



原製菓舗で20年修業して独立。昭和57年に店舗を構え、約40年にわたり地元密着型のお菓子専門店として郷土菓子や和菓子、洋菓子などを製造・販売している。後継者の早苗さんは父の元で修業し今年で16年目。伝統の味を受け継ぐ。



DATA  
菓心まとはら  
錦江町城元815  
0994-22-2133  
定休日：毎週日曜

大根占商店街に店舗を構えて40年。今では娘の早苗さんが後継者として伝統の味を受け継ぎ、まちが誇る逸品を、鹿児島が誇る逸品として全国に発信しています。

いじるのは楽しいよ」と微笑みます。農薬や化学肥料は使わず「自然の力で育てている」と話す表情から、人気の秘密が垣間見えたような気がします。毎年、帰省になるとお土産品として買い求める人も多い「まとはら」のお菓子。鹿児島に帰省した町外の方も多く訪れるそうで、今では鹿児島を代表する郷土菓子の「まとはら」になつてゐるかも知れません。

「1回で10個以上購入する方もいます。ご近所へのお土産品として紹介し、もらつて食べた方が気に入つて、さらに乗店する。市内に遊びに来たついで買い”も多く見られます。味はもちろん、ボリュームや価格も当店の購買層にぴったりはまつたのでしよう”。大量生産できない事業所や、手作りにこだわる事業所などさまざま。地域の小規模事業所が販路拡大や商品開発にチャレンジできるアンテナショップ的役割も担う「かご市」は、ふるさとで眠る、知られざる逸品に光を当てる大きな役割も担っています。

かごしま特産品市場  
支配人 山崎道夫さん

かごしま特産品市場「かご市」で3年連続売上トップ

# 伝統の味を受け継ぐ

県内全域から集まる特産品市場で、販売数量、販売額ともにトップ。

天文館「かご市」で連日売り切れるという人気の「まるぼうろ」に迫る。

## 父から娘へ受け継ぐ

鹿児島が全国に誇る郷土菓子の中心に店舗を構えるかごしま特産品市場、通称「かご市」。焼酎や郷土菓子など県内の特産品1300商品以上を取り扱う

かご市で、3年続けて売上トップを誇るのが、菓心まとはらの「まるぼうろ」です。佐賀を代表するお菓子ですが、鹿児島でも昔から郷土菓子として好まれ、ふんわり甘くなつかしい味から、今でも人気を博しています。

通常の卵より大きく濃厚な味。黄身は、黄色と言うより鮮やかな茜色が特徴の「じとっこ卵」を使用。ハチミツをたっぷり混ぜ込んでから一晩寝かして焼き上げると、美しい焼き色が特徴的なまるぼうろが完成します。

「一日140個が限界」と話すのは、代表の真戸原睦男さん。機械は使用せず、今でも徹底した手作りにこだわります。「気温や湿度、季節によつても分量や時間変える。お菓子は生き物。手のひらから伝わつてくる感覚だけを

頼りに加減を決めている。あとは企業秘密だな」と笑う睦男さん。「梅雨時期は水分が多く特に難しい。少しでも焼き色に納得がいかないと販売しない」と言うこだわりぶりです。

和洋問わず80種類以上のお菓子を並べる菓心まとはらでは、自家製自然薯で作る「かるかん」も人気。原料となる自然薯や紫自然薯、サツマイモを育てるのは妻、すみえさんの役目です。

「月曜から土曜はお店があるから、日曜に畑仕事。普段は出荷準備や配達に追われてるから、自然のなかで土を



小規模事業者のチャレンジを支援  
知られざる逸品に光を――。



かごしま特産品市場「かご市」

県内の特産品を常時1,300点以上販売する地域アンテナショップ。(鹿児島市東千石町15-21 営業時間10時-19時)