

# おだし活用術

## ぐるっとまわって枕崎の魅力を再発見!

～ゴールデンウィークは、周遊パンフレット片手に電動アシスト自転車で枕崎の魅力を再発見しませんか

### 坂道もラクラク走れる 「電動アシスト自転車」



撮影地：遠見番緑地前

これまでの課題だった2次アクセスの向上を図り、観光客に気軽に周遊を楽しんでいただくための手段として「電動アシスト自転車」を導入しました。



駅前観光案内所



お魚センター

#### 利用案内

- 貸出施設
  - 駅前観光案内所(24インチ=4台、20インチ=4台)
  - お魚センター観光案内所(24インチ=1台、20インチ=1台)
- 利用時間 午前9時～午後5時
- レンタル料金 2時間以内=500円、4時間以内=1,000円、6時間以内=1,500円、6時間以上=2,000円
- 問合せ 駅前観光案内所 TEL78-3500

### 枕崎の魅力ぎっしりの 「枕崎市広域周遊ガイドブック」

観光客目線で本市の魅力を発信していくための「枕崎市広域周遊ガイドブック」が発行されました。このガイドブックは、鹿児島県内のあらゆる地域に精通し、自他ともに認める「まち歩きのプロ」NPO法人まちづくり地域フォーラム・かごしま探検の会代表理事の東川隆太郎さんに、枕崎＆南薩周遊をいかに楽しむかということをコンセプトにして編集していただいたものです。表紙も賑やかな仕上がりとなっていて、これまで気付かなかつた枕崎の魅力がぎっしり詰まった1冊です。ぜひ一度手に取って、観光客気分で枕崎の魅力をお楽しみください。

枕崎はみどころが本当にたくさん。今回ガイドブックで紹介できたものは、ほんの一部。まだまだ紹介したいものがあります。そんな魅力いっぱいのが枕崎です。このガイドブックを片手にまち歩きをして、地域の再発見につなげていただけたら嬉しいです。



第9回

### 枕崎ぶえん鰨スタンプラリー開催中

～スタンプ3個集めて豪華賞品をゲット

5.15  
まで  
応募締切



**ルール** 必ず1店舗でかつお料理やその他枕崎の特産品である農産物や水産物を食べて1スタンプ押してください。おみやげ店、観光地などの参加店から2店舗の計3店舗で完成です。

**応募方法** 応募はがきは参加店舗に置いています。スタンプを押して、郵送またはスタンプラリー参加店でお渡しください。

**当選発表** 景品の発送をもって当選者発表とします。

**参加店** **【飲食店】** 魚処なにわ、一福本店、カフェオールドマン、ラーメン愛助堂、喜久家食堂、だいとく、居酒屋食堂ちふます、すし匠五条、魚處まんぼう、枕崎お魚センターレストラン、あじひろラーメン、彩、花渡川ピアハウス、喰王、なかす、呑喰厨房ふくろう、エンジン、みんなのゑびす家、ABC American Bar Canon、和懐おお田、瑞穂寿し、ライバッック

**【観光・おみやげ店】** 枕崎駅前観光案内所、クワハラ酒店、呉服のいとや、和洋菓子一りん堂、松野下蒲鉾、漁協購買部、お茶の厚石園、南薩地域地場産業振興センター、枕崎お魚センター（お土産店）、枕崎市かつか公社、鰹工房まるた屋、薩摩酒造明治蔵

**【ホテル&観光】** 枕崎なぎさ温泉、グリーンホテル福住、枕崎觀光ホテル岩戸、シティーホテル福住、枕崎ステーションホテル、輝津館（南さつま市）、タツノオトシゴハウス（南九州市）

**問合せ** 枕崎ぶえん鰨スタンプラリー実行委員会（駅前観光案内所） TEL78-3500



### 日本料理の「匠」 木浦信敏氏 略歴

昭和23年、枕崎市桜山上町生まれ。名古屋なだ万の初代調理長や帝国ホテル東京店の調理長などを歴任し、平成15年からは、なだ万の総料理長兼常務取締役を務め、平成27年に（株）なだ万代表取締役社長に就任し、現在に至る。

日本料理の発展に大きく貢献してきたことが評価され、平成19年に厚生労働大臣から卓越技能者表彰「現代の名工」を受賞、平成23年には「黄綬褒章」を受章。枕崎大使や枕崎鰐節大使としても活躍中で、「枕崎ぶえん鰨」を使った「枕崎カツオユッケ」の商品開発に携わるなど本市の豊かな食のPRにも尽力している。

### 木浦信敏氏直伝 だしの引き方

【材料】水…1,000cc、本枯節…40～50g、利尻昆布…15～20g



#### ① 昆布は沸騰直前に取り出す

固く絞った濡れ布巾で、利尻昆布の表面の汚れを軽く拭く。鍋に分量の水と昆布を入れ、1時間程度漬け置きして昆布の旨味を出す。鍋を火にかけ、沸騰直前に昆布を取り出して火を止めると、



#### ② 昆布を取り出して鰯節を入れ、沈んだらアクを取りる

鰯節を入れたら、鍋をコンロから下ろして、すぐに表面のアクを取り、約3分置く。



#### ③ 静かに流して濾す

水気を拭いたボウルにザルをのせ、キッチンペーパーを敷いてから静かに流して濾せば、合わせだしや煮物に使用する黄金だし（一番だし）の完成。味噌汁は、残った鰯節を絞つただしでも作ることが出来る。

だしは幅広い料理に使え、応用が利く「万能調味料」です。また、決して難しくなく、簡単に引くことができますし、保存法を守れば日持ちもします。鰯節の本場枕崎ですので、週1回程度大量に引いて、合わせだしや煮物また味噌汁など、さまざまな料理にご活用ください。  
（木浦信敏）



黄金だし完成

今回だし取りを再現したのは…

中原 晋司さん(39・千代田町)

- ・枕崎カツオマイスター
- ・「出汁の王国・鹿児島」プロジェクト実行委員会副委員長