

# 始良市特産品協会 会員インタビュー

## あくまき堂 様



## あくまきの作り方

始良市立山田小学校の向かい側に所在する山田村文化センターの入口には妖怪のような「かかし」が立っている。まるで門番をしているようだ。「あくまき堂」はこのセンターの中で経営されている。代表の寺原桃子様を訪ねた。

基本的なことではありますが、あくまきの作り方を最初にお聞きします。餅米を、木灰にゆっくりお湯をかけて濾したあく汁に浸して、それを竹の皮に包んで煮る、という手法でよろしいでしょうか。

「はい。それが主流です。他には、あくの濃さ、浸ける時間、包み具合、煮る時間などによって出来上がりは違ってきます。作り手の思いによって味や食感が変わるので、お客様は自分好みのあくまきを探す楽しみもあります。」

## 400年変わらない工程

あくまきの由来は、島津義弘公が関ヶ原の戦いで、西郷隆盛は西南戦争で持参したとか、また、農家の保存食だったとかも言われていますね。何しろ冷蔵庫も冷凍庫もない時代ですからね。

「実は、あくまきの歴史はもっと古く、平安時代にはすでにあったと言われています。あくまきの魅力は、作られるまでの工程が400年以上変わらないというところにあると思います。その当時の生活の知恵が「そのまま」今も活用されていて、見た目、パッケージも変わっていません。

それでも、作り手はだんだん少なくなってきています。私の母も祖母も作っていましたが「この地域でも作らなくなったもんねー」という声が多い。伝統の郷土菓子がなくなることを考えると、とても悲しい。」



子どもの頃から慣れ親しんだ食べ物でしたか。

「その季節になると、近所の方とか親戚からもらい、よく食べていました。その頃は「またあくまきか!」という感じでしたね。」

それが今では食べる機会が減ってしまったということですね。

「まず、あくまきは作るのに手間暇がかかるんですよ。竹の皮の乾燥に1日、あくに浸けるのも半日は必要です。煮るのにも4時間から5時間はかかります。」

見た目はシンプルなあくまきですが、作るのには時間どころか日数がかかるわけですね。

「竹の皮を拾うところからカウントすれば、一年かかります。しかし、今は、竹の皮を拾うという行事もやらなくなった。翌年作ろうと思っても、竹の皮がなければ作ることができません。こういった要素が重なって次第に作られなくなってきたのだと思います。竹の皮を拾うのも本当に





梅雨入りした後は竹の皮を取れないので、この時期に集中して取らなければいけない。現在は、地域の方に拾っていただいたものを購入し、翌年の蓄えとして乾燥させてから倉庫に保管している。

あくまき堂のあくまきは、注文してから2、3日で納品できるという。

餅米を普通の水に浸すのではなく、あく汁に浸すことでどのような差が出てくるのでしょうか。

「あく汁に浸さなければ、おはぎのようになるだけです。抗菌作用や凝固させる特性をあくは持っています。灰に含まれるアルカリのおかげで、ぷるんとした食感になり、美しいべっ甲色とあく独特の香りが楽しめるんです。あくを強くすればするほど、えぐみも増してきます。そのえぐみを好む方もいますが、うちのあくまきは、誰でも食べられる、食べやすいあくまきという切り口で開拓しています。」

大変なんです。私は今年、山に入って自分で拾ってみてよく分かりました。」

竹林に入ればどんどん取れるというものではない？

「もう、全然（笑）」と寺原さんは言う。

まず、あくまきに適した状態の竹を見極めるのに一苦労するという。カビが生えていたり、短かったり、逆に伸びすぎていたり、幅が狭かったり、先端が腐ってきたり、破れていたりでとにかく簡単なものではないそうだ。

竹を取りに行く時期はいつ頃ですか。

「5月中旬から梅雨入り前までですね。戸外で乾かすので、天気の良い日じゃないとできないんです。」



## 2種類のおくまき 黒豆入りも



あくまき堂さんのあくまきには「通常」と「上品」の2種類ありますね。違いを教えてください。

「上品のほうは、竹の皮の種類を変えて、大きさもあえて小ぶりにして、ちょっと上品に食べたいときにお勧めです。それ以外に、黒豆入りというのも作っています。これはあくまき堂オリジナルです。

