



土に埋められた竹の子はなかなか見つけないもの。味はおいしいです。

# 南国市の味

## 白木谷の竹の子

白木谷の里に早咲きの梅がほころび始めるころになると竹の王といわれる孟宗竹(もうそうちく)の竹の子が、竹林の地表を少し持ち上げて黄色いカミ(芽をのぞかせます)そんな早春の日に白木谷を訪れました。

白木谷は古くから味の良い竹の子の産地として、その名は県内外に知られています。熱心な竹林経営をしておられる武内積子さんに取材を申し込んだが、「去年夏の日照りのためか生えが悪くて…」と辞退され、かわりに南国市竹の子生産協議会長の野村守男さんの竹林を訪問。「オーイ掘りゆうかよ」「生えてますか」と呼びかけると、「ぼつぼつ生えちゆうぜよ」と野村さん経験のない者には何の変哲もない竹の葉の散り敷く地面に野村さんの鋭い目線が注ぐ。そして一つ二つと竹の子を見つけ器用に掘り取っていきま

早掘りの竹の子はその気高い香りと独特の風味を持ち、まさに春の使者の味。そして山桜の花が咲き、続いて霧島つつじの花が咲くころは最盛期となり、芸術的な造形美と、サクサクと歯ごたえのする、えも言われぬ味を持つ竹の子が食糧にのほることになります。竹の子は旬のものとして生(なま)で食べ、また缶詰に加工して一年中賞味します。缶詰の技術のない昔は、多くの農家で樽に塩漬けにして保存食としました。



白木谷がそのルーツであると言われる竹の子のすしは、味付けと具の工夫により竹の子すし独特の味を醸し出し、今や南国市の郷土食の一つとして多くの人々に愛されています。南国市食生活改善推進協議会長の中司滋寿子さん、白木谷公民館長の岩原

良子さんは竹の子すし作りの名人です。(写真はお二人が作った竹の子すし)

白木谷は春の竹の子ですが、全てではありません。秋十月に四角い竹の子の生える四方竹は有名ですが、この紹介は稿を新たにします。

## 浜改田沖とれ 釜上げちりめん

太平洋に面した南国市は海の幸にも恵まれており、その中でも、ちりめんじやこはカルシウムが豊富に含まれていて、子供からお年寄りの方までたくさんの人に親しまれています。



ちりめんじやこはいわしの子のことですが、すぐ近くの漁で生まれるのかと思ったらそうではなく、宮崎県沖で生まれたものが、黒潮に乗って

私たちの住む南国市には、温暖な気候、豊かな自然環境、また、古くから受け継がれてきた文化があります。

そんな恵まれた背景の中で育まれてきた自然の味、伝統の味。今回のなんこく再発見では、南国市ならではの味を追いかけてみました。

浜改田沖にたどり着くのだそうです。黒潮の流れは一定していないので、年によって漁獲量に変動が起きるとのこと。今では、手軽に食卓にのちりめんじやこですが、よく食べられたのは三十年前ぐらいから。それ以前は漁獲量も少なく、高級魚の一つでした。早朝、木揚げされたじやこを大きな釜で塩ゆでにし、天日で干す。「このときの微妙な塩加減こそがおいしさの秘訣です」とちりめんじやこを製造している森国真一さんは教えてくれました。

## 名水の酒「貫之」

優れた自然環境と時の流れの中、心優しい市民が夢と健康いっばいの生活をおくる文化都市南国。

健康文化都市南国の地酒、銘酒貫之は中ノ川の名水でつくられています。



完璧にきれいな水にのみ自生する「せいらん」は淡水で

とれるので、「まぼろしのり」とも言われる最高の味をもつものです。けがをした山の動物が、この「せいらん」を育てている木でその傷口をいやしたとの伝説もある、中ノ川の美しいわき水です。

こんな優れた自然と、歴史を代表する文化の人、紀貫之と共に市民の誇りであるこの二つのテーマが、南国市の地酒としてブレンドされました。

百葉の長、健康の源、銘酒「貫之」。この夏の冷用酒も楽しみです。コモチの生酒もまたおいしい。おらんく自慢がまた一つプラスされ、うれしいづくめの平成賞の誕生です。関係者による新しい貫之イベントも計画されているとのこととで、これもまた楽しみです。

## 南国市に昔からある 二つの銘菓

### ◆ケンピ

「ケンピ」と聞いて、芋けんぴを思い起こされる方もあるでしょうが、それとは違います。

今より一千余年の昔、紀貫之が国司の任を終え帰洛の途中、大湊(前浜)の入江でお

よそ十日間船止めにあわれた。その時、村人たちが旅情をお慰めしようと、古くから村に伝えられている米麦の粉に蜜甘酒、善邪などをまぜ、小麦色に焼いたものを献上したところたいそう喜ばれた。



その後、老幼判別がきつくなり、身体の良い滋養となる点から健康と呼ぶようになり、ケンピの名が生まれたと伝えられています。また巻餅(ケンペイ)という細長い菓子がケンピと転訛したという説もあります。

前浜の大原豊栄堂さん(三代目店主)平平さん(六十九歳)のお話によれば、

「創業百年を迎えました。ケンピは小麦粉、砂糖、卵だけで、保存料や添加物はいっさい使っていない手作りのお菓子です。いろいろ工夫を



重ね、また一つ「貫之乃歌」という唐菓子を作りました。三年がかりで完成した自信作をぜひ皆さんにご賞味いただきたいと思えます」ということでした。

ちなみに、大原ケンピはお店の他に空蔵、JR後免駅で販売しているそうです。

### ◆へんろ石まんじゅう

へんろ石まんじゅうは南国市(へんろ石(下末松))にあります。お遍路さんの休憩所として、明治二十五年ころから店開きしたようです。おいしいお茶とおまんじゅうのお店は、お遍路さんの口こみで次々に広まりました。

まんじゅうの皮は、小麦粉にお砂糖、少しのふくらし粉あんこは北海道産小豆と砂糖ということですが、秘伝のヒントはどうも砂糖にありそうです。

一手の中でも春秋のお彼岸のころが忙しく、年末年始以外はお店を休むことはないそうです。

この道五十八年になる山崎美枝さんはこの三月で八十三歳の現役です。

「お遍路さんのおかげです。できたてのおいしいを食べ



てもらうのが一番ですので、その日に売らだけの量しか作らず、県外へ送ったり、店以外で売ることにはしません。

今まで売れ残ったことは一回もありません。女手だけで、全て手作りです。ずっとやってきました。これからも今まで通りやって行きたいと思えます」と話してくれました。

元気なお母さんと娘さん(四代目)親子で、おいしいおまんじゅうをこれからも作り続けてくれることでしょう。常連さんの「もう売り切れたぞ」という、がっかりした声を聞きながらお店をあとにしました。

このコーナーは広報委員が取材におじゃましています。