

# 味わいふれあい 出会い旅



## 薩摩がまるごと詰まった 煮込み料理「とんこつ」を 堪能する

第6回  
鹿児島県伊佐市

食文化研究家のわたくし清 絢が、日本各地の郷土食を訪ねて歩く旅。今回は、鹿児島県まで足を伸ばし、薩摩の人たちが愛してやまない黒豚の煮物、「とんこつ」を味わいに出かけました。

文・清 絢 写真・川畑正吾 イラスト・竜田麻衣

清 絢 (きよしほや)

大阪府出身。日本各地の農山漁村を訪ね、伝統的な食文化や暮らしについて、調査研究を行う。日本の食文化を次世代へ継承するために、執筆、講演など、さまざまな形で活動中。



昔ながらの手法を受け継ぐ  
豪快で繊細な焼酎造り

大山酒造

焼酎発酵中



市内の郡山八幡神社では、最古の「焼酎」の文字が見つかり、焼酎の故郷ともいわれる伊佐。大山酒造の麹造りは、蒸した米を台に広げ、熱いうちに麹菌をまぶして手作業で全体にもみつける。多くの蔵で機械化されているこの作業を大切にしている。一度は込みでできたもみみに、サツマイモを加え、やがて泡が立つほどまで発酵させる

「とんこつ」というと、ラーメンのスープを思い出しますが、今回訪ねる「とんこつ」は、焼酎、黒豚といった薩摩のおいしさを凝縮した郷土食です。冬の足音が近づくと、鹿児島の人たちはじっくり煮込んだこの料理が恋しくなるのだとか。そこで訪ねたのは、鹿児島県伊佐市です。まず足を運んだのは、焼酎仕込みの最盛期を迎えた「大山酒造」。明治38年の創業以来「伊佐大黒」という一銘柄の芋焼酎を造り続け、今でも

手作業で米麹を仕込むなど、昔ながらの手法を守り続ける酒蔵です。その実力は、全国酒類コンクールサモ酎部門で何度も一位を獲得するほど。「仕込みの数か月は酒蔵に泊まり込んで、夜中も2時間おきに様子を見られます。頃は至極静かになく、それが楽しくてしかたがないから、杜氏をやっている人も、ほとんどの焼酎を造っていききたい。造り手として、おいしい飲み方や楽しみ方まで提案して、焼酎を文化として伝えていこうという心がけています」と笑顔で話してくださった杜氏の山下昭彦さん。鹿児島の食事は味の濃いものが多いのですが、それに負けない酒が焼酎なのだとか。とんこつ作りでも、この焼酎が調理のポイントになります。

次に訪ねた「さつま食堂」を営む四代目の前田忠亮さんは、伊佐の地産おしとの若きリーダー。同世帯の仲間とともにフリーマガジンや特産品の伊佐米グッズを作るなど、町が元気になるように盛り上げていきます。こちらで味わえるのは「手羽キック」という当地グルメ。「中骨を抜いた地鶏の手羽先に、金山おきや水田こほうなどの地元野菜を詰めて揚げます。甘酢やタルタルソースで食べるのがおいしいですよ」と前田さん。伊佐愛がぎゅっしり詰まった味でした。



さつまや食堂



車で15分

車で10分



伊佐の魅力を全国に/  
若きリーダーの食事処



店主の前田さんは郷土愛にあふれ、店では地元陶芸家の食器や、地元産の食材を使っている。特産品の伊佐米を描いたバッグやTシャツなど雑貨好きにはたまらないグッズも販売しており、ご自身のTシャツにも「NO RICE.NO LIFE.」の名言が、「とんこつ」は要予約



## とんこつの作り方

- 材料(約3~4人前)  
豚骨(骨付き豚あばら肉)……500g  
サラダ油……大さじ1杯  
ニンニク……1片  
焼酎……3/4カップ  
ダイコン……1/2本  
ニンジン……1本  
ゴボウ……1本  
厚揚げ……1パック  
コンニャク……1枚(200g)  
インゲンマメ……5本

- A 黒砂糖……30g  
麦味噌……100g  
ショウガ……1片



### ※ごしらえ

- ニンニクを薄切りにする。
- ダイコン、ニンジンは皮をむいて大きめに切り、面取りしておく。
- ゴボウは皮をこそげ落とし、斜め切りにする。
- 厚揚げは大きめに切り、熱湯で油抜きする。
- コンニャクは大きめの三角形に切り、塩もみ(分量外)して、くさみを取る。
- インゲンマメはゆでておく。
- ショウガは皮をむいて細く千切りにし、針ショウガにしておく。



鍋に油を熱し、ニンニクを炒め、香りが出たら豚骨を加えて炒め、色が変わったら焼酎を加え、強火でアルコール分をとばす。



1をざるにかけて、流水で豚骨をさっと洗う。



鍋に豚骨とかぶるくらいの水を入れ、Aの半量を加えて中火で煮る。



豚骨に火が通ったら、かいた具材から順に入れ、残りのAを加えて2~3時間とろ火で煮る。器に盛りつけ、インゲンマメをのせ、針ショウガを添える。

大きめの具をじっくり煮てやわらか!



