



episode.02
鹿児島県の味 さつま揚げ

話し手 株式会社 高浜蒲鉾 総務部
しもまつばえ なりと
下松八重 成人 さん (昭和37年9月9日生)

聞き手 神村学園高等部 2年

会社の歴史

創業自体は昭和3年頃になりますね。最初の頃は、今みたいにさつま揚げを作っていたというより、雑貨屋さんとか商店みたいなお店としてやっていたそうで、その中でさつま揚げの人気が出ていたというもあるようです。

今では、野菜の入ったさつま揚げや、豆腐を入れたものなどおよそ9種類くらい作っています。

さつま揚げの歴史

さつま揚げができたのは、薩摩の殿様 島津斉彬が琉球と密貿易をしている時です。琉球に招待された斉彬公は、そこで出された「チキアーギ」という魚のすり身を揚げた料理を大変気に入り、薩摩でも何かできないかということで誕生したとも言われています。

さつま揚げの場合は、鹿児島の焼酎や地酒、みりん、お砂糖を入れたりするのがチキアーギとの違いですね。

砂糖を入れるのにも理由がある

さつま揚げに、砂糖を入れて甘くするのも理由があります。昔、お客様にご馳走を振る舞う時は、さつま揚げと、その当時貴重だった砂糖をお出したという記述があります。それがいつしか、さつま揚げの中に砂糖を入れて一緒に出そうということになり、鹿児島のさつま揚げは甘くなったと言われています。

今の時代は「甘い」もいろいろ

私たちの工場が作るさつま揚げの特徴は、ふわっとした食感と甘さの加減だと思っています。ただ、この甘さも、ちょうどいい甘さと感じるお客様もいれば、しつこい甘さと感じるお客様もいます。甘いというのは、地域の食文化によって違ったり、各メーカー毎で違ってきますね。



味へのこだわり

うちの方では、魚の種類として使っているのがイトヨリ、エソ、アジ、サバといったものの中から、季節に応じて厳選し、それを混ぜ合わせて作っています。うちは、揚げるのを2回に分けています。1回目は160℃、2回目は180℃で揚げています。なぜ2回に分けるかというと1回目は芯まで熱を通すために、油の温度を低く設定し、2回目は180℃の油で一気に焼き色を付けているんです。1回だけ揚げると、2回揚げるとでは食感も違って、さらに美味しいと思います。

地元の若い人に 地元の味を

地元から県外へ出られた方は、地元の味が恋しいと年齢に関係なくさつま揚げを召し上がって頂いていると思います。ただ、地元の若い方がだんだん離れてきているのは事実です。

さつま揚げは、そのまま食べていただくのが一番ですが、他の食材と一緒に炒めても美味しいですし、出汁のスープに入れていただくだけでも、さつま揚げ自体が甘いので、おでんのように美味しくいただけます。さつま揚げの食べ方は本当に自由です。ぜひ気に入ったものがあればうれしいです。

聞き書きコラム



海の幸を無駄にしない「さつま揚げ」

鹿児島県では、「つけあげ」と呼ばれ親しまれてきた「さつま揚げ」。その誕生にはいくつか説があり、暖かく湿度の高い鹿児島に適する料理として、保存性の高い揚げ物料理を島津斉彬公が考案させたとも言われています。

また、漁村で捕れすぎたアジやイワシなどを保存するために工夫したのもとも言われ、古くから港街として栄えた、いちき串木野市に適した産物なのかもしれない。