

その味に歴史あり、風土の恵みあり

九州郷土菓子めぐり

鹿児島銘菓 あくまき

竹の皮の包みを開くと、中から出てくるのはぷるんとした茶色のかたまり。見かけからするとまるで羊羹のようですが、そのまま食べてもほぼ無味で、羊羹とは全くことなる味わいのお菓子が「あくまき」です。漢字で書くと「灰汁巻き」と書く通り、灰汁を使って独特な作り方をします。灰汁とは、檜かの木や竹を燃やした灰に熱湯を混ぜてこしたものです。

作り方は、もち米を灰汁に浸し、さらにそのもち米を孟宗竹もうそうちやくの皮で包み、灰汁水で煮込んでいきます。そうすることでもち米の繊維がやわらかくなり、独特のぷるんとした食感が出来上がります。実は、灰汁には雑菌の繁殖を抑える効果があるため、長期保存が可能なお菓子でもあります。

あくまきの起源には諸説ありますが、そのひとつで伝えられていることに安土桃山時代の関ヶ原の戦いの際に、鹿児島藩主の島津義弘公が「日持ちする兵糧として持参した」という逸話があります。また、明治維新を支えた鹿児島鹿の豪傑、西郷隆盛も西南戦争の際に、保存食として持参したそう。これをきっかけに、薩摩では男の子がたくましく成長するようにと、

端午の節句に広く食べられるようになり、鹿児島で「ちまき」と言えばこのあくまきのことを指すのだそうです。

家庭でつくられることも多く、端午の節句の季節が近くなると、あくまきだけでなく、もち米や灰汁、竹皮を販売するお店も多く見かけます。

食べ方は、食べやすい大きさに切り、砂糖やきなこ、黒蜜やはちみつをかけて味わうのが一般的です。また、甘いものが苦手ならば、醤油や大根おろしなどで食べてみるのもおすすめ。ひと味加えることで、ぷるぷるの食感がより一層ひきたつ、クセになる素朴な味わいです。



あくまきは、包丁で切ると刃の部分がベトリしてしまうので糸や灰汁巻きを包んでいた竹の紐を使うのがコツ。あくまきの下にぐらせ結ぶように切ってみましょう。

高温多湿でも保存ができて
美味しく味わえる
先人の知恵が生み出した
保存食「あくまき」

取材協力

かごしま特産品市場 かご市

鹿児島県商工会連合会が運営する
鹿児島の特産品アンテナショップ。

住 〒892-0842 鹿児島市東千石町15-21

URL <https://official.kagoichi.com>

