



だっきしよ豆腐

鹿屋でおなじみの「だっきしよ豆腐」。ふるふるした食感とつるんとしたのどごしが特長で、甘いタレとの相性抜群です。8月に東京都で開催された「第4回全国ふるさと甲子園」では、全国のご当地グルメの中から、「デザート・ドリンク部門」で第3位に選出されました。長年「だっきしよ豆腐」を製造・販売し、「ふるさと甲子園」



小松食堂では、仕入れた落花生をそのまま使用せず、一度真空パックして保存し、熟成させてから使用するので、香りや旨みが凝縮された「だっきしよ豆腐」ができあがる。



小松食堂 (北田町9-5)
Tel 0994-42-2075



にも参加した小松食堂の松下幸治さんにお話を聞きました。「作り方は、渋皮を取り除いた鹿屋産の落花生と水をミキサーにかけて、こしてできた豆乳に、芋でん粉を加えて火にかけて、表面の膜が破れないようにひたすら練る、昔ながらの製法。その日使用する落花生によって大きさまや味は異なるので、火力や火にかける時間を細かく調節し、丁寧に作り上げます。日持ちしないので、新鮮でおいしいうちに食べられるのは鹿屋に住む人の特権。作り手によって色々な個性を楽しむことができるこの料理を、沢山の人が食べて親しんで欲しいです」。これまでも、そしてこれからも、愛され続ける郷土料理です。

編集後記

も う11月。稲刈りを終えた田んぼの景色もきれいですね。私たちが目にする田畑は先人たちの苦勞のたまもの。江戸時代、島津岩子の用水路建設がきっかけで開かれた田んぼの広さは、40町歩とも、60町歩とも言われています。感謝の季節です。(前田)

み ずみずしく輝くピーマンは、まるで宝石のよう。今回、ピーマン農家の茅場さんから育て方などの話を聞き、そう思いました。普段食べる野菜も、生産者の方の想いを聞くと、その魅力や美味しさを何倍にも感じられます。(田嶋)

し じっくり乾燥させることで甘みが増す落花生。色々な食べ方がありますが、「揚げ出し豆腐」という新しい食べ方を取材時に教わりました。普通の豆腐とはまた違った食感を楽しめますので、ぜひお試しください。(上古殿)

お便り&メッセージ

ご協力ありがとうございました。

ご応募の際にご記入いただきました個人情報(抽選・賞品(賞品引換券)の発送・アンケート統計以外の目的で使用することはありません。