

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”－



軽羹

鹿児島を代表する銘菓

鹿児島島の代表的な郷土菓子である「軽羹」ですが、その歴史をご存じでしょうか。

軽羹の名が登場する最も古い記録として今から約三百年前、島津家二十代当主綱貴の五十歳の祝いの席に用いられたという記述が確認されています。当時、島津家と将軍家との縁組の際、豪華な婚礼の祝いの儀で、三十菜のご馳走として用意されたようです。軽羹は大切な日に出される、とても格式高いお菓子だったのでしよう。

鹿児島は、昔から良質な自然

【取材協力先】

御菓子司 明石屋

明石屋は、創業安政元年の老舗和菓子店です。その歴史は、薩摩の名君・島津斉彬公が明石の菓子職人を鹿児島へ招き入れた事に始まります。明治維新150年の節目に鹿児島を訪れる多くの方々に、ぜひ軽羹を召し上がっていただきたいと思います。



明石屋 本店
明石 桃子さん



鹿児島市金生町 4-16
Tel.0120-080-431

薯(山芋)が育つことで知られており、軽羹の原材料にも、自然薯がたっぷり使われています。自然薯に米粉を加え、空気を含ませて蒸された軽羹は、ふんわり柔らかい食感と、饅頭などの他の和菓子に比べても際立って白のが特徴です。口に入れるとそのやさしい見た目からは想像できないほど、しつかりとしたコクのある旨みが広がります。

今では、庶民の味として全国へ広まった薩摩の郷土菓子「軽羹」。世代を超えてこれからも多くの人々に至福の時間を与えてくれることでしょう。