

コンカツ ラーメン対決



1.15日 11:00~15:00
売切れ次第終了
※荒天中止

枕崎駅舎前広場
ミュージックフェスタIN枕崎駅

限定300食 ¥600
※小丼ぶりでセット販売します。

枕崎市通り会連合会
昆鯉拉麺 UMAMI

昆鯉合わせ出汁にタカエビを加えた和風スープ。昆布素揚げや本枯節厚削り、腹皮の竜田揚げをトッピング

鹿児島水産高校
豚骨仕立て鹿水参考

コトコト煮込んだ自家製豚骨スープに昆布、シイタケの旨みをプラス。トッピングの鯉節で旨み倍増

究極の出汁対決

「枕崎鯉船人めし」や「枕崎鯉大トロ丼」で枕崎を盛り上げている枕崎市通り会連合会(加藤隆一)会長と鹿児島水産高校の食品工学科2年生が、1月15日(日)に枕崎駅舎前広場で開催される「ミュージックフェスタIN枕崎駅」で「コンカツ」をテーマにラーメン対決を行います。

今年から新たな商店街グルメとしてラーメン開発に取り組んでいる通り会連合会と、校内の課題研究として昆布と鯉節を使ったラーメンの研究に励む鹿児島水産高校食品工学科の生徒。ライバル心を燃やす両陣営が「どちらがおいしいか決めようじゃないか」ということで対決が実現しました。

加藤会長は「絶対に負けられない戦い。皆さんに出汁の効いたラーメンを味わってほしい」と自信満々。一方、鹿児島水産高校の堂原健世さんは「これまで何度も試作を行った。自信を持って臨み、チームワークで勝利をGETし」と意気込みます。

ともに鯉節と昆布を使用、究極の出汁対決が期待されます。おいしかったラーメンにチケット投票を行い、得票数で勝敗が決まります。どちらがおいしいか、ぜひ味わってみてください。

ミュージックフェスタIN枕崎駅

MUSIC FESTA in MAKURAZAKI sta.

平成29年
1月15日

11:00~16:00 ※荒天中止

枕崎駅舎前広場

- JR指宿枕崎線沿線ミュージシャン
- ダンスグループパフォーマンス
- コンカツラーメン対決
- ご当地グルメ・物産 ほか

●ステージタイムスケジュール

- 11:00 開会式
- 11:30 GROOVE(ダンスグループ)
- 12:00 新屋敷彰UNIT(枕崎代表)
- 13:00 風街楽団(頤娃代表)
- 14:00 LCL(ダンスグループ)
- 15:00 若松沙奈枝(指宿代表)
- 15:50 コンカツラーメン対決結果発表
- 16:00 閉会式

●司会
ちゃんサネ/中島リカ

●ゲスト
実愛(シンガーソングライター)
青野タツ子(郷土唄)

コンカツ ラーメン対決



枕崎市通り会連合会 鹿児島水産高校

●ご当地グルメ・物販
鯉バーガー
鯉加工品
茶製品
地魚燻製 ほか

LIVE JR指宿枕崎線沿線ミュージシャン



【枕崎代表】新屋敷彰UNIT
【頤娃代表】風街楽団
【指宿代表】若松沙奈枝



炊き込み鮭すし

まくらざき味探訪

我が家は寿司が好きな家族で、よく作る一品です。子どもでも簡単に作れます。これからの時期は実エンドウを入れてもいいですね。正月のおせちに飽きた時の一品にいかがでしょうか。

飯星 旬子さん(65・国見町)

●材料

- 米……………2カップ
- 水……………2カップ
- 酢……………大さじ4
- 砂糖…………大さじ2
- 塩……………小さじ1/2
- 酒……………大さじ1
- 甘塩鮭…………2切れ
- 生しいたけ…………4枚
- さやいんげん…………10本
- 卵……………2個
- 砂糖……………小さじ2
- 塩……………少々
- 酒……………小さじ2

●作り方

- ①米は炊く40分前にといで、分量の水に浸けておく。
- ②生しいたけは千切りにし、鮭は皮と骨を取り、1センチ角に切っておく。
- ③酢、砂糖(大さじ2)、塩(小さじ1/2)、酒(大さじ1)を合わせ、調味料を作る
- ④米を炊く直前に③の調味料を加え、②の生しいたけと鮭をのせて炊く。
- ⑤卵、砂糖(小さじ2)、塩(少々)、酒(小さじ2)を混ぜ合わせ、いり卵を作る。さやいんげんは色よく茹でたら千切りにする。
- ⑥ご飯が炊きあがったら、いり卵を混ぜ合わせ、器に盛る。
- ⑦最後にさやいんげんを上から散らして完成。



日本料理の「匠」 本浦信敏氏直伝 おだし活用術

茶わん蒸し

【材料(4人前)】

- ・鯉だし 350cc
- ・薄口醤油 20cc
- ・みりん 15cc
- ・玉子 100cc
- ・海老 適量
- ・鶏肉 適量
- ・銀杏 適量
- ・生椎茸 適量
- ・百合根 適量
- ・三つ葉 適量

【作りかた】

- ①海老、銀杏は湯通ししておく。
- ②鯉だし、薄口醤油、みりん、玉子で合わせだしを作る。
- ③全ての具材を器に入れ、②の合わせだしを120ccほど注ぐ。
- ④③の器に蓋をして、蒸し器で強火で2分、弱火で10分程度蒸し上げる。

【再現料理人(食生活改善推進員)からのアドバイス】

茶碗蒸しはやっぱり「鯉だし」だと、良さを再確認しました。具材の海老の背わたはきれいに取り、鶏肉もそぎ切りにして、椎茸も一緒にサッと煮ました。具材としてこの季節は、プロッコリ、人参などもお勧めです。温かい一品として作ってみてください。

【再現料理人】
田野尻 絹子さん(寿町)

【再現料理人】
本浦 信敏氏