

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”－



げたんは

染みこんだ黒糖の蜜が元気をくれる

外は黒糖の粒がザクザクとした食感、噛むと中から黒糖の蜜がジュワツと溶け出し、口の中に広がる黒糖の甘い香りとコク。「げたんは」は、昔から鹿児島に伝わる素朴な郷土菓子です。

この「げたんは」という名前は、下駄の歯に似ていることに由来しています。下駄が庶民にとって高価で、甘いものも貴重だったその昔、褐色の黒糖菓子を泥にぬれた下駄の歯に似せて、名付けられたといわれています。その形から三角菓子とも呼ばれ、独特の形が特徴です。

作り方は、小麦粉、黒砂糖、卵などの生地を板状に延ばして焼き、三角にカットして、黒糖の蜜の中に漬け込みます。煮詰めた黒糖の蜜は、艶やかなべっ甲色に輝き、黒糖のミネラルが凝縮。蜜がしつとりと生地が馴染みます。

昔から農作業の合間によく出され、疲労回復にちょうど良いおやつとして親しまれてきました。お茶うけにも重宝され、黒糖の上品で自然な甘みは、濃い目のお茶によく合います。

【取材協力先】

株式会社 南海堂

今年で創業80周年。九州産の小麦粉、黒砂糖、産直卵など、原料と昔ながらの手仕事にこだわる。主力商品の「げたんは」は、1日に約4,000パックを製造し、幅広い世代に愛されるロングセラーの逸品。

代表取締役社長

松元 真一郎さん



鹿児島市伊敷4丁目13-15

Tel.099-229-2333

HP <http://www.getanha.co.jp>