

郷土料理を知ろう! Part5～鹿児島県～

第5回目は九州のひだり下に位置する鹿児島県の郷土料理です。郷土料理とはその地域に根付いた物産を使い、地域独自の調理法で作られ、地域で広く伝承されている固有の料理のことです。今日のメニューの紹介です！



がね



「がね」は鹿児島県の特産品として全国に知られるさつまいもを食材とした郷土料理。一般的にかき揚げのようなもの。

全国1位のさつまいもの生産量を誇る鹿児島県は温暖な気候に恵まれているが、霧島山を除く大部分がシラス台地で非常に水捌けが良く、また台風が頻繁に襲来するところから、せっかく育てた農作物に被害が及びやすいため土壌がやせていても育ちやすく、かつ地中で成長するため台風の被害も受けにくいさつまいもの栽培が鹿児島県で強く根づいてきた。正月料理や冠婚葬祭の際にも振る舞われる。



さつまい

「さつまい」とは、鶏肉を使った具たくさん味噌汁のこと。『薩摩旧伝集』によると、鶏をしめて煮て食べる風習は古くからあったとされる。鹿児島県では、江戸時代から薩摩武士たちが土風高揚のため、盛んに闘鶏をおこなっていた記録があり、その際に負けた鶏をその場でしめ、男たちが野菜と一緒に煮込んで食べたのがはじまりだといわれている。また、闘鶏が禁止された後も、各家庭で鶏が放し飼いにされ、来客がある時や祝いの席のために鶏をしめて調理して食べていたという。現在は、特に決まった時期はないが、具たくさんで体が温まるため、寒い冬によく食べられている。

