

「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



スタンプラリーパンフレット

ルール

- 縁結びスポットに行って・・・
 - コンカツグルメを食べて・・・
 - コンカツ商品を買って・・・
- 3スタンプそろったら地場センターへ
抽選で賞品がその場で当たる!

スタンプラリー参加店

南方神社、妙見神社、だいとく、お魚センターレストラン「ぶえん」、なにわ、一福、五条、ふくろう、花渡川ピアハウス、ABC、喜久家食堂、まんぼう、薩摩酒造明治蔵、かつお公社、お魚センター、地場産業振興センター、松野下蒲鉾、まるた屋、枕崎駅前観光案内所、コッペ東京堂、枕崎おだし本舗 かつ市、枕崎市漁協購買部

※パンフレットは参加店に配置しています。

Season2 好評開催中
参加して幸せつかもう!
コンカツ
スタンプラリー
好評開催中

もう枕崎コンカツスタンプラリーに参加しましたか?
 昨年11月22日「いい夫婦の日」にスタートした枕崎コンカツスタンプラリー。7月にパンフレットを刷新し、内容も充実しました。

コンカツ商品が増えて賞品も充実

今回、新たなコンカツ商品として「枕崎鰹船人めし」と「昆鰹枕崎鰹大トロ丼」の土産品、そして「めしドキッませ」飯の素、「コンカツカレー」が加わりました。さらに賞品も充実。1等は2000円分コンカツ商品引換券、2

Season2 好評開催中



スタンプラリーポスター

等はコンカツ商品、3等は枕崎鰹節5kgパックと空くじなしになりました。

枕崎の新たな魅力発見を

スタンプポイントには、夫婦鳥居が佇む南方神社や良縁巡りの願かけ蔵のある天御中主神社(妙見神社)などの魅力的な縁結びパワースポットもあります。

通年開催のコンカツスタンプラリーを夫婦や家族で、また恋人友達と一緒にぜひ参加してください。枕崎の新たな魅力を発見できるはずですよ。

わがえだいのこどばをのごそら

～地元言葉は歴史、文化、観光資源! 拾い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。
 ※言い方は地域によって異なりますので、あらかじめご了承ください。



◎方言に関する情報をお持ちの方は、ちゃんサネに連絡ください。
 TEL09054666628、メール=kunin92@hotmail.com

テーマ「からだ」

頭を支えているのが首です。な。「くび」なんです。言葉が縮めがちな枕崎の方言では首も「くつ」が回らんとか言いますよ。口も「くつ」と言いますが、前後の言葉のつながりで口と首の区別ができます。「ゆび」を「ゆつ」と縮め、「ゆつのづつ」は「指の先」を表す。「づつ」は爪先、「づつけんさつ」というと先端。「突つ剣先」とも連想させるが、由来は定かではないそう。

腰「こしも」「こつ」と縮まる。日常会話で「こつがいたが(腰が痛い)」と、よく耳にする。さらには「こさ、げなふな(腰はどんな風ですか)」というふうな「こ」と、1音になりたりする。同じような例で「あさ、ゆなつたげ(足は治ったですか)」と「あしは」が「あさ」に縮まっている。

面白いのが「肘」をいう「ひんだ。口先を「くつき」と言うが「くんのさつ」などとも言。肘を「ひつ」とは、めったに聞かないが「ひつづ(ひつ)打つてなあ、ツンゴロ(青あざ)が入ったいさあ」と言われれば理解ができる。こういった微妙な変化は町が2町離れるだけで言い変わるから興味深かったものだ。

肩は「かた」と濁音化する。「かかとも」かかどと2音連続して濁ることがある。「かか」と発音するよりも「かかど」と言うほうが、楽にひと息で話せる。どうも、いかに速く楽に話せるかへ向かうと濁音化、撥音便、促音便、イ・ウ音便が多くなるのが枕崎弁を集めていくとわかってくる。語調を別として方言の「訛り」とは、案外「言い縮める」ことから来ているのかも知れません。

ほかに、体の言葉としては肩甲骨の間あたりから腰近くの下部までを「へつ」と言ったり「へつがいが背中が痛い」などと言う。たまにへそを「ふぞ」と耳にするが、あれは鹿児島弁で財布を「ふぞ」と言うことの語源であろう。昔は財布をへそ(ふぞ、ほぞ)の辺りにしまつて歩いたからである。膝を「つんぶし、つんぶつ」と言ったり、向こう脛は「むがすね」、ふくらはぎから上を「ひつかがん」、尻つべたを「しいたびら」などと、実に興味深い言葉が残っている。

