

## かごしまの夏の冷たいソウルふーど “そうめん流し&氷白熊”

これから暑い夏、冷たいものがほしくなる季節。鹿児島には、地元で愛される代表的な冷たい夏のソウルフードが2つあります。それは避暑スポットで涼を味わう“回るそうめん流し”そしてゴージャスなかき氷“白熊”。「かごしま食彩時記」今月は、鹿児島発祥！ご当地人気の夏のひんやりグルメをご紹介します。

### 夏の冷たいソウルフードその① “くるくる回る”そうめん流し



▲回るそうめん流し 発祥の地は、鹿児島指宿市

#### ●“回る 踊る”鹿児島の「そうめん流し」

鹿児島の涼を感じる夏の風物詩「そうめん流し」。鹿児島では一般的な竹の樋を流れる“流しそうめん”ではなく、丸い水槽の中をくるくと流れる“そうめん流し”が主流です。

「そうめん流し」の発祥は昭和37年、指宿市にある唐船峡から。1日10万トン湧き出る冷たい清水を活用して、ドーナツ型的水槽が水が流れる回転式のそうめん流しが誕生しました。

#### ●避暑スポット「慈眼寺そうめん流し」の歴史は江戸時代から

鹿児島市の郊外にある慈眼寺公園。街中にありながら、市街地との気温差はマイナス3℃。マイナススイオンいっぱいの緑深い森の中で溪流のせせらぎを感じながら、四季折々の自然と点在する史跡の風情を楽しめる公園です。

春は桜、夏はそうめん流し、秋は紅葉、コスモス狩り

もともと飛鳥時代に百済の僧侶によって建立され、島津家の菩提寺であった慈眼寺。天保年間に書かれた「鹿児島風流」という旅行記には、「夏はそうめん流しとして、水上よりそうめんを流し下にてすくい食う。」という記述もあり、江戸時代よりこの地でそうめん流しが行われていたという歴史ある地に「慈眼寺そうめん流し」はあります。



#### ●鹿児島ならではの！錦江湾&桜島型そうめん流し器

谷山観光協会直営の慈眼寺そうめん流しは、創業50年以上。創業当時から使われているそうめん流し器は、桜島と錦江湾をイメージして作られた噴流式でここだけのオリジナル。中央にある盛り上がった円錐状の噴火口から吹き出すそうめん。地下から汲み上げた冷たい天然水の勢いでそうめんが吹き出す仕組みで、見た目にも楽しみながら冷たいそうめんが味わえます。

▶桜島と錦江湾をイメージした噴流式のそうめん流し器



▲慈眼寺そうめん流し

#### ●そうめんと一緒に味わう清流の幸

そうめんと一緒に頂くそうめん流しのメニューの定番といえば鯉のあらいに、鯉こく、魚の塩焼き。ここの料理は、すべて地元のお母さんたち手づくり！そうめんつゆはもちろん、清流で育ったマスの塩焼き、鯉こくなど絶品です。

また鹿児島名物「両棒(じゃんぼ)餅」もオススメ！実は、じゃんぼ餅、ここ慈眼寺が発祥の地。つきたて餅に2本の竹串を差して焼いたみたらし風のじゃんぼ餅。食後の甘味に、おみやげとしても人気です。



▲そうめん定食 1700円 ▲鯉のあらい 450円  
▼ますの塩焼き 410円 ▼鯉こく 190円 ▼じゃんぼ餅 210円

#### 谷山観光協会直営「慈眼寺そうめん流し」

鹿児島市下福元町3785-1

TEL 099-268-2504

営業：3月中旬～10月末 10:00～19:30(7・8月)

<https://www.kagoshima-yokanavi.jp/wazzetabi/theme14.html>

## 鹿児島発！回転式そうめん流し器は、とってもバラエティ！

日本第一号を手がけた鶴丸機工商会の回転式そうめん流し器  
業務用は、全国シェアの約80%を誇る。卓上用、折りたたみタイプ、取り替えタイプ  
左右利き手兼用タイプなど様々なタイプのそうめん流し器を開発製造。



▲ベーシックタイプ



▲卓上用



▲コンパクトタイプ

▼家庭でアウトドアで持ち運び  
かんたん！収納ラクラク



▲白山型切り子タイプ

冬はコンロ・焼肉プレートを設定  
焼肉・鍋料理等にも使用できる



▲ガーデンタイプ

ビーチサイドや自宅の庭で  
テーブル・チェア4脚セット

■鶴丸機工商会(鹿児島市)

<http://e-soumen.jp/>

TEL 099-222-5583

## 夏の冷たいソルフードその② 進化する氷白熊 いま地元で話題！”アレンジ3D白熊”



基本形



最新！  
アレンジ形



▲「SANDECO COFFEE的白熊」 390円

なんともラブリーなしろくま型の白熊♡  
鼻は、人気のイタリア料理店のジェラートを使用。プチ  
アイスコーヒー付き。かけるとカフェラテの様な2つの味  
が楽しめる。

▶大きいサイズの白熊 1300円

よりリアルでかわいい全身白熊が6月新登場！季節の  
フルーツ盛りだくさん！大きさもこれまでの3倍！  
選べるシロップは、練乳の「王道シロップ」OR  
カルダモンを加えたオリエンタルな「大人シロップ」  
お好みのシロップで白熊を作ってもらえる。

### 鹿児島の夏の風物詩「白熊」

「白熊」の由来は、かき氷にトッピングしたフルーツが  
上から見ると白熊の顔に見えることから「しろくま」という  
名前になったという説や、かき氷にかけた練乳の缶の  
ラベルに白熊が描かれていたという説など諸説ある。  
ふんわりと削ったかき氷に、練乳シロップをかけ、  
色とりどりのフルーツや煮豆などをトッピング。  
鹿児島の暑い夏をのりきる涼やかスイーツ！  
鹿児島市内の店を中心に、各店で趣向をこらした白熊  
が楽しめ、最近ではユニークな白熊も登場している。

▲天文館むじゃき本店

<http://www.mujiyaki.co.jp/>

■数学カフェ サンデコ珈琲

(鹿児島市名山町)

<http://sandeco.exblog.jp/>

〈鹿児島島のふーど情報「かごしま食彩時記」に関するお問い合わせ〉 担当:佐伯

e-fプランニング 〒892-0815 鹿児島市易居町1-2鹿児島市役所みなと大通り別館6F2号

tel(099)226-2355 fax(099)295-6776 mail:efplanning2@gmail.com

鹿児島市では「鹿児島島のふーど発信」事業として鹿児島島の食に関する情報をお届けしております。

番組・記事の話題・ネタとして企画のご参考になれば幸いです。取材や詳しい情報をお知りになりたい場合は、上記までご連絡下さいませ。