

## 郷土料理（鹿児島県）9月26日（火）実施

葛西中学校

鹿児島県は、黒潮の影響で気温が高く、台風の通り道になりやすいため雨が多い。中央部に広がるシラス台地は、桜島の火山灰が厚く積もった水もちの悪い土地で、稲作には適さないため古くからさつまいもなどの栽培が行われていました。最近<sup>かんがい</sup>は灌漑設備も整い、茶の栽培や肉牛、豚、鶏<sup>とり</sup>の飼育もさかんになっています。また、漁業もさかんで、ぶりやくるまえびの養殖や、枕崎を中心に、かつおやぶりも全国有数の水揚げ高を誇ります。

## おもな農水産物

さつまいも(全国一位) 豚 うなぎ

養殖ぶり

## 〈さつまいも〉

旬9～11月

ヒルガオ科。土の養分が多いと葉や茎が育ち過ぎてしまうので、シラス台地など火山灰が積もったやせた土地の方が栽培に適しています。

## ～ご当地人気料理～

鶏飯 酒寿司 薩摩揚げ（つけ揚げ）

かるかん とんこつ 黒豚料理



## 今日の献立：鶏飯 牛乳 つけ揚げ 三種のごま和え いもようかん

## ▼ 鶏飯

昔、薩摩藩の支配下におかれた奄美群島<sup>あまみ ぐんとう</sup>の人々は、厳しい圧政の中でサトウキビを栽培して黒砂糖を作り、島津藩におさめていました。1本の茎、1本の葉さえも役人の監視をうけて自由にならない上に、苦しい年貢の重みにあえいでいたと言われていました。その中でも素朴な島の人々は、本土から渡ってくる威圧的な役人たちのために、できる限りのもてなしをしたと伝えられています。

鶏飯は、様々な具を使った手のこんだ料理で、島の人々が役人の気持ちを少しでも和らげようと祈りつつ料理をしたと言われていました。

## ▼ つけ揚げ（さつま揚げ）

鹿児島県の薩摩地方<sup>さつま</sup>が発祥で、島津藩が琉球との交易・しんこうの過程で沖縄県の揚げ蒲鉾であるチキアギ（つけ揚げ）を持ち帰ったことが始まりであるとも言われています。

鹿児島県では「つけ揚げ」として多く生産され、東北や関東では商品名より「薩摩揚げ」と呼ばれます。

## ▼ いもようかん

生産量全国第1位のさつまいもで、いもようかんを作ります。

原産地は熱帯アメリカ。さつまいもが日本に移入されたのは、1597年に宮古島へ入ったのが最初とされています。さつまいもは、17世紀初めに薩摩・長崎<sup>ながさき</sup>に伝わりました。薩摩芋<sup>さつまいも</sup>と言う名称の由来です。その薩摩芋は、やせた土地でも収穫でき、凶作の年でも収穫出来るという特徴がありました。ですから、耕地の乏しい地方に広がり、やがて飢饉<sup>きん</sup>が起こるたびに全国へと広がっていきました。また、さつまいもは、第2次世界大戦中や戦後の食糧難<sup>じょくりょうなん</sup>の時代に、代用食<sup>だいようしょく</sup>として多くの人々を助けました。