元野照美さん

城山展望台から程近い場所に建つ「城山観光ホテル」の宿泊サービス部に所属し、宿泊客に観光のアドバイスや案内を行うコンシェルジュを務めている。地元に住む薩摩レディで、黒豚のとんかつが好きという。蒸した安納芋とアイスクリームをいっしょに食べると美味しいという裏技を披露してくれた。