



episode.05

## 屋久島の伝統のお菓子 よもぎかん

話し手 平海製菓 店主  
寺田 平海さん (昭和12年12月1日生)

聞き手 鹿児島県立屋久島高等学校 1年  
竹之内 飛竜 疋田 宇宙  
濱岡 六合寛 牧 航人  
神田 曜

### 「屋久島の伝統のおかし」

来年の3月で創業60年になります。昭和37年の3月1日に開業したんですよ。私たちが25歳の時で、今は85歳になります。屋久島の伝統のお菓子でよもぎかんというものがあります。よもぎかんも屋久島せんべいも開業した時から作ってます。ここにある和菓子もほとんどその当時から作っている品です。花つまみは結構昔から作ってきました。漁師の方々が船から上がったら食べていたものです。他にも栗饅頭とか、チョコレート饅頭とか、かるかんとかはその当時から作っていました。

一湊の集落のお菓子屋さんには馬場製菓さんがありました。隣には京屋さん。宮之浦よりも一湊のほうが賑やかだったんです。宮之浦に屋久島電工ができてから、宮之浦に移り住む人が多くなりました。その当時は、村役場も宮之浦にありました。集落としては、一湊のほうが大きかったです。

### 「よもぎかんの保存方法、食べ方」

よもぎかんは、1回で3〜6箱作ります。毎日そんな売れるわけじゃないんですけど、4〜5日周期で作ってます。今では、よもぎかんをよその集落から買いに来てくれますね。うちはよもぎから自分たちで作っています。よもぎ畑がありますので、季節になったら毎日行ってよもぎを取ってくるんですよ。

よもぎかんは蒸気殺菌してパックに入れて売っています。日持ちが1週間ぐらい。お団子ですの



で1週間目ぐらいで少し硬くなります。買っていただいたときには冷凍してもらって、1個ずつチンするか、炊飯器の上に置いてたら温かくなりますので、そんな風にしてお客さんには食べていただきます。この時期は土産に送ったりする人が多いので、注文があったら、翌日届くものはそのまま常温で送ります。届くまでに2日ぐらいかかるものは冷凍で送っています。

### 「昔の伝統行事」

よもぎかんとあずきのかんは私が小さい頃から各家庭で作っていました。4月1日が女の子の節句だったんですよ。その時にはお弁当いっぱい作って友達みんなで浜に行きよったんですよ。お弁当と、あずきのかんも持っていった。こっちの言葉で「浜デバイ」っていうんですけど。4月1日に作って庭で蒸したり炊いたり、よその人に送ったりしてました。漁師町だから男の子の節句の5月3日には、ツノマキを食べていました。



蒸し器に材料を入れて「よもぎかん」ができます。

### 聞き書きコラム

#### 浜デバイ（磯遊び）のお菓子って？

昔、屋久島では男の子の節句（旧暦五月五日）や女の子の節句（旧暦三月三日）には、浜デバイといって、近くの海岸へごちそうを持って出かけていました。お料理と一緒に持っていくお菓子がツノマキとよもぎかんで、ツノマキはもち米を蒸してダンチクの葉で巻いたものです。三角の形がツノ（角）に似ているのでツノマキと言います。よもぎかんは、よもぎに上新粉、砂糖、水を加えて蒸したお団子です。こうした縁起物のお菓子を仏前や神前に供えて、子どもたちのすやかな成長を祈りました。