## かわいい黒豚がお出迎え 丘上の牧場レストラン

中田黒豚牧場



レストラン



テレビなどでもたびたび特選素材として注目されてきた沖田さんの黒豚は、豚肉の質のよさに定評があり、全国にファンがいる。現在は健治さんの長男の大作さんが料理人としてレストラン、次男の歩さんが養豚業を継いで家族で力を合わせて牧場を営む。直売店では豚肉が購入可能

ちよこつと寄り道

高校生が作る大人気の豚味噌!



「農林館」で、不思議な缶詰を発見。誕生から82年、「更生之素」という缶詰の中身は、郷土の味「豚味噌」。豚のひき肉を炒めて三温糖や麦味噌などと煮込んで作る。ごはんの友。「味楽之素」はその牛肉バージョン。学生たちで地域応援団を結成し、高齢農家の草刈りをボランティアで手伝うなど活躍中。「農林館」は、毎週火曜日の14時半~16時まで開館

## 女性農業経営士の 下野美保子さん



女性農業経営士の  
下野美保子さん

合いです。  
「いつまでたっても母の味にはかなわないなあ」とつぶやいた下野さん。こんなにも絶品なのに、子ども頃に食べた「おふくろの味」というのは



母から教わったのは  
うまみたっぷりぜいたく煮物



偉大な方ですね。下野さんのお子さんへ、お母さんの味を目標にして、お孫さんへと伝えていくようにしよう。レシピなどはわからない下野家ならではの味の秘訣とともに……

栗の渋皮煮



鹿児島では、戦国時代には既に豚が飼われていたそうで、「とんこつ」も武士が戦場や狩り場で豚をぶつて食べていたことに由来するとか。「骨からとびきりのだしが出るから、かならずあばら肉を使って」と下野さん。食後のデザートには、下野さん手づくりの「栗の渋皮煮」もいただいた

沖田黒豚牧場



車で45分

伊佐農林高校



続いて大口地区へ移動し、鹿児島県立伊佐農林高校の直売所「農林館」へ立ち寄りしました。週に一度だけオープンするこちらでは、高校生が実習で作った野菜・加工品が購入でき、毎週行列ができるほどの人気ぶりです。

町の中心から30分ほど車を走らせた山合いにあるのは沖田黒豚牧場。「サツマイモと麦とトウモロコシを中心に、添加物をいっさい入れない飼料を与え、放牧で豚を育てます。生まれて4~5か月たったら放牧場に出し、そこで10か月くらいまで過ごさせます。泥を浴びてひなたぼっこをしたり、ミネラル補給のために土を食ったり。ストレスがないからか肉質がよくなり、十分な運動もしているため肉の締まりがよく歯切れもよい脂肪がくっきりと、あっさりとした肌質があるんです」と向かいの山肌を駆け上る黒豚を眺めて話す、牧場主の沖田健治さん。

「これだけの環境で豚たちが育っているのか、実際に現場を見てもうらって、豚肉の味わくわくする」と、昨年1月に息子の大作さんが、放牧地を望む高台に牧場民宿レストラン「和」をオープン。県内外から、お客さんが訪れる評判の店です。焼酎は、肉もほろほろに、こまま一晩置き、深めの味がごはんにはぴったりで、伊佐米が何杯でも食べられそうなくらい。芋焼酎にもよく合うこと請け

耐に黒豚と、鹿児島のお食文化に触れ、とんこつへの期待が高まりました。今回、作り方を教えてくださったのは、伊佐で食育活動も積極的に行っている、女性農業経営士の下野美保子さん。「昔はこの農業でも豚を飼っていたから、豚は身近な存在でしたね。秋から冬にかけて根菜類がたればじめるのと、とんこつが食べたければじめるのと、一度にたくさん作って置いてね、味のしみたとんこつもおいしいんですよ。調理のポイントには焼酎。焼酎は飲んで楽しむのだけど、調理にも利用するの。とくに豚やイノシシ、シカなどの肉料理を作るときには欠かせない。くまみをつつかり取り除いて、うまみをきゅつと引き出してくれる感じ」と語る下野さん。焼酎でくまみを取った骨付きのあばら肉は、ダイコンやニンジン、砂糖と麦味噌という鹿児島らしい調味料のみで味つけし、ここと煮込みます。2~3時間ほど煮ると、豚肉もほろほろに、こまま一晩置き、深めの味を含ませる人もいます。



- ① 大山酒造 鹿児島県伊佐市美刈荒田3476 ☎0995-26-0055
- ② さつまや食堂 鹿児島県伊佐市美刈前目1835 ☎0995-26-0075
- ③ 鹿児島県立伊佐農林高校 農林館 鹿児島県伊佐市大口原574 ☎0995-22-1445
- ④ 沖田黒豚牧場 鹿児島県伊佐市大口田1558-66(牧場民宿レストラン) ☎0995-28-2098 鹿児島県伊佐市大口田1916(直売店) ☎0995-28-2408