

始良市特産品協会 会員インタビュー

薩摩のまごころ 様



「手作り・無添加さつま揚げ専門店 薩摩のまごころ」様は、JR日豊本線帖佐駅を出てすぐ右手の住宅街に位置する。広く県民に親しまれているさつま揚げであるが、意外にその詳細を知る機会は少ない。本日は薩摩のまごころ代表の小野友和様を訪ねた。

——まず「さつま揚げ」の定義からお伺いしたいと思います。さつま揚げもいわゆる「揚げかまぼこ」の一種かと思いますが、「さつま揚げ」と「揚げかまぼこ」はどのように異なるのでしょうか。

「すり身の中身が違うことが多いですね。揚げかまぼこは白身が主体ですが、さつま揚げの場合は、もちろん白身が主体のところもありますが、他にもアジであったりイワシであったり、青魚を一定割合入れることがあるのが特徴のひとつかなと思います。」

——魚のすり身の水分を抜いて砕いて、塩・砂糖などと共に成型して加熱するという工程を踏むのが一

一般的なさつま揚げの作り方という理解でよろしいでしょうか。

「塩や砂糖以外に、豆腐を入れたりするのはさつま揚げならではかもしれません。また、みりんやシマザラメを入れるところもあり、お店によってそれぞれ特徴が出ているところだと思います。」

手作り・無添加 さつま揚げ専門店

薩摩のまごころ

——「薩摩のまごころ」という店名に込めた思いを教えてください。

「まず、県外の方々に向けて販売するときに店名を見ただけで鹿児島をイメージできるように「薩摩」の二文字を入れたかったというのがあります。そして、鹿児島から心を込めて発信していきますという思いを「まごころ」に表現しました。

「まごころ」には、保存料、人口甘味料、香料、着色料を使わず、手づくりで作っていますよという思いも込められています。

——なぜさつま揚げのお店を開こうと思われたのですか。

「昔からさつま揚げが好きで食べ歩きをしていました。でも、私が子どものころ食べていた昔ながらのさつま揚げになかなか出会えなくて、それならば自分で作ろうと思ったのがきっかけです。安心して食べられるさつま揚げを自ら作って届けたいという思いは、創業前の会社員時代からずっと持ち続けていました。以前はさつま揚げとは全然関係のない仕事をしていましたが、いずれ独立してさつま揚げを商売にしたい、それができたら楽しいだろうなというのがありましたね。」

——始良市で創業された理由を教えてください。

「出身は大隅地方ですが、縁あって始良市に住むようになりました。住みやすいし、人柄の良い方々

が多い。自然な流れでこちらで開業となりました。創業したのは2016年ですが、イオンタウン始良のオープンなども影響して、帖佐駅前の人通りも多くなってきたように思います。」



—他のお店と比べて、薩摩のまごころ様のさつま揚げの魅力はどこにあるとお考えですか。

「まずは無添加であること。そして、機械を使わずに手作りで行っていることです。できあがりもふんわりしていますので食感も違います。その食感と当店独自の味付けがマッチして、他店とは違った旨味がでてくると思います。」

—薩摩のまごころ様こだわりのさつま揚げについて、さらに詳しくお聞きしていきたいと思います。使用されているすり身はどのようなものでしょうか。



「かまぼこ用の高級すり身を使用しています。通常、さつま揚げのすり身にはかまぼこ用を使うことは少ないので、仕入れの業者の方からも良いものを使いすぎだと言われるくらいですが（笑）、味と食感に関わる大事なところなのでこの点にはこだわっていますね。」

—喜界島産のさとうきび粗糖と黒糖を使われているようですね。

「はい。かすかな甘さというか、自然な甘さが感じられると思います。舐めた感触はそんなに甘くはないんです。でも、これらを使ったさつま揚げを食べたときにグッとくる甘さを目指しています。」

—県産のさつまいも、錦江湾の天然塩のほか、錦江湾でのみ水揚げされる姫甘海老など、地元の食材をふんだんに使われています。

「姫甘海老はサクラエビに似ていて大きさは2～3センチのものが多いです。甘みと旨味がほどよく、当店では冷凍パックの姫甘海老も販売しています。かき揚げや炒飯などの具材としてもお勧めです。味噌汁の出汁にも良いですよ。」

—創業されてからの2年間を振り返られてみて今、何を思われますか。



「少しずつですが、お客様にご支持いただいているのかなと感じています。最初は棒天だけからスタートしました。いちばんシンプルなさつま揚げである棒天で満足できる商品が作れないと次に進めないということで研究を重ねたため、開店するまでに時間がかかりました。

先日テレビでも紹介していただいた「いお（魚）カツ（勝つ）」の商品化にも苦労しました。パン粉を付けて、玉ねぎを混ぜ、カレー風味の香辛料を入れるなど、さつま揚げでありながらさつま揚げらしくない商品です。夏場のこの時期、ビールにも合いますのでぜひ食べていただきたいです。」

——今後の展開を聞かせてください。

「店の前を通ってはじめて「ここに店がある」と気付く方も多い。そのような状況なので、まずは地元・始良市の方々に知ってもらえるようにしたいです。最近は食文化も変わりつつあり、昔と比べて魚を食べる割合も減っています。鹿児島にはせっかく錦江湾という素晴らしい海があります。生の魚や骨のある魚が苦手だというお子さんを持つご家庭では、まずは骨がなくて食べやすいさつま揚げから食べてもらえればと思います。当店では地域貢献の一環で配達もしています。高齢の方、車の免許をお持ちでない方、子育てで手が離せない方、天候不良等でお店まで足を運べない方など、ぜひご利用いただきたいと思います。

当店のさつま揚げは、詰め合わせセットのほか、500円で買えるワンコインセットや1,000円セットもあります。また、夏の時期はかき氷も販売しています。しかも、とても珍しいことに人工甘味料、人工着色料、防腐剤を使っていない無添加のかき氷です。

地元で愛されるお店を目指してがんばっていきますので、みなさまぜひお越しください。」

【お問い合わせ】

無添加さつま揚げ専門店 薩摩のまごころ

〒899-5421 始良市東餅田1598-150

電話・FAX：0995-73-4088

HP：<http://satsumanomagokoro.wixsite.com/satsumaage>

営業時間：8時から17時頃まで

※夏の時期は18時頃まで営業、売り切れ次第終了、不定休

※配達可能エリアについては店舗から半径2キロ程度、金額1,000円以上を目安。2名で営業しているため配達できない場合もありますが、遠方の場合も含め事前にご相談ください。

取材者・文責

〒899-5492 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