

当施設スタッフが推薦!

手土産によし、
おやつによしの
地元自慢おやつ

からいも

唐芋レアケーキ



シラス台地で育った唐芋の 自然な甘さをいかしたスイーツ

からいも
唐芋とは、鹿児島での薩摩芋の呼び名

です。唐芋は、もともとメキシコを中心とする熱帯アメリカ原産の植物で、日本には1600年頃、中国から琉球を経て伝わったと言われています。まずは薩摩(鹿児島)に広まり、その後、薩摩から江戸に伝わったことから、全国的には「薩摩芋」という名で親しまれています。鹿児島では、中国(唐)から伝わってきた芋ということで、唐芋と呼ばれています。ちなみに、農林水産省をはじめとする公共の書類関係では甘藷かんしょと表記されています。

実は鹿児島は、唐芋の生産量が全国一を誇っています。県の本土面積の約6割を覆っているシラス台地は、火山の噴火時に流れた火砕流や軽石、火山灰が堆積した地帯です。保水性に乏しく、肥沃な土壌を必要とする作物には向いていません。そこで、盛んに育てられたのが唐芋でした。水はけの良い土地を好み、暑さや日照にも負けない唐芋は、ミネラルを豊富に含むシラスの土壌で元気に育っています。料理やスイーツで食べるほか、芋焼酎などでも馴染みです。

そんな鹿児島名産の唐芋を素材に使ったスイーツの専門店が「フェスティバロ」



です。食通のキャビンアテンダントの口コミから「唐芋レアケーキ」に火がついて、人気商品となりました。

江戸時代から唐芋栽培が盛んに行われている大隅半島に自社農園があり、さまざまな品種の唐芋を育てているそうです。自然豊かな環境で育てた素材をベースに、とろりとろける食感と唐芋の自然な甘さを活かしたスイーツは、幅広い世代に愛されています。

今回の
推薦者

グランガーデン鹿児島スタッフSさん!



おすすめポイント

スプーンですくって口に入れると、口の中に広がるとろ〜り食感がおすすめ!甘さ控えめで上品な味わいです。小さめで食べやすく、冷凍タイプなので、解凍時間を調整して自分好みの食感でも味わえるのも魅力です!

販売元

フェスティバロ <https://www.festivalo.co.jp/>

鹿児島市の直営農場で栽培した唐芋を厳選し、保存料を使用せずにお菓子作りをしている会社です。