

漁師だった親から受け継いだ、地魚と地元への愛がたっぷり

隈元さつまあげ店

【くもとさつまあげてん】

鹿児島県
肝属郡
東串良町



ふっくらと仕上がった揚げたてのさつまあげ。揚げたては、芳ばしい香りとぷりっとした弾力が格別の味わいです。

朝獲れの地魚にこだわる 港町のさつま揚げ店

「朝起きたら、まずは朝食を食べるよりも先に、さつまあげを揚げますね。この仕事を始めてからずっと、さつまあげづくりは私の日課です」。にこやかに話してくれるのは、店主の隈元和代さん。さつまあげができあがったら、東串良町内と隣町の魚市場に出かけ、近海で獲れた新鮮な魚に目を輝かせます。狙うは、ニベやエソといった白身魚。市場で競り落とした魚は、その日のうちに一尾一尾丁寧に捌いてすり身にします。

漁師を営んでいた親の仕事を手伝ううちに、会社務めに区切りをつけてさつまあげづくりを生業とした和代さん。港町に生まれ、小さなころからずっと見てきた世界だけに、近年は漁に携わる人が減り、漁獲量が減っていることに寂しさも覚えると言います。「色々とむずかしいこともあるけれど、美味しいと喜んでもらえたらそれで良い。欲張らずにできることを、自分のペースで続けていきたいです」。

隈元さつまあげ店

地魚100%使用
さつまあげ
隈元
TEL. 63-8669



熟練の手捌ぎで

丁寧かつスピーディーに



仕入れたばかりの新鮮な魚を見惚れてしまうほど見事な手捌ぎでおろしていく和代さん。さつまあげづくりを始めた当初、知り合いに作ってもらったまな板と長年愛用している包丁が良き相棒です。「小さな魚は細かい作業になるから大変」と言いつつ、器用な手先であつという間に捌いていきます。

甘さ控えめのシンプルな味わいと

やさしい口当たり



業務用のミンチ機で細かく挽いてしっかりと捏ね上げます。骨を取り除き、豆腐と片栗粉を合わせることでふんわりとした口当たり。保存料は使用せず、酒、味醂、砂糖、塩といった調味料で甘さ控えめに味付け。地域の人や近くのキャンプ場利用者が、早朝からさつまあげを求めて訪れることもあるそう。

地魚の旨味を凝縮。
おつまみはもちろん、
おやつにもぴったり。



隈元さつまあげ店

〒893-1615

鹿児島県肝属郡東串良町川東4022

TEL/0994-63-8669

発行:東串良町役場 企画課 ふるさと納税担当

〒893-1693 鹿児島県肝属郡東串良町川西1543

TEL/0994-63-2630 FAX/0994-63-3138



隈元 和代さん

店の目の前は肝属川と志布志湾がつながる河口。その奥には国見岳を臨み、季節ごとに様々な野鳥が飛来します。「市場や卸先に行くとき、運転しながらこの景色を眺めるのが好きなんです。自然豊かで穏やかな町ですよ」