

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”—



角まき

種子島の伝統的なもち菓子

鹿児島では昔から端午の節句になると「あくまき」や「かからん団子」などをお供えして、男の子の成長を祝う習わしがあります。種子島の保存食として伝統的に作られてきた「角まき」も、子どもたちがたくましく育つていくようにという願いがこもった郷土菓子です。

角まきは、三角形の見た目が「角」に似ていることからその名がついたと伝えられています。

もち米を灰汁につけて一晩置き、2枚重ねた葉で三角形に包み、薄めた灰汁で4〜5時間煮て

作られます。好みで、煮た小豆やもち栗を入れてもおいしく召し上がれます。

製法はあくまきに似ています。独自の材料として包みに「ダチク（駄竹）」と呼ばれるイネ科の細長い葉を用います。また、竹の葉を結ぶのは「みちしば（道芝）」という植物の繊維で、どちらも島にある素材が用いられているのが特徴です。

竹の葉の香りと鮮やかな黄色が印象的な角まきは、もちもちとした食感とほのかな甘みがあり、子どもから大人まで世代を越えて親しめるもち菓子です。

【取材協力先】

やよいの里

季節ごとに獲れる野菜を中心に、種子島にある素材にこだわった商品を製造・販売しています。「おいしさの研究」をモットーに、伝統的に島で作られてきた郷土料理を現代人の嗜好にあわせて常に研究・改良し、次世代に残せるような活動にも積極的に取り組んでいます。



やよいの里
福田 太一さん



南種子町中之上 2759-8
Tel.0997-26-2055