



「薩摩の殿さま菓子」として、受け継がれた伝統銘菓

格式伝える甘味と白色 鹿児島島の薩摩菓子 軽羹



本場の本物認定
ココが特徴

薩摩菓子 軽羹

名称の由来／由来には諸説あるなか、ふんわりした食感の蒸し菓子で棒状の羊羹のカタチをしているため、「軽い羹(羊羹)」という意味からきたとされる。

製法の特徴／自然薯をふんだんに使った生地づくりが特色。自然薯と米粉・砂糖を攪拌する工程で、生地に空気をたっぷり含むため、蒸し上がりがふんわり柔らか、際立った白色に仕上がる。

原材料の特徴／主原料の自然薯は天然の山イモで粘りが強いのが特色、かつ希少価値も高い。旧薩摩藩(鹿児島県と宮崎県の一部)で採取されたものを使用している。米と砂糖は「軽羹」の風味をいかにするものを厳選している。

品質と安全性／原材料は、自然薯・米粉・砂糖のみで完全無添加。準クリーンルームの製造工場において、自社の厳しい品質・衛生管理基準に従っている。国際規格・食品安全マネジメントシステム ISO22000・ISO14001 を取得している。

特認者／合名会社明石屋菓子店(鹿児島県鹿児島市金生町4番16号)



合名会社明石屋菓子店 代表社員 岩田英明 氏

鹿児島では「軽羹」は「殿さま菓子」と呼ばれ、かつては薩摩藩の御用菓子。庶民が求めることはできなかった。名称の由来には諸説あるが、その形状が羊羹に似ており「軽い羹(羊羹)」から生じたと伝えられている。

江戸時代、「軽羹」は九州においては武家の婚礼や年始などハレの日の祝賀食であった。「軽羹」の最も古い記録は、元禄12(1699)年に催された島津綱貴公(島津氏第20代当主)の50歳の祝宴に登場する。ただしこの席の「軽羹」の主原料は米粉と推測され、幕末期の菓匠によつて現在の自然薯を使う「軽羹」が誕生した。

その始まりは、薩摩藩主島津斉彬(しまづなりあきら)公(島津氏第28代当主)が参勤交代で江戸滞在の折りに、江戸で製菓業を営んでいた播州明石出身の八島六兵衛を藩の御用菓子職人として召し



明石出身の八島六兵衛の創意が生んだ「軽羹」。薩摩藩の公務で菓子を製造していた御用菓子司の時代からの屋号は「明石屋」であり、7代目まで受け継がれて現在に至っている。

抱え、国元に連れ帰ったことによる。ときに安政元(1854)年。六兵衛は、斉彬公より「薩摩藩の格にふさわしい献上菓子の考案」を命じられていたところ、薩摩の良質な自然薯と米および奄美大島などから他藩と比べて豊富な砂糖を入手できたことに着目して、これらを用いた蒸し菓子「軽羹」をつくり出し、高い評判を得た。また、原材料調達背景には、斉彬公が興した集成館事業(西洋技術の導入による近代産業化計画)の二環で

主原料の自然薯は旧薩摩藩地域で採取
軽羹の原料は、自然薯(天然の山イモ)・米粉・砂糖。主原料となる自然薯を入手するのは旧薩摩藩地域(鹿児島県と宮崎県の南西部)と限定している。九州南部のこの地域は、火山噴出が堆積したシラス台地であり、火山灰性のミネラル成分が豊富で、排水よく地下水位が低いことにより、良質な自然薯が自生している。また歴史的には、薩摩藩は砂糖産地の奄美大島や間接的には沖縄を統治していたので、原材料を入手しやすい状況にもあった。

水車館がつくられ、砂糖精製・製粉の画期的な技術改良により増産が進んだことがあげられる。

希少な自然薯を主原料に 伝統製法による薩摩銘菓

深い白さと艶が印象的な「軽羹」は、創業以来の伝統製法に基づき厳選した自然薯と米粉・砂糖のみを原料としている。

自然薯とは、山野で自生する天然の山イモのこと。鹿児島県と宮崎県(旧薩摩藩地域)に取引先があり、自然薯掘りの熟練者が地元

の雑木林に分け入って掘りあてた自然薯を入手している。火山灰性によるミネラルを豊富に含むシラス台地で育った自然薯は、畑で栽培された山イモに比べて粘り気が非



主原料の自然薯は、毎年10月から翌4月までに採取されたものを入手する。寒冷期のものが最も良質とされるからだが、山野での自然薯の発見や掘り起こしは、経験と時間のかかる困難な作業である。



静かな白さの「軽羹」。上品な甘さとほろ柔らかさが味わえるだけでなく、胃もたれ予防の消化酵素アミラーゼや滋養強壮作用があるアルギニンなどの自然薯の栄養成分も含まれている。

①土を落とし洗い、皮を剥いた自然薯を用意する。



②すりおろした自然薯・米粉・砂糖を攪拌して生地をつくる。



③蒸籠に定量の生地を流しこんで、蒸し上げる。



④蒸し上がった「軽羹」を乾燥しないように保湿庫で冷却後、切り分けて、出来上がり。



米を製粉する。自然薯をすりおろし、裏ごしする。続いて、自然薯・米粉・砂糖を練り合わせて生地をつくる。このとき水を加えていくが

認定後の展開については、薩摩の歴史とともにある「軽羹」の認知度をより高めるよう努めることで、鹿児島島の食文化の情報発信を積極的に行ってゆきたいとのこと。また、歴史と文化を伝える菓子としての「軽羹」づくり見学や体験などを通して、国内外から観光客を呼び込みたいとのことである。

常に強く、かつ風味よく、軽羹の味の決め手となっている。自然薯といえは、「麦とろ飯」のようにすり鉢などですりおろしをそのまま食べると思われがちだが、蒸すことでふわっと膨らむ性質があるため、昔からいろいろと菓子の材料に使われていた。

米は、国産米。その年の出来栄を考慮して産地・品種を選定うえで、入手し、自社で製粉している。砂糖は、軽羹の風味に影響がな

く雑味がでないものを厳選している。「軽羹」は、自然薯をすりおろして、米粉と砂糖を混ぜて蒸し上げた菓子。原料の配合割合などは、代々にわたって限られた職人に伝承されてきた。製法は以下の手順による。

品質・衛生管理については、食品安全の重視を最優先に業務の手順や方法を規定化。品質維持や安定化を図る品質マネジメントシステムを含む国際標準規格ISO総合マネジメントシステムを取得しており、「軽羹」は準クリーンルームで製造されている。



商品情報
軽羹2号(1,260g・写真左)、軽羹3号(840g・写真中央)、軽羹4号(630g)、軽羹8号(315g・写真右)

特認者
合名会社 明石屋菓子店
鹿児島県鹿児島市金生町4番16号
☎099-226-0431



* 特認者とは、当該地域に当該地域食品の伝統的・歴史的製法等を一者のみが受け継いでおり、それが関係者等によって明らかにされ、一般財団法人食品産業センターが特に認めた者をいいます。