星蹴 コンカツ INFO vol.09

コンカツスイーツコンテスト
グランプリに田之畑さん（鹿児島水産高校1年）

コンカツスイーツコンテストの最終審査会が1月18日、市水産センターで行われ、田之畑愛（まな）さんの作品「metamorphose（メタモルフォーゼ）」がグランプリに輝きました。テーマは「食べた人が幸せな気持ちになるスイーツ」。市内外から39点の応募があり、1次審査を通過した6作品のレシピが市内の協力菓子店により再現され、味や外観、作品に込められた想いなどを総合的に審査しました。

①metamorphose（メタモルフォーゼ）と田之畑愛さん　②茶節の「かるふくれ」　③コンカツ！クッキー　④コンカツスノーボール　⑤きんかんとお茶のタルト　⑥ガレット・ブルトンヌ～姫ふうきの香り～

田之畑さんの作品「metamorphose（メタモルフォーゼ）」はフランス語などで「変身」という意味があり「地味なトウガンを華やかに変身させたい。食べた人が驚き笑顔になれば」と考案。パイ生地に2種類のクリームをのせ、その上に甘く煮たトウガンでバラの花を表現しました。また、おとなしく見られる自分自身の「変わりたい」という気持ちも表現されています。田之畑さんは「まさか自分がグランプリを獲れるとは思っていませんでした。プロの方が作ったものを早く食べてみたいです」と店頭に並ぶのを楽しみにしている様子でした。

入賞作品の一部は市内菓子店で販売される予定です。お楽しみに。

グランプリ　metamorphose（メタモルフォーゼ）／田之畑愛（枕崎市）

準グランプリ　茶節の「かるふくれ」／宮原ゆきえ（鹿児島市）、コンカツ！クッキー／栄たま（鹿児島市）

入賞　コンカツスノーボール／枕崎市立学校給食センター（枕崎市）、きんかんとお茶のタルト／荒場梨瑚（南さつま市）、ガレット・ブルトンヌ～姫ふうきの香り～／チームKENTAN（鹿児島市）

わがえだいのことばをのごそう
～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。

テーマ　鰹・かつお

万葉集には「堅魚」と記し、「カツヲ」と読ませている部分がある。文字を頼りに「堅き魚」→「カタウヲ」→「カツヲ」と推測し、語源とされている「カタウヲ」の読みに基づくならば、その「カタ」には「しっかりとした」という語感があることも合わせ考えておきたい。「あの人は堅いタイプだ」、「この情報はかたい（確か）」という「カタ」もある。つまりしっかりとした魚という意味合いである。「ぶえん鰹」をネットで検索すると、枕崎市漁協のサイトに「鰹の栄養」が紹介されている。「豚肉と比べると、たんぱく質は1・5倍、脂質は8分の1、カルシウムは2倍、ビタミンDは豚肉0に対して420も含まれ、DHAやEPA、鉄分、ミネラル、ビタミン、タウリンなど生活習慣病や老化防止に役立つ栄養成分がいっぱいです」とある。まさに「得ガタい」海の幸の筆頭とも言える栄養豊富な魚だ。これは古代から重宝されていたに違いないだろう。神社の館の屋根に「鰹木」と呼ばれる流線型の部材が付けられていることが多い。形が鰹に似ていることもあるが、あの飾りのような部材は何を意味しているのか、やはり神霊の降臨を誘う神籬（ヒモロギ）に「カツヲギ」という言葉の意味する霊力が関わっているのだろう。「ヒモロギ」と「カツヲギ」とを見比べるうち「ヒモル（霊降る）」と「カツヲ（確居）」は繋がっているのではないかと思われてならない。我が国の古代人が鰹を「カツヲ」と呼び、ありがたい魚として扱った様子を想うとき、この街がカツオ漁と切っても切れない縁を持ち、鰹節の製法を引き継ぎ、いま枕崎フランス鰹節株式会社を設けて世界中に「本場の本物」の日本文化和食の基本である出汁の価値の代表的啓発者となっていることに誇りを覚える。「カツヲ」浜の方に近い地域では「カヅヲ、カッヅヲ」と発音する人がまだ残っている。リズミックな響きに「あ、数とも関係があるのではないか」と思う。鰹節を一献二献「いっこんにこん」と数える、数の進みは「カズ」だが数量は「カヅ」である。ニシンの古語は「カド」、故に「数の子」となっている。

方言は訛っていると言って軽んずべからずと思う。枕崎弁の「カヅヲ、カッヅヲ」の方が、ナグラ（魚群）の無数の鰹を表現した、より確かにカタい語源を知ろ示していることが大いにありえる。

◎方言に関する情報をお持ちの方は、ちゃんサネにご連絡ください。
TEL080-5493-8218、メール=wkuni92@hotmail.com

食の時記 まくらざき味探訪
ミンチのどんぶり

親子で「ガッツリ」食べたいなと思ったときによく作ります。多めに作って、翌日はコロッケやオムレツの具材として使っています。

馬場 加奈江さん（立神北町）

●材料

ミンチ	200g	しいたけ	適量
うすくち醤油	大さじ1	生姜	適量
こいくち醤油	大さじ2	にんじん	適量
きび糖（黒糖）	大さじ3	玉ねぎ	適量
ごま油	少々	ごぼう	適量
こんにゃく	適量		

●作り方
①ごぼうは下処理をし、アクを取っておく。
②こんにゃく、しいたけ、生姜、にんじん、玉ねぎ、ごぼうをみじん切りにする。
③熱したフライパンに、こんにゃくを入れて乾煎りする。水気が飛んだらミンチと生姜を入れ、炒める。
④③に火が通ってきたらしいたけ、にんじん、玉ねぎ、ごぼう、うすくち醤油、こいくち醤油、きび糖を入れ、味がしみ込むまで煮詰める。
⑤最後にごま油を入れる。
⑥丼のご飯の上に具材を上から盛り、お好みでねぎ、もみのり、紅しょうが、温泉卵を盛り付けて出来上がり。

◎具材は、冷蔵庫に余っている野菜をなんでも入れていいです。

日本料理の「匠」 木浦信敏氏直伝
おだし活用術
白菜煮浸し

【材料（4人前）】
- 鰹だし ―― 200cc
- 薄口醤油 ―― 20cc
- みりん ―― 20cc
- 白菜 ―― 3枚
- 薄揚げ ―― 1枚
- 油 ―― 10cc

【作り方】
①白菜は芯と葉に切り分け、芯の部分は5センチ位の長さに切り、短冊に切る。葉の部分は5センチ角位に切っておく。
②薄揚げは縦半分に切ってから5ミリ幅に切る。
③鰹だし、薄口醤油、みりんで合わせだしを作る。
④鍋に油を入れ、始めに白菜の芯を炒め、しんなりさせてから白菜の葉の部分を炒める。
⑤④に合わせだしと薄揚げを入れて、ひと煮立ちさせたら出来上がり。

【再現料理人（食生活改善推進員）からのアドバイス】
白菜のおいしい季節になりました。霜が降るたびに甘みが増すと言われています。鍋物、漬物とわが家では大活躍です。最近はコンカツ（昆鰹）出汁でお浸しを作っています。出汁と白菜の甘みがマッチしておいしいです。ぜひ作って召し上がれ。

今月の再現料理人
村上 ミエさん（白沢東町）