

## かっぼ鶏・かっぼ酒

「かっぼ茶」そして「かっぼ酒」は高千穂の名物です。新鮮な青竹の筒に水を注ぐ時、かつて高千穂で村人が山仕事の合間に、湧き水と山の茶葉で竹筒を使ってお茶を沸かしていたことが思い起こされます。「かっぼ」という言葉は、高千穂の方言で筒を指すところからきていると考えられます。また、水を注ぐ際の音からきているともいわれます。お茶にもお酒にも新鮮な青竹から油分が出て独特の甘い風味になります。

「かっぼ鶏」は鶏料理で、かっぼ茶と同じように竹筒の中に入れて、火にかけて料理します。今、高千穂地域で料理の準備の際大事なことは、おもてなしの態度であるとされています。地元のお祭りなど特別な行事の時は、よりおもてなしの心を持つようにします。かっぼ鶏の具材は、季節によってまた好みによって違いますが、主に、鶏肉、椎茸、ごぼう、ネギ、塩、胡椒、にんにくなどです。火にかけて約30分、竹から湯気が立ち上ってきたら、できあがりです。

高千穂ツーリズム協会のホームページで予約をして、神楽の館または仲山城跡キャンプ場でかっぼ酒、かっぼ鶏、またその他の高千穂の郷土料理をお楽しみください。