

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”－



きんかん漬け

ビタミン豊富な郷土の味

鹿児島は全国有数のキンカン
の生産地で、「きんかん漬け」は昔
から人々に親しまれてきました。

キンカンの原産は中国。今日で
は世界中で広く栽培されていて、
日本には江戸時代初期に伝わっ
たとされています。果実は一粒約
10グラムから13グラムほどと小さ
く、すっきりとした甘さや、ほどよ
い苦みと酸味が混ざり合い、深い
旨みを含んでいます。

キンカンは皮ごと生で食べられ
ますが、独特の酸味や苦みが苦手
な方にもおすすめの食べ方は甘

露煮(きんかん漬け)。

作り方は、よく洗ったキンカン
に竹串を通して皮に穴をあけ、
たっぷりの水につけてあくを抜き
ます。次に、キンカンを水から弱火
で煮た後、砂糖と水で作ったシ
ロップを加え、少々煮詰めると完
成です。お好みで、ハチミツを加え
てもおいしくお召し上がりいただ
けます。

ビタミンC、ペクチンなどを豊富
に含むきんかん漬けを、健康づく
りにぜひ取り入れてみてはいかがでしょうか。

【取材協力先】

おじゃったモールさつま川内館

「障害者が安心して働ける場・障害者と地域交流の場・障害者の自立支援と地域活動化に貢献できる施設」を目指している。「きんかん漬け」のほか、授産施設で作られた加工食品やパン・野菜・花苗・工芸品・手芸品・陶芸品などを販売。

おじゃったモール
さつま川内館
福島 廣子さん



薩摩川内市入来町浦之名 7100-1
Tel.0996-21-4055