

清らかな白さ しっとりど

薩摩隼人の気質体現

「かるかん」は、清らかな白さとしっとりした舌触りが特徴だ。古くは300年以上前の文献に記録があり、鹿児島の歴史と風土、質実剛健を旨とする薩摩隼人の気質を体現する伝統菓子だ。

創業約160年の老舗「明石屋」（鹿児島市）を訪ねた。屋号は薩摩藩主島津斉彬が幕末期、兵庫県・明石出身の腕利きの菓子職人八島六兵衛（やしまろくべい）を招いたことに由来するという。

もともと、かるかんは砂糖が高級品だった江戸時代に生まれた。島津家の供給の記録「御献立留」（おんこんだてどめ）などからも、限られた階級が口にしていた格式高い菓子だったことが確認されている。



すがすがしい白色と、しっとりした食感が特徴のかるかん

鹿児島市の明石屋

午前7時前、朝焼けに映える桜島とたなびく噴煙を車窓から眺めているうちに、市の郊外に立つ明石屋の工場に着いた。生産本部長の岩田武さんは「仕込みは5時すぎから始まっていますよ」。和菓子屋の朝は早い。

原料は実にシンプル。天然の山芋「自然薯」に米粉、砂糖、水だけ。「自然薯は粘り気が強くタンパク質やミネラルも豊富。しっとりもちもちとした食感も、栽培された山芋より強く出ます」

工場内部は自然薯の香りでいっぱい。かるかん作り一筋の工場長代理、白井秀秋さんは原料を高速で混ぜ合わせる攪拌機を前に、ほどよい粘りが出ているか、水の量は適当か…。厳しいチェックを怠らない。

蒸したての完成品を手にとると、「軽羹」の字の通り意外と軽い。「蒸す前に、山芋の中にいかに空気を含ませるかに一番気を配る」と白井さん。菓子職人23年の経験と勘を頼りに、いかにふわっと、軽く蒸し上げるかを突き詰める。

かるかんは多くのメーカーが作る郷土の名菓。鹿児島随一の繁華街「天文館」でかるかんをはじめ、洋菓子や地元の民芸品も販売する「薩摩蒸気屋・菓々子横丁」は人気店の一つ。同社の成瀬一憲さんは「天然素材にこだわって作っている。独自に発展した蒸し菓子の文化を守り、多くの方に魅力を伝え続けたい」と話す。地元では今でも年始や祝い事用の贈答品として重宝されているという。

菓子には心にゆとりをもたらす力があるようだ。弾力のある生地を口に含むと、上品な甘味と心安らぐ芳香がじわりと広がり、時の流れがゆるやかになる気さえする。飾り気がなく滋味豊か。かるかんは尚武の精神を尊ぶ薩摩藩士にとって、“一服の清涼剤”だったのかもしれない。

【メモ】問い合わせは「明石屋」がフリーダイヤル（0120）080431、「薩摩蒸気屋」が同（0120）641083。