

鹿児島県の『美味しい!!』

広島センターの末永くんから受け継ぎました、鹿児島県立鹿屋高等技術専門学校の篠原です。末永くんとは大学時代の同期で、サークル活動などの活動を通して親しくなり、よく語り合った友人です。今は年に数回しか話す機会がありませんが元気を貰っています。

何を書くか迷ったのですが、鹿児島出身の鹿児島県人として鹿児島の「美味しい」を2つ書こうと思います。今ざっと考えただけでも、焼酎・黒酢・黒豚・黒毛和牛・世界自然遺産に登録されている屋久島をはじめ南北600キロに及ぶ特色ある島々の島料理・黒糖といろいろあります。鹿児島で行われたある大会のキャッチコピーなのですが、「ここは南黒。熱まれ鹿児島」というのがありました。これは、鹿児島のことをよく表しているなあとと思います。焼酎も黒麹のものがよくできていますし。その中で今回は、焼酎と鰹の腹がわについて。

まず焼酎。鹿児島の焼酎といえば芋焼酎です。芋焼酎のいいところは、他の焼酎と違って原料、さつま芋の香りがすぐわかるところにあります。飲む人が味だけでなく香りまでも飲んでいるのです。口と鼻に訴えて飲ませる。それだけ魅力があるといえます。焼酎愛好家には、ロックか水割りか、いやいやお湯割り！とそれぞれ「焼酎学」があります。若い人は水割りの人もいますが、年配の方は大体お湯割りですね。しかもお湯割りの作り方にも厳しいのです。この方が香りを楽しめるということで。実際、お湯割りは香ります。

今「薩摩焼酎」と呼ぶには厳格な決まりがあります。WTO世界貿易機関の協定に基づきボルドー・コニャック・スコッチなどと同じく産地指定を受けました。鹿児島県内で取れた良質なサツマイモを使用し、鹿児島県内の水を使用して造り、蒸留や容器詰もすべて鹿児島県内で行った芋焼酎でないと「薩摩焼酎」とは呼べません。

近年の健康ブームの影響もあり、芋焼酎は根強い支持を受けるまでになりました。なかなか手に入らない幻の



焼酎やこだわりのプレミアム焼酎も多く生まれていますが、今評価されている品質をかたくなに守り、昔からの伝統を受け継いできた薩摩焼酎というブランドをしっかりと確立させ飲む人から支持される焼酎を造ってほしいです。

次に鰹の腹がわ。これは鰹節をつくる時にでる副産物です。油が多く鰹節に使えない腹の部分の部分を干物にしたもの（生のものもあります）なのですが、塩焼きにしたらご飯が何杯でもすすみます。焼酎の肴にもバッチリ。焼き始めると腹がわから脂がジワジワ。すばらしい鰹の匂いがプンプン。食べてみたら、鰹の旨みがジューと広がります。自分は枕崎市という鰹の町で生まれ育ったため周りには鰹節工場があり、いつでも食べることができましたが、県外では珍味になっているみたいです。一度ぜひご賞味ください。

まだまだ紹介しきれなかった「美味しい」ものがありますので、ぜひ鹿児島までお出でください。

今回のリレートークは、東海職業能力開発大学校の下畑くんです。彼は大学時代の同期で同じ電子工学科です。一緒に仲間と酒を飲みまくったのが懐かしいです。よろしく願います。