

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”－



かしゃ餅

香りも豊かな島民の味

奄美大島の郷土菓子「かしゃ餅」は、地元では「フチモチ」とも呼ばれ、昔から島民に親しまれてきました。

上餅粉にゆでたヨモギの葉を練りこんで作られるヨモギ餅の一種ですが、奄美ならではの食材として、黒砂糖が入っているため、やさしい甘さがあり、もちもちと粘り気のある食感が特徴です。防虫、防菌、防カビなどの作用があるカシヤ(クマタケラン)の葉にくるんで30分ほど蒸すことで、カシヤの葉の上品な香りが餅に移り、くるまれた葉を開いた瞬間に

爽やかな香りが広がります。

奄美では、昔から三月三日(桃の節句)五月五日(端午の節句)に、子どもの健康と成長を願うため各家庭でかしゃ餅が作られていました。

かしゃ餅の由来は、クマタケランの葉を奄美の方言で、「かしゃ葉」と呼ぶことから「かしゃ餅」と呼ばれるようになったと言われています。

奄美市笠利町にある「味の郷かさり」では、地場産農産物や特産品を活用した加工品が並びますが、この「かしゃ餅」が一番人気の商品です。

【取材協力先】

合同会社 味の郷かさり

笠利町の生活研究グループから発展した女性起業グループが中心となり設立。食文化の伝承を目的として、地元食材を使った加工品の研究開発や地域活性化のためのさまざまな活動に取り組んでいます。



代表
吉田茂子さん



奄美市笠利町節田 1717-1
Tel.0997-63-0771