

広報

まくらぎんばり

第2回かつお料理コンテスト入賞作品

枕崎漁協賞 「かつおの生春巻き」


出品者 清永幸美さん(南さつま市金峰町)



材 料

- ・生カツオ刺身用短冊 300g²
- ・生春巻きの皮 10枚
- ・青じそ 20枚
- ・粉チーズ 好みで量を調整
- ・かたくり粉 約大さじ2
- ・にんにく 1片
- ・塩、こしょう 少々
- ・油 大さじ1~2

作 り 方

- ①生カツオは、皮と骨を取り、 くらいに切る。
- ②①に塩こしょうをする。1~2分おき、かたくり粉をまぶす。(余分なかたくり粉は、はたいて落とす)
- ③にんにくをみじん切りにする。
- ④フライパンに油をしき、②の表面、4面を焼く。(焼き過ぎ注意)
- ⑤焼いたカツオを皿に移し、少し冷ます。
- ⑥しそをみじん切りにする。
- ⑦⑤に⑥と粉チーズをまぶす
- ⑧生春巻きの皮を1/2に切り、細かい方に⑦をおき巻く。
- ⑨好みで、からしマヨネーズ、ポン酢を付けて。

三方向に葉をもつ葉牡丹(はぼたん)！！



一つの茎から三方向に鮮やかな紫色の葉を開いた葉牡丹。これは塩屋北町にお住まいの東中川幸雄さん(71歳)の自宅の庭でできたものです。

教職員をされていた東中川さんは、在職中から退職された現在も毎年、葉牡丹を育てることを楽しみにされています。

葉牡丹は色鮮やかな葉が幾重にも重なる姿が魅力ですが、三方向に葉をつけたのは初めてのことで、珍しいとのこと。「この珍しい葉牡丹をたくさんの方に見ていただきたい」と、市教育委員会に贈呈していただきました。



小川 颯真くん・6歳(岩崎町)
「はしご車を描きました」



絵を紹介してください。
TEL72-0033 秘書行革課



木口屋 奈胡ちゃん・6歳(妙見町)
「自由にお絵がきました」