

かごしまの郷土菓子

「かごしまの味」－伝えたい、広めたい、郷土の“食”－



あくまき

歴史薫る薩摩の戦陣食

中国から伝来したちまきが、薩摩の地で独特な形に変化した餅菓子です。

その由来は古く、文禄・慶長の役で、島津義弘よしひろ公率いる軍勢が、あくまきで腹を満たし士気を高めたともいいます。

アルカリ性の灰汁あくと竹の皮の抗菌効果で日持ちがし、腹持ちも良いことから、高温多湿の薩摩では戦陣食、保存食として食され、やがて男の子がたくましく成長するようにと、各家庭で端午の節句に作られるようになりました。

餅米を櫛かじの木の灰汁あくに一晩浸し、竹の皮に包んでしぼり、数時間かけて炊き上げる昔ながらの製法です。

粘りのある艶やかなべっこう色の特徴で、わらび餅のような食感をもちます。切るときは包丁ではなく、糸や包んである竹の皮を細く切って輪切りにするのがコツ。

白砂糖を入れたきな粉や、黒糖をかけていただきます。鹿児島島の醤油や蜂蜜はちみつともよく合います。

薩摩の先人の知恵と歴史を感じながら、もちもちとした独特の風味をお楽しみください。

【取材協力先】

有限会社 梅木商店

昭和3年創業の老舗あくまき店。伝統技術とこだわりの製法で、全国からお取り寄せされる。同社の梅木社長は、「西郷隆盛も愛した伝統の味と心を伝えたい」と語る熱き薩摩人。

代表取締役
梅木康博さん



南九州市川辺町平山 6794
Tel.0993-56-0126

梅木 あくまき

検索