農林水産大臣賞受賞者に贈られるトロフィー

市内3社

第19回全国鰹節類品評会

農林水産大臣賞に輝く

最高賞である農林水産大臣賞を市内３社が受賞。
本市鰹節類の品質の高さを証明しました。

社団法人日本鰹節協会主催の第19回全国鰹節類品評会が11月８日から２日間にわたり、静岡県焼津市で開催されました。同品評会は４年に１回開催されます。

全国各地から選ばれた63点が出品される中、最高賞の農林水産大臣賞を５社が受賞。そのうち本市関係では、前山鰹節店、㈱西村浅盛商店、㈱鮫正水産の３社が受賞しました。

枕崎市水産加工組合の瀬﨑秀信専務は「枕崎からは丹精込めてつくられたものが多く出品されました。それが今回の結果につながったものと思います」と話していました。

農林水産大臣賞受賞者の声

前山鰹節店
前山達弘さん
◎出品財：南方物鰹荒本節

先輩方に教わったことを忠実に守ってつくっています。今回の受賞も、鰹節を伝承してきた先輩方や、いつも支えてくれる周りの方々のおかげです。鰹節は日本の文化です。これからも、品質にこだわり、おいしい鰹節を提供していきます。

㈱西村浅盛商店
西村 協さん
◎出品財：鰹荒本節

このような賞をいただき、感謝でいっぱいです。鰹節類製造業者のみなさんが目標としている品評会です。枕崎でも切磋琢磨することで、「枕崎鰹節」の品質向上につながると思います。私も４年後の、またの受賞をめざして頑張ります。

㈱鮫正水産
鮫島洋一さん（右）
鮫島正次郎さん（左）
◎出品財：丸さば節

さば節は、主に業務用として使われる、なくてはならない脇役的な存在です。全国的にさば節の工場が減る中、枕崎は全国の業者から頼られる存在になっています。これからも、枕崎が産地としてますます評価されるように頑張ります。

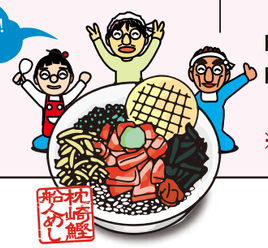
枕崎鰹船人めしＳＰ（スペシャル）
Show-１グルメグランプリＶ２へ！

応援バスツアー参加者募集！

バス代無料

「まちおこしと更なる船人めしの普及を図るには、２月に開催されるShow-1グルメグランプリでの連続優勝が大きな鍵を握っている」と考えている枕崎市通り会連合会。そこで今回、本大会に向け応援バスツアーを企画しました。

市民一丸となり本大会に臨み、連覇達成で弾みをつけましょう。



バスツアーの内容

■**とき**　２月23日（土）、24日（日）
■**場所**　鹿児島県民交流センター
■**募集人員**　両日とも150名ずつ募集（１日バス３台が運行します）
■**料金**　バス代無料、大会でのチケット代1,200円は自己負担（未使用分は会場内で換金可）
■**行程**　枕崎市役所【9:00発】⇒鹿児島県民交流センター【10:30着】⇒県民交流センター【13:00発】⇒枕崎市役所【14:30着】
■**募集締切**　１月31日（木）
■**申込み・問合せ**　枕崎鰹船人めし実行委員会事務局
TEL72-2110、FAX73-1211（枕崎市漁協内・担当：林）
※当日のボランティアスタッフも募集しています。

食の歳時記
まくらざき味探訪

紫芳のお寿司（三種盛）

鮮やか紫に魅せられて

紫芋には、目の健康維持や肝機能の向上に効果を発揮するアントシアニンが多く含まれています。また、美肌効果や免疫力を高めることでも注目されている食材です。

長野まり子さんは約10年前、知人にもらった紫芋の鮮やかさに魅せられました。すぐに知り合いからツルを分けてもらい、夫の三郎さんが自家菜園で育て始めました。この日紹介していただいた「紫芋のお寿し」で使う野菜も、すべて三郎さんが育てた旬のものです。

この寿しを孫の運動会や誕生日に作って持っていくという長野さん。「いつも喜んで食べてくれるんです。『今度もお寿しを作ってね』と孫が言ってくれるのが嬉しいですね」と笑顔がこぼれます。夫婦で夢中になっているグラウンドゴルフにも、栄養満点の紫芋を使った団子などを持っていき、休憩のときの楽しみにしています。

紫芋でバラエティに富んだレシピを発案する長野さん。これからも美味しく、心が弾むような色鮮やかな料理を作ります。

長野まり子さん（園見本町）

▲自家菜園で育てた紫芋

【寿し飯】
米 …… 2合
紫芋 …… 40g
酢 …… 小さじ2
合わせ酢（酢40cc、砂糖40g、塩小さじ1）
①米は洗って30分置く。紫芋は、みじん切りにして、さっと洗う。
②米に酢小さじ２を入れ、紫芋をのせて炊き、合わせ酢をかける。

●ケーキ寿し
寿し飯 …… 350g
A
エビ …… 6匹
水菜 …… 適量
卵 …… 1個
パセリ …… 適量
B
レタス …… 2～3枚
カツオフレーク …… 50g
マヨネーズ …… 少々
①エビは串を刺して酒、みりん、醤油で煮る。冷めたら串を抜き、殻をむいて腹の方から開く。卵は錦糸卵にする。
②器にラップをしてＡを並べる。寿し飯150gを広げ、その上にＢを置き、残りの寿し飯200gを広げてラップをして押す。
③②をひっくり返し皿に盛る。ケーキのように切り分けて食べる。

●中巻き寿し　手巻きのりに、寿し飯を広げ、好みの具を芯にして巻く。
●押し寿し　型に寿し飯半分を入れ、好みの具を入れる。残りの寿し飯を入れて押し、型から抜く。

枕崎漁港に水揚げされるうんまか旬の魚を紹介します！

枕崎漁港直送便 旬の魚

ブリ

各地の文化や産業に深く関わる回遊性の大型肉食魚。性質は臆病。稚魚は「モジャコ」と呼ばれ、これを捕獲して養殖用種苗とする。様々な漁法で漁獲されるが、南薩では明治以来の伝統がある「飼い付け漁」が盛ん。

旬は産卵期前で脂がのる冬とされ「寒ブリ」と呼ばれる。出世魚で縁起が良いので、おせち料理に欠かせない。刺身、たたき、しゃぶしゃぶ、焼き魚（照り焼き）、煮魚（ブリ大根）等々何でもＯＫ。お魚センターのブリあら煮も美味しかったなぁ・・・。

【解説】
鹿児島水産高校
町頭 芳朗 教諭
1963年生、千代田町出身。鹿児島大学水産学部大学院を修了後に同校教諭。スクーバダイビングを得意とする。枕崎カツオマイスター検定講師