

「コンカツプロジェクト」の最新情報をお届け!

問合せ コンカツプロジェクト協議会事務局(水産商工課内) TEL72-1111・内線421



コンカツプロジェクトとは・・・

本紙3月号でも特集した「コンカツプロジェクト」の始まりは・・・JR最南・北端の始発・終着駅を有することが縁で2012年に友好都市となった枕崎市と稚内市。それぞれの特産品が「鯉節」と「昆布」であることから「ダシの効いた交流」を進め、2014年2月、両市長が「鯉節」と「昆布」を縁結びで名高い出雲大社に奉納、出雲市長を仲人に「コンカツ結婚調印式」が行われました。「人と人」、「町と町」を結び、地域経済の発展を目指す「コンカツプロジェクト」を展開中です。



新コンカツ商品続々! 「枕崎鯉船人めし」 「昆鯉 枕崎鯉大トロ井」 お土産品が登場

枕崎市通研究会連合会が開発したおなじみのご当地グルメ「枕崎鯉船人めし」と「昆鯉 枕崎鯉大トロ井」がお土産品(常温品・どちらも2食入り)になりました。同連合会の開発メンバーや通称「出汁男」中原晋司さんが約1年にわたり共同で研究を重ね、納得のいく商品が完成しました。

県内の商店街グルメナンパ1ワン決定戦「Show W1グルメグランプリ」で2連覇・殿堂入りを果たした「枕崎鯉船人めし」の具材には枕崎産一本釣りカツオの角煮を使用。出汁は鍋で加熱する出汁パックを

採用し、香り高い本格的な味を堪能できます。

同じく「Show W1グルメグランプリ」で優勝した「昆鯉 枕崎鯉大トロ井」は竜田揚げにした腹皮をそのままパック。ぷりぷりジューシーな味わいは、ご飯がすすむこと間違いなし。今後、枕崎の新しい名物になることが期待される両商品。枕崎市内の土産店や飲食店等で購入することが出来ます。枕崎のお土産としては是非いかがですか。

■問合せ 枕崎市通研究会
会商店街案内所「ぶらり」
TEL 721644



「枕崎鯉船人めし」パッケージ



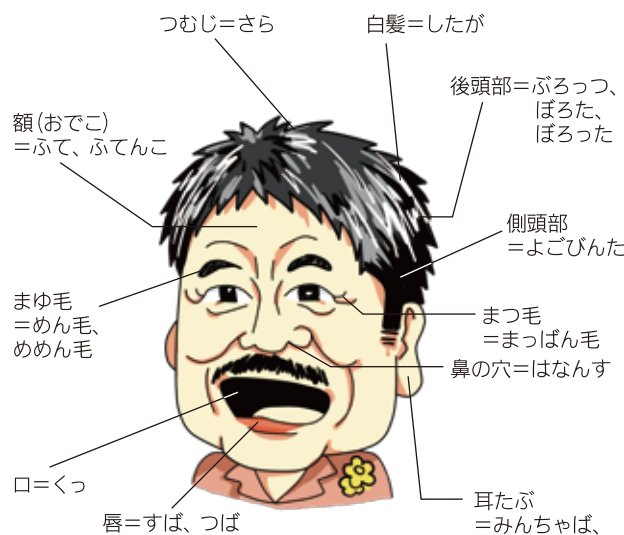
「昆鯉 枕崎鯉大トロ井」パッケージ

わがえだいのこどばをのぞこう

～地元言葉は歴史、文化、観光資源! 拾ひ集めて皆で活かそう!～

枕崎の地元言葉の伝道師「ちゃんサネ」さんが「枕崎の言葉」を後世に残すため、さまざまな言葉を皆さんに伝授します。

今回のテーマ：頭＝びんた



日本中どこへ行つても「同じような佇まいだなあ」と思う。その土地の風物や個性を伝える所産は一般の街中からは確実に失われつつある。もろもろの事情で目に見えるものは新しく作り替えられていく。これは仕方のないことである。

そういった中であつて方言(地元の言葉は、すべての所産を裏付ける精神として保存継承されるべきものではないだろうか。なぜならば、各地の個性や特異性「そこならではのもの」の筆頭が方言であるからだ。

歴史的にも教育や文化的にも風俗的にも、実のところは「語り言葉」が過去のすべての所産を生み出してきたからである。そこには具体的に引き継がれてきた「生活と仕事」というものがある。

このシリーズでは、枕崎弁がいかに歴史的文化的な財産であるかを皆さんと一緒に拾い集めることで認識し合い、これを実際の観光案内などに利用できるものになりたいと考えています。

ほかにも話題に応じた方言の情報をお持ちの方は、ちゃんサネにご連絡くださいませ。

TEL 080154938218
メール w.kuni92@hotmail.com



ツナとしいたけのレンジ蒸し&スナップえんどうポン酢あえ

お酒のつまみとしてよく作る料理です。簡単に短時間で作れるので、急な来客の時にも重宝しています。

木浦 純子さん(43・立神北町)

【ツナとしいたけのレンジ蒸し】

●材料

生しいたけ(小)…………… 8～10個
ツナ缶…………… 1缶
塩こしょう…………… 少々
しょうゆ…………… 適量

●作り方

①しいたけの軸を根元から切る。
②ツナの水気を軽く切り、耐熱皿にしいたけのひだをを上に向けて並べ、ツナを乗せていく。
③塩こしょうを全体に軽く振り、しょうゆを2～3滴ずつたらす。
④皿にラップをふんわりかけて電子レンジ(600W)で約5～6分加熱して出来上がり。

【スナップえんどうポン酢あえ】

●材料

スナップえんどう…………… 20本
ポン酢…………… 大さじ1
鯉節(パック)…………… 適量

●作り方

①鍋にお湯を沸かし、筋を取ったスナップえんどうを入れ、1～1分30秒位ゆでる。
②ゆで上がったらずるに上げ、皿に移し、ポン酢をかけて全体的にあえる。
③最後に上から鯉節をふりかけて出来上がり。



魚の南蛮漬

おだし活用術

日本料理の「匠」 木浦信敏氏直伝



③ 鯉だし、酢、薄口醤油、みりん、砂糖を合わせる。
④ 容器に素揚げした魚と生の玉ねぎと生のにんじんを入れ、熱々の③を注ぐ。
⑤ 余熱を取ったら、冷蔵庫で1日漬け置きをして出来上がり。

【再現料理人(食生活改善推進員)からのアドバイス】

家庭でおなじみの料理ですが、たっぷりの鯉だしで作りました。最初の塩は、魚の分量を考えて調整するのとい思います。作り置きができるので、たくさん魚があるときに重宝する一品ですね。家庭ではピーマンの輪切りやきゅうりなどを散らすと、野菜がたっぷり取れる思います。



今月の再現料理人
上釜 いほさん(桜山本町)