

# かごしまの郷土菓子

「かごしまの味」—伝えたい、広めたい、郷土の“食”—



## ふわふわもちり、食感がたまらない ふくれ菓子

ふわふわもちり、食感がたまらない

県民なら誰もが一度は食べたことがある黒糖の蒸し菓子。家庭で味噌を手作りしていた頃、せいろで大豆や麦を蒸した後、ふくれ菓子を蒸し、近所へ差し入れたり、お茶うけにしたりするのが定番でした。

作り方は、小麦粉に黒糖、重曹、水を入れて混ぜ、蒸すこと約40分。黒糖の甘い香りが立ち上る湯気につて、アツアツを頬張るのが最高の瞬間です。

さくらじま旬彩館では、特産品の桜島小みかんや、よもぎ味など、地元産品を生かしつつ、見た

目や味も進化しています。特に米粉を加えることで、冷めてももちりしているのがこだわりです。

桜島小みかんふくれは、刻んだ皮を練り込み、柑橘の香りが爽やかに口の中に広がります。また、よもぎふくれのよもぎは、同館の女性スタッフが、春に摘んだ新芽で、これを茹でてペースト状にして混ぜ込みました。鮮やかな緑色と風味が人気です。

もう1切れと、つい手が伸びてしまう手作りの優しい甘さに、島のお母さんたちの愛情が感じられます。

### 【取材協力先】

#### 有限会社さくらじま旬彩館

平成7年、町の生活改善グループを母体に農産加工グループを設立し、平成16年に法人化。島の食品加工の拠点として、特産の桜島小みかんを商品開発し販売。加工品や味噌は、県外のファンも多い。併設するレストランでは、手づくりの麦味噌などのお袋の味が人気で、桜島の旬の味を届けている。

代表取締役  
中島孝子さん



鹿児島市桜島横山町 1722-48  
Tel.099-293-3387  
HP <http://syunsaikan.sakura.ne.jp/>