ただ、私たちが作るあくまきの原点は、子どもの頃に家庭で食べたあくまきです。おばあちゃんが作ってくれたあくまきが一番美味しい、で良いんです。うちのは二番で良い。」

## 「Newあくまきプロジェクト」から「あくまき堂」へ

あくまき堂の前身「Newあくまきプロジェクト」を始められたのは、平成25年の1月です。Newという単語を冠しているということは、あくまきを進化させたいという思いが強かったことの表れでしょうか。

「先ほども言いましたが、あくまきというものは、400年経った今でもその工程が変わっていない食べ物です。食べてみれば素晴らしい食べ物だと分かってもらえると思います。添加物も入っていない。自然の、土着のこの良さにもう一度気づいてほしい。ここにこそ鹿児島の良いところがある。そんな思いでプロジェクトを始めました。」

あくまきが今も変わらず存在するという事は、やはり良いものだからこそ残っているのだ、と寺原さんは語る。

Newあくまきプロジェクト開始当初は、あくまきそのものは作っておらず、あくまきグッズやあくまき音頭などを作り、あくまきのPRから始めた。あくまきを作り始めたのは、プロジェクト開始から3年後である。

「母や地域のおばあちゃんたちに昔ながらの作り方を教えてもらい、それをベースにあくまき堂の味を見つけました。」

## あくまきに着目した理由

そもそもなぜあくまきに着目したのですか。

「当時、何か日の目を見ないものを探していたんですよね。地味だけど地域に根差しているモノ、鹿児島モノがないか探っていた。それが、私たちにとってはあくまきでした。

目立たない、当たり前のように存在しているけれど、昔から変わらない。せいぜい真空パックになったくらい。あくまきに魅力を感じました。」

寺原さんが「私たち」というとき、そこには寺原さんのご主人も含まれている。ご主人の仁さんは加治木で整体師をする傍ら、あくまき堂の営業・広報担当として活躍している。

長身で体格の良い仁さんが奏でる南九州伝統の民俗楽器ゴツタンをはじめ、得意の楽器演奏と歌であくまきと音楽、あくまきと大衆芸能をコラボレーションして日々あくまき堂のSNSで発信を続けている。

「主人は、大抵の料理はあくを抜くことでうま味が増すけれど、逆にあくを入れることでうま味が増すというのが、あくまきの魅力だと言っています。

当初は見た目も味も地味な食べ物だと思っていましたが、知れば知るほど、作れば作るほどにその素晴らしさに気付かされます。「餅米」「木（もく）あく」「竹の皮」と大変シンプルな材料なのですが、出来上がれば栄養価がぐんと上がります。また、竹の皮は抗菌作用はもちろんのこと、ピッタリと密閉され保存性に富んだ容器の役割を果たすだけでなく「まだら模様」はデザイン性の高い包装紙の役割も兼ねているなど、大地が作り出した自然芸術作品なんです。」

## 地元・山田地区への思い

山田村文化センターでのあくまき堂経営に加えて、山田の里かかし祭りへの参画など、地元・山田に貢献されていらっしゃいますね。

「山田には、三十歳代、四十歳代の方が少なくなっています。地域のことを引っ張ってくれている方の多くは高齢です。私が子どもの頃から地域のことをされてきた方が今もしてくれているという事実。これは衝撃でもあります。すごいなと尊敬する思いと、このままではいずれ衰退してしまうという思い。微力ではあるけれど、自分たちが引き継いでいきたい。」

インタビューの最中にも、地域の子どもたちが立ち寄って寺原さんと話をしたり、住民の方が買い物に来たりする。山田地区のコミュニケーションの場として着実に機能しているのが伝わってきた。

定休日は月曜日と火曜日。10時から16時までの営業である。が、これも「いちおう」そのように取り決めているだけで、管理人である寺原さんの気まぐれで変更もあるという。



## 芋蔓一座 泣く子 逃げる子 喜ぶ子 あやす親たち皆笑う

あくまき堂のフェイスブックを拝見しました。U F Oを使ったCM作成、巨大な骸骨や鬼の操り人形のパレードなど、手の込んだことを多くされていますね。

「芋蔓一座という名称で、山田村文化センターや始良市上名の黒島神社のほか、霧島市国分の夏祭りなど、いろんなイベントに主人とそのお仲間の方たちで出させてもらっています。」

