



これえだ たつき
是枝 樹さん (30)

宮之城屋地地区出身。専門学校卒業後に東京の Pasta 専門店で就職し約10年間料理の腕を磨く。新型コロナウイルスをきっかけに2年前帰郷し、実家である是枝商店で働き始める。3代目である父・亘さん、母・ひとみさんと働きながら4代目として修行中。

▼そんな是枝さんの毎日は朝の仕込みから始まります。米粉の生地やあんこ作り、うるち米の準備など、原料から饅頭を作るまで、ほとんどが手作業です。「手間が掛かって大変ですが、長年愛されてきた味を守っていくためには大切なことです」とこだわりを見せます。



親子で一つずつ手作りしています。色付けはまだ修行中とのこと。



饅頭職人
×
是枝 樹

▼同店を父と母の3人で切り盛りするのは是枝樹さん。専門学校卒業後、東京で10年間飲食店に勤め、料理の腕を磨きました。地元で愛される実家の店をこのまま終わらせていいのかという思いがあった中、新型コロナウイルスの影響で帰省も難しい状況になったことをきっかけに、店を継ぐことを決めました。働き始めてからは、常連客から「子どもの頃から食べてるよ」や「跡継ぎ頑張つて」と声を掛けられ、地域から愛されるこの店を守っていききたいという想いを強くしました。

▼是枝さんは通販での販路拡大を考えたこともありましたが、しかし「通販では保管のための処理が必要で味が変わる可能性があります。店を出すのと違う味では伝統ある商品の価値が落ちてしまう。いつもの味を提供することが大事なんです」と販売を見送りました。「自分の店だけでなく、町内の他の店や名所などを紹介したいですね。さつま町の良さを知ってもらって町全体が盛り上がるよう頑張りたいです」と熱い想いを語りました。



是枝商店
Instagram

▼宮之城屋地地区にある明治31年創業の老舗、是枝商店。看板商品「いちごまんじゅう」は地元で親しまれる銘菓です。名前の由来は諸説あり、イチゴの成長になぞらえ饅頭を赤や黄に着色し、表面にうるち米をまぶしてツブツブの種を表現したからというのが有力な説だそうです。

▼是枝さんは多くの人にいちごまんじゅうを知ってほしいとインスタグラムで発信もしています。若い来店客も増え、愛知県からあんこ好きのインスタグラマーが店に来るほど。「どのように表現するのが効果的かまだまだ勉強中」と話します。

—— 食生活改善推進員が食事を通じた健康づくりを伝えます ——

里芋と豚肉の照り焼き

Recipe. 07



里芋

1人あたり 485kcal 食塩相当量 2.5g

教えてくれる食改さん*

桑園さん 森田さん 川畑さん 大園さん



*食を通じた健康づくりを行うボランティア団体

◆材料（2人分）

里芋	2～3個
豚肉	125g
タマネギ	1個
ゆでタケノコ	50g
油	適量
片栗粉	適量
酒	大さじ2
みりん	大さじ2
醤油	大さじ2
砂糖	大さじ2

MEMO

里芋のネバネバには「ガラクトン」という栄養素が含まれています。これは水に溶けやすい水溶性食物繊維です。粘性性により食べ過ぎ防止に効果があるとされ、糖質の吸収を緩やかにし、血糖の上昇も抑えてくれます。



① 里芋を一口大に、タマネギ、ゆでタケノコは食べやすい大きさに切る。



② 切った里芋を箸が刺さるくらいの硬さまでゆで、湯を切って片栗粉をまぶす。



③ 豚肉はキッチンペーパーで水気を取り、広げて片栗粉をまぶす。



④ フライパンに油を引き、タマネギとタケノコを炒め、しんなりしたら取り出す。



⑤ 油を引いて豚肉を炒め、ある程度火が通ったら②を加える。



⑥ 火が通ったら④を加え、合わせたAを回し入れる。とろみが出てきたら完成。