



南島原市

地域が誇る
ジャガイモから
生まれた逸品を。



Takeout Trip
on the
Shimabara Peninsula



南島原市

Minamishimabara
City

南島原市を走っていると、こうした段々畑に出会う。
懐かしくも美しい、日本らしい風景だ。

ジャガイモ畑 × 五目コロッケ



タマネギと、具だくさんなんですよ」と話すのは、五代目の内田慎弥さん・夢子さんご夫妻。ジャガイモ本来の優しい甘みが口いっぱい広がるコロッケは、昔ながらの懐かしい味わいで、いくつでも食べられそう。揚げたてもさることながら、今晚の夕飯に買って帰るのもおすすめだ。

内田蒲鉾店は閑静な住宅街に佇む。



ジャガイモが日本に伝わったのは一六〇〇年頃。ジャカルタを東洋貿易の拠点としていたオランダ人によって長崎に持ち込まれたのがその始まりだといわれている。長崎県のジャガイモ生産量は全国第三位。その産地の一つとして知られているのが南島原市だ。長崎県のジャガイモの最大の特徴は春と秋の二回、栽培していること。日本で最も収穫量の多い北海道のジャガイモは夏の終わりから秋にかけて収穫されるため、春から秋にかけては出荷量が減ってしまう。そのため生まれたのが、一月から二月頃に植えて春に出荷できる長崎の「春じゃが」である。じゃがいもが作られる石積みの段々畑が広がる風景は、この地域ならではの美しさ。山々を開墾したのだから。小さな畑が連なる景色に、連綿と続いてきた人々の営みを感じる。年に二度見られる、緑の葉に覆われたジャガイモ畑や収穫の風景は、この地の人たちにとって故郷の誇りなのかもしれない。

内田慎弥さん・夢子さん

家族みんなで作る五目コロッケ。蒲鉾店が作る、ひと味違った美味しさをお楽しみください。



ジャガイモを使ったコロッケ。蒲鉾店でコロッケとは不思議だが、もともとは十二年ほど前に、特産品であるジャガイモを使ったコロッケを作ろうという、まちおこしの企画から生まれたという。こだわりの企画から生まれたことで甘く、しっとりとした食感を楽しめる熟成ジャガイモをふんだんに使っていること。「蒲鉾店らしいコロッケを作りたいという思いから、衣には小麦粉と卵の代わりにすり身を使っているため、サクッと軽い食感です。中もイワシ天ぷら、ひじき、ニンジン、シイタケ、