



地域へ恩返しできる
酒蔵を目指して

小鹿酒造株式会社営業部
広報広域営業課長 後迫 行美 さん

弊社は、「鹿屋管内の小さな蔵元」が集まって設立した事に由来して「小鹿酒造」という社名で昭和46年に創業しました。県内のメーカーに先駆けて、原料であるさつまいもの安定供給を行うための農業法人設立や、地元大隅産のさつまいも・早期米を使用した鹿児島限定商品「小鹿の郷」を発売するなど新たな試みにも取り組んでいます。昨年8月には創業50周年を記念して、鹿屋女子高校の書道部に協力を頂き、皆さまへの感謝の気持ちを込めた記念焼酎「椛の想結」を発売しました。弊社は地元の皆さまに育ててもらった会社です。今後も市場拡大を図りながら、新たな芋での商品づくりを進め、生産農家や地元へ恩返しができるよう頑張っていきたいです。

- 1 おいもdeカフェ外観。カラフルで可愛いキャラクターなど芋への愛を感じる。
- 2 おいもdeカフェで作られる手作りで愛情たっぷりの芋菓子。
- 3 おいもちゃん家で働く皆さん。熱心に下準備を行う。



1 焼酎の原料となる「コガネセンガン」の仕分け作業。丁寧に手作業で行われる。2 小鹿の主力商品など。鹿屋女子高書道部とのコラボ商品(椛の想結)は本数限定で販売(写真右端)。3 2次発酵の様子。芋の香りを残しつつ焼酎の息吹も感じる。



「芋」でつながる太い絆
みんなで育んでいる

おいもdeカフェ オーナー
藤田 京子 さん

県外出身の夫が23年前に八百屋で買ったさつまいもの美味しさに感動し、その後さつまいも販売事業をスタート。事業は順調でしたが、形の悪い芋は販売できず会社で処分していました。そこで平成12年から、処分していた形は悪くても味は良い芋を加工してランチやスイーツにして店舗で提供。さらに農福連携で障がい者への就労支援として「おいもちゃん家」を2年前に設立し、地域の雇用創出にも力を入れています。芋業界は事業者間での助け合いで成り立ち、強い絆で結ばれています。コロナ禍で厳しい中ですが、現在計画中のペースト工場の稼働などまだまだやりたいことはたくさん！鹿屋を笑顔でいっぱいにしていきたいです。



料理やお菓子、焼酎などさつまいもの用途は様々。農家で作った芋をどうすれば美味しく提供できるのか。その永遠のテーマに情熱をもって本気で挑む事業者の皆さんの熱い話を伺いました。

- 先代の想いを継いだ「芋」 -

今、改めて考える
「食」の在り方

未だ続くコロナ禍の中、食の有り方を考えさせられました。アメリカの肥満者とアフリカの貧困者が約同数と言われているそうです。そんな「飽食」の中で私たち食に携わる者は、いかに食材を使い切るかということを考えていかなければなりません。さらに「おいしい」という感覚の変化も現代の課題です。現在は舌を狂わせる添加物にあふれています。本来大



▲コガネセンガンの祖、坂井健吉氏の功績を記念した石碑(中央が坂井氏)

大隅半島農林文化村
オーナーパティシエ 郷原 拓東 さん

切にすべきは素材そのものの味。それは人工的に出せるものではありません。生態系全てで作られる芋本来の味こそを大切にしていきたいと感じています。

芋本来の味をどう
届けるかへの挑戦

坂井健吉先生により開発され、半世紀にわたり芋業界を支えてきた芋の王者「コガネセンガン」の味をどう届けるかという事に挑戦してきました。通常、製菓だと50%以上芋を入れないと芋らしさが出ませんが、入れすぎると口当たりが重くなります。そこでフレーバーとして芋パウダーを考案したことで汎用性が広がりました。現在では主に芋のみで構成されるモンブランやファッショニングを高めたスイートポテトなど、新しい芋の可能性について日々研鑽を積み、色々な開発を続けています。



▲多彩な「カラー芋」を組み合わせたスイートポテト・ラ・モード。全国放送のお芋スイーツ特集でさつまいもスイーツ1位にも輝いた。

先代の偉大さに触れ、受け継いでいくものが私にとっては「芋」でした。サツマイモ基腐病と闘っているこの状況の中、助け合いの精神で今までも以上に農家・加工業者とのつながりも深まりました。これからも自分たちの届けるものに誇りを持ち、その想いを広げていきたいと思っています。

芋への想いをつなぐ

