

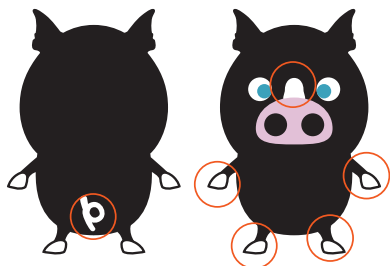


食べて語ろう！ おいしい 鹿児島のおいしい話

黒豚や焼酎、つけあげなど、豊かな食材や伝統的な食べ物にあふれる鹿児島。
私たちの食卓を彩ることはもちろん、多くの観光客も楽しませています。
鹿児島の「おいしい」を食べ、語ってみませんか。

黒豚は真っ黒ではない

黒豚は、実は真っ黒ではなく、4本の脚と鼻、しっぽの6カ所に白い毛があります。そのため、「六白^{ろっぽく}」とも呼ばれます。



9面の「食育レシピ」で豚肉を使った郷土料理「しゅんかん」を紹介しています。

黒豚のおいしいのウミシ
かごしまブランドのかごしま黒豚は、サツマイモ(カンショ)を餌に加えることで脂肪が溶けにくくなる、べとつかずさっぱりとした食感になるなど肉質を向上させています。
味や安全性で高い評価を得るかごしま黒豚は、全国に誇る鹿児島の特産品です。

かごしま黒豚は他の豚より…

繊維のきめが細かく柔らかい

うま味成分のアミノ酸がいっぱい

脂肪が溶けにくくさっぱり

脂身が水っぽくない



西郷さんも愛した豚肉

鹿児島県の養豚は江戸時代に、島津家18代当主・家久により琉球から鹿児島にもたらされたことがルーツとされ、西郷さんも豚肉をこよなく愛したといわれています。

そのおいしさが全国的に知られるようになったのは幕末から明治にかけて。黒豚の品種改良もこの頃から始まり、現在でも続けられています。



かごしま黒豚 547票



ぜひ県外の人に教えたい鹿児島の特産品
5月に市民の皆さんを対象に行ったアンケート調査(☆)の結果から、県外の人たちに教えたい鹿児島の特産品を紹介します。

西郷隆盛が救った焼酎作り

明治初期、焼酎作りに欠かせない麴^{こうじ}作りには、独占権が設けられ、専売業者以外の製造・販売は禁止されていました。

そのため、麴を作れず焼酎作りに支障をきたしていた焼酎製造業者が、西郷さんに相談したところ、すぐに関係者と掛け合い問題を解決したといわれています。

庶民や焼酎を愛した西郷さんのこの行動は、焼酎の普及に大きく貢献しました。



INTERVIEW

焼酎は、人と人をつないでくれる



ミス薩摩焼酎 富永 咲さん

焼酎は銘柄の違いだけでなく、お湯割りや水割り、前割り、お茶割り、ソーダ割りなど、好みに合わせていろいろな飲み方ができることが魅力の一つです。

お酒を注ぐだけでなく、相手の好みを聞くことで自然と会話が生まれ、仲が深まるように感じます。ほろ酔い気分楽しく、焼酎に合うおつまみや好みの飲み方などを語り合ってみませんか。

焼酎は、鹿児島から全国へ

焼酎発祥の地である鹿児島県内には113の蔵元があり、その数は日本一。本格焼酎の銘柄も2千を超えます。16世紀には庶民のお酒として親しまれ、その日の疲れを癒やす晩酌の習慣(ダレヤメ)が根付くなど、鹿児島はまさに焼酎王国。近年では、その人気が鹿児島から全国に広まり、焼酎の出荷量は清酒を超えています。



本格焼酎(芋) 434票



鹿児島県の魚 392票



新鮮な魚がとれる、集まる鹿児島市

鹿児島県の魚といえば、刺身を酢味噌で食べる郷土料理のキビナゴ。銀色の体をキラキラ輝かせ、海面近くを泳ぐ姿から「海の宝石」、「海のしずく」ともいわれます。

また、鮮度を保つために、とれてすぐに首を折った首折れサバやこれから旬を迎える養殖の生産量日本一のカンパチなど、鹿児島はたくさんのお魚を楽しむことができます。本市の魚類市場は、全国から集められた魚に加え、直接水揚げも行う珍しい市場。錦江湾や南の海でとれる新鮮な魚を気軽に楽しめるのも鹿児島市の大きな魅力の一つです。



4位以下も魅力的

第4位

かごしま黒牛 377票

最近ではアジアの各国でも大人気

第5位

白熊(かき氷) 362票

暑い鹿児島にぴったりの甘い南国氷菓

第6位

つけあげ(さつまあげ) 345票

琉球料理の「チキアーギ」がなまったことが名前の由来

第7位

鹿児島ラーメン 339票

九州内で唯一、久留米ラーメンの影響を受けていないといわれます

第8位

鹿児島銘菓(かるかん、両棒餅など) 332票

お土産としても人気の伝統的なお菓子

第9位

黒さつま鶏 288票

鹿児島の新たな「黒」

第10位

桜島大根 227票

ギネスブック認定の世界一重い大根

