



vol.09



①対決した「昆鯉拉麺UMAMI」(左)と「豚骨仕立て鹿水参号」(右)前からできた長蛇の列 ②見事勝利した鹿児島水産高校のメンバー最終確認をする枕崎市通り会連合会チーム ③投票する来場者

「次回開催に向けもっとおいしく進化させたい」と話す両者。次食べられるのはいつか?ぜひご期待ください。

枕崎市通り会連合会と鹿児島水産高校による「コンカツラーメン対決」が1月15日、ミュージックフェスタin枕崎駅の会場となった枕崎駅前広場で開催されました。北風が強く吹く寒い中にもかかわらず、午前11時の開始前から多くの来場者があり、用意した300食(小井セット)は1時間ほどで完売となりました。

来場者からは「どちらもおもしろかった」と投票に迷う姿も見られましたが、水産高校の生徒たちが2日前から夜を徹して作ったスープが大好評で、鹿児島水産高校の「豚骨仕立て鹿水参号」が見事勝利を収めました。

枕崎市通り会連合会 VS 鹿児島水産高校 コンカツラーメン対決

ピを加えた和風スープ。一方、鹿児島水産高校は食品工学科2年生6人が校内の課題研究でラーメン開発にあたり、コトコト煮込んだ豚骨スープに昆布とシイタケの旨みをプラスし、最後にかつお節をトッピングする「豚骨仕立て鹿水参号」を完成させました。

あっさり ジャーマンポテト

家庭菜園で作ったブロッコリーとじゃがいもを使った料理です。主人のビールのつまみに「作って」とよく言われます。短い時間で簡単にできるので、ぜひ作ってみてください。

俵積田 たまみさん(59・別府東町)

- 材料
- じゃがいも…… 4～5個
 - 玉ねぎ…………… 1個
 - ベーコン(ウイナー)… 40%
 - ブロッコリー…… 適量
 - バター…………… 約20%
 - マギーブイオン …… 1個
 - お湯…………… 1カップ強
 - ミックスチーズ …… 適量
 - 粒こしょう………… 適量

- 作り方
- ①じゃがいもは5mmの厚さのいちょう切りにし、玉ねぎは薄切りにする。ベーコンは約5mm幅に切る。
 - ②ブロッコリーは下茹でし、マギーブイオンをお湯で溶かしておく。
 - ③厚手のフライパンにバターを溶かし、玉ねぎとベーコンを入れて炒める。
 - ④③にじゃがいもを入れて、サッと炒めたら、溶かしたマギーブイオンを入れ、粒こしょうを振る。
 - ⑤ひと混ぜしてふたをし、中火で煮る。煮汁が少なくなってきたら弱火にして、じっくり(15分～20分)蒸し焼きにする。
 - ⑥水分が蒸発し、いい香りがしてきたら1回フライ返して混ぜる。じゃがいもに焦げ目がついてきたらブロッコリーを置き、ミックスチーズを散りばめて弱火でふたをする。
 - ⑦チーズが溶けたら食べごろのサインです。
 - ◎じゃがいもの代わりにカボチャを使っても美味しいです。



わがえだいのこどばをのごそろ

～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 鯉と枕崎弁その? 子どもの頃、ものを数えるとき「いっこん、にこん、さんこん、よんこん」と口にもしもはんじゃしたけえ。といなものな(高齢者は)今でも言うかもしれないなあ。枕崎市誌の上巻548頁に「猷(こん)は、尾と同じで、今でも魚は一こん二こんと数えている。鯉節百本は一束で、十本で一連である」と記載されている。この「今でも」が現代に通用するかどうかはともかく「いっこん、に猷」が鯉の尾数のことであつたと知り、うれしくなつた。単なる言い訛りではなかつたのだ。つまり、お上へ「猷」上すべき大事なものとして数えたのだなあ。

第6回枕崎カツオマイスター1検定の記事が、本紙1月号に掲載されていた。教本は「カツオ学入門」だ。本を開くと「ふなご(船人言葉)」がちらほら目につく。ひとつひとつの言葉にはなんとも味わい深い由縁や語源がある。例えば「なぐら」は魚群のことだが、その「な」は「さかな」の「な」であり、「ぐら」は「蔵」のことではないだろうか。その「なぐら」の群がりを「やま、とりやま」という。鳥の群れは普通、並んで連なつて飛んでいるようなものに、なぜ「やま」というのだろうか。それは双眼鏡で見ると一目瞭然だ。渦巻いた鳥群が山の形に見えるからだ。その「やま」の下には、イワシやキビナゴなどがいるのである。そしてその雑魚群の下に鯉の「なぐら」がある。本書を手がかりにして順々に、想像をふくらませながら枕崎弁に注視していきたい。

おでん 活用術

日本料理の「匠」 本浦信敏氏直伝



【材料(4人前)】

- ・鯉だし 1200cc
- ・薄口醤油 60cc
- ・みりん 60cc
- ・大根 4個
- ・玉子 4個
- ・ちくわ 4本
- ・板こんにやく 1丁
- ・厚揚げ豆腐 1丁
- ・牛すじ 8本

- ①大根は輪切り、板こんにやくは三角形に切り、牛すじはカットし、それぞれポイポイ増やしてください。
- ②玉子はゆで玉子にして、殻を剥き、厚揚げ豆腐は4等分にカットし、油抜きをする。
- ③鯉だし、薄口醤油、みりんを合わせた汁を作る。
- ④鍋に具材を入れ、合わせだしを注ぎ、中火で40分程煮込んだら出来上がり。



今月の再現料理人 清水 裕子さん(中町)