芋蔓一座のプロフィールにはこのように記載されている。

「愛知県の傀儡（くぐつ）集団ジャイアントステップスの公式弟分として、鹿児島県始良市（旧山田村）を拠点に、全国各地の祭りやフェスに神出鬼没する一座。見るもの全てにインパクトを与える赤鬼、青鬼コンビは存在感200%!! 約4メートルの人形を目の当たりにした皆様のびっくり顔がステップスの活力です。”泣く子 逃げる子 喜ぶ子 あやす親たち皆笑う”」

映画「007 スペクター」の冒頭では、メキシコシティで開催中の「死者の日」祭りを舞台に格闘シーンが繰り広げられるが、それを思い起こさせた。



このような世界観、見た人には強い印象を与えるでしょうね。

「はい。こういうものを山田地区の人が行っていますというPRになりますね。山田という地名は全国あちこちにありますがね。そんな中「これは始良の山田」だよ、と。

大きな声を上げて地域おこしをやりたい、というわけではなくて、自分たちの行動が結果としてそういったことにつながればいいなと思っています。」

## あくまきを始良の特産品に



あくまきを始良の特産品としていきたいというお気持ちが、始良市特産品協会への入会に繋がったと推測しますが、その点をお聞かせください。

「始良の特産品って何ですかとなったときに、あくまきといえば始良でしょ、と言ってもらえるのが理想です。あくまきって県内では誰もが知っているメジャーな食べ物ですよね。鹿児島をはじめ南九州の郷土菓子として広く親しまれています。その中で、あくまきといえば始良となるように発信していきたいです。

私たちが作るあくまきも、少しずつではありますが認知されるようになってきました。鹿児島に帰省された方が県外に戻られるときに買って行ってくださることもあります。」

あくまきは、生活に密着した中で生まれた食べ物でもあるという。

「生活の知恵がすくなく活かされていると思います。「もったいない」という言葉を持つ日本の精神ですね。その昔は、家庭には囲炉裏があって、ご飯もお風呂も薪をくべていました。その灰を改めて利用することで生まれた食べ物です。だけど、今の生活スタイルでは難しくなっています。」

あくまきを作るためだけに灰をとるということを私たちはしていません。その代わりに、鰹節を燻した後に出た灰のあくを使うようにしています。「何かのために使われた灰」を使うということを受け継いで、時代に合わせたやり方で行って行ければと思っています。」

今後、どのような展開を考えていらっしゃいますか。

「Newあくまきプロジェクトという名称から「あくまき堂」に変えたのは、誠心誠意、心を込めてあくまきを作っていくんだという宣言も込められています。山田村文化センターのさらなる活用や、あくまき以外で何かあくに特化した商品作りにも取り組んでいきたいです。」

## お勧めの食べ方

最後に、あくまき堂さんのあくまきの食べ方でお勧めを教えてください。

「あくまき堂のあくまきは、昔からあくまきに親しんでいる方、あくまきを知っているけど最近遠のいている方、あくまきというものを知らない県外の方々、どなたが食べても食べやすいということを目指して作っています。えぐみも程良いです。」

柔らかさにもこだわっています。ぷるん、ぷるんとした感触です。新商品として、黒豆入りのあくまきもあります。これもなかなか評判が良いです。

食べ方としては、基本はきなこに付ける。甘いものが苦手な方は、一味醤油に付けて食べても良いと思います。すると、酒の「アテ」にもなります。

冷蔵庫で冷やしても固くなりすぎないようにあくの料を調整しています。そのため、固くなって食べにくいということもありません。夏の時期は、冷やしたあくまきをきなこで食べたり、アイスクリームにトッピングして食べたりがお勧めです。」

あくまき堂のあくまき、ぜひご賞味いただきたい。

### お問い合わせ

〒899-5543

鹿児島県始良市下名1067

あくまき堂

電話 0995-73-8188



### 取材者

〒899-5492

鹿児島県始良市宮島町25

始良市役所 商工観光課 商工振興係

電話 0995-66-3145