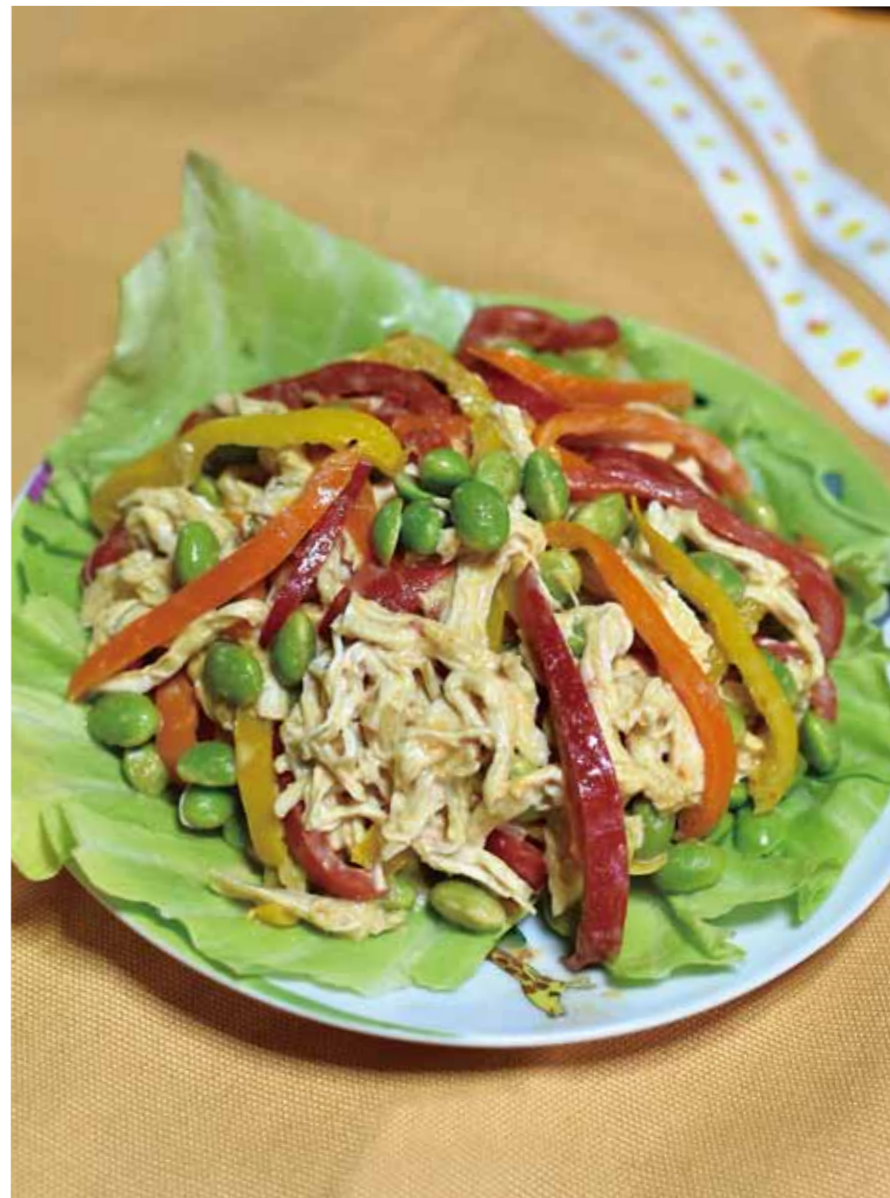
鶏ムネ肉のゴマみそ和え

トウバンジャンの量は、好みで加減してください。これからの暑くなる時期のおつまみにいかがですか?
 焼酎がすすむ一品です。

片山 弘子さん(71・岩戸町)

- 材料
- | | | | |
|----------|-------|---------|------|
| 鶏ムネ肉 | 1枚 | 酒(焼酎) | 大さじ1 |
| カラーピーマン | 3個 | マヨネーズ | 大さじ1 |
| 枝豆(サヤごと) | 100g位 | トウバンジャン | 小さじ1 |
| ねりゴマ | 大さじ1 | オリーブオイル | 少々 |
| みそ | 大さじ1 | ショウガ | 少々 |
| 白だし | 大さじ1 | | |

- 作り方
- ①鶏ムネ肉はショウガを入れて約10分煮る。竹串を刺しながら火の通り具合をみて、完全に火が通ったらそのまま放置して冷ましておく。
 - ②冷めた鶏ムネ肉の皮を取り除き、千切り状に手で割く。
 - ③カラーピーマンは千切りにし、レンジで3分間加熱する。
 - ④枝豆は茹でて、豆を取り出しておく。
 - ⑤ねりゴマとみそをボウルに入れ、酒、白だし、マヨネーズ、トウバンジャン、オリーブオイルを加え、味見をしながら混ぜ合わせる。
 - ⑥⑤に②、③、④を入れ混ぜ合わせて出来上がり。



おだし活用術

日本料理の「匠」 本浦信敏氏直伝



茄子揚げだし



【材料(4人前)】

- ・鰹だし 100cc
- ・薄口醤油 20cc
- ・みりん 20cc
- ・長茄子 2本
- ・もみじ卸し 40g
- ・刻みねぎ 適量

【作り方】

- ①長茄子は額を切り落とし、縦半分に切り、皮目に軽く切れ目を入れた後、横半分に切る。
- ②切った茄子を180度の油で揚げ、油分をよく取って置く。
- ③鰹だし、薄口醤油、みりん、で合わせだしを作り、温めておく。
- ④②を器に盛り、温めておいた合わせだしを注ぎ、もみじ卸し、刻みねぎを盛り付けて出来上がり。

【再現料理人(食生活改善推進員)からのアドバイス】

茄子はアントシアニン系の色素で強い抗酸化力があり、がんや生活習慣病のもとになる活性酸素を抑える力があります。また、コレステロールの吸収を抑え、身体を冷やす効果もあるそうです。

もみじ卸しの代わりに、鷹の爪を刻んで入れてもいいと思います。

茄子をたくさん食べて暑い夏を乗り越えてください。



今月の再現料理人 上釜 ぬり子さん(立神本町)