

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”—



【取材協力先】

ちゃんぼ餅 平田屋

今年で創業140年。餅は毎日つきたてで、注文を受けてから網で焼く。タレは創業当時から変わらない秘伝の醤油ベース。県内産の餅米・竹串を使い、地産地消にこだわる。



店主

平田さんご夫婦



鹿児島市吉野町磯 9673
Tel.099-247-3354

「ちゃんぼ」というユニークな名前の小さな丸餅。「ちゃん」は中国語で数字の2（りゃん）が訛ったものです。
かつて薩摩では、武士の2刀差しを両棒差しともいい、小餅に差した2本の竹串がそれに似ていたことから、両棒餅と呼ばれるようになりました。
起源は室町時代。元々は鹿児島市の谷山地域で作られており、島津氏の別邸だった磯の御殿からよく取り寄せられたことから、やがて磯の地域でも作られるようになり、今や磯名物と

呼ばれるようになりました。
作り方は、丸餅を網の上で柔らかく焼き、2本の竹串を末広がりに刺して、醤油や砂糖、味噌などのタレにくぐらせます。餅の焦げ目が香ばしく、べっ甲色の甘辛いタレと相性抜群。
磯海水浴場に隣接するこのエリアは、雄大な桜島が正面に構え、錦江湾の磯の香りも相まって、風景までもがごちそうです。
昔の薩摩人も、風光明媚な景色を眺めながら食した両棒餅。素朴で懐かしい味わいです。

両棒餅

サイズは小でも名前は「ちゃんぼ」