

**PROFILE**

1932年生、金山町。37年間教員として県内各地で勤務し、1993年に定年退職。その後は、市社会教育指導員や中学校の心の教育相談員などを務めた。2003年10月に金山地区公民館長に就任し、2006年からは「金山わんぱく塾」を主宰している。

わが町の を訪ねて ロマネス句

エンターテイナー“ちゃんサネ”さんが枕崎にゆかりのある人を訪ねインタビューし、ようよう一句ひねります。

file.19

昔から伝わるものの大 切にしたい

金山地区公民館 館長

関 利治さん (81)

「また作つてね」の一言がうれしくて
中村美穂さんには鹿児島市と東京に住む6人のお孫さんがいます。
鹿児島市に住む6歳と3歳のお孫さんは、月に1週間から10日くらいの期間、中村さんのお宅に泊まりに来て、中村さんが作る料理をとても楽しみにしているそうです。

「自分の料理を楽しみにしてくれる孫たちのために、栄養のバランスは必ず気を付けています。子どもたちは料理が出てくるのが待ちきれないで早く作れる事も大事です」と話す中村さん。子どもたちのためには案したオリジナル料理がいくつもあるそうです。

今回作つていただいた「ビビンバ風どんぶり」と「つみれ汁」ももちろんのこと、味のバランスも考えて作っています。

中村美穂さんは、鹿児島市も野菜をたっぷり使い、味は濃い味のつみれ汁に対して、ビビンバ風どんぶりは薄目に調整。栄養バランスも考えて作っています。

「美穂ばあちゃん、また作つてね」の一言がうれしくて、次々に料理を考案する中村さん。次に子どもたちが泊まりに来るのがとても楽しみです。



中村美穂さん(71・日之出町)

ビビンバ風どんぶりとつみれ汁

【ビビンバ風どんぶり】

- 材料 (4人分)
ほうれん草 2輪
もやし 1袋
ミンチ肉(牛・豚) 約500g
たまご 4個
しょうが(すりおろし) 小さじ1
焼肉のたれ 大さじ7
塩コショウ 少々

●作り方

- ①たまごは半生程度にゆで、野菜は約1寸幅に切る。
- ②大きめのフライパンに少々のサラダ油をしき、しょうがとミンチ肉を火がとまるまで炒める。
- ③②を焼肉のたれで味付けし、フライパンの半分に寄せ、空いたところで野菜を炒めていく。肉汁と焼肉のたれで味付けし、塩コショウで味を調整する。
- ④どんぶりにご飯を少し盛り、②を盛りつけ、最後に半生にゆでたたまごを真ん中にのせる。

【つみれ汁】

- 材料 (4人分)
若鳥のミンチ 200g
生キクラゲ 1パック
エリンギ 100g
レンコン(すりおろし) 150g
薄口しょうゆ 大さじ5
昆布だし 大さじ2
塩 少々
しょうが 少々

●作り方

- ①水1500ccを沸騰させ、昆布だし、生キクラゲ、エリンギを入れる。
- ②すったレンコンとミンチを混ぜ合わせ、塩としょうがで味付けし、つみれを作る。
- ③②を①に入れ、つみれが煮えたら薄口しょうゆで味付けする。

「また作つてね」の一言がうれしくて、中村美穂さんは、鹿児島市も野菜をたっぷり使い、味は濃い味のつみれ汁に対して、ビビンバ風どんぶりは薄目に調整。栄養バランスも考えて作っています。

「自分の料理を楽しみにしてくれる孫たちのために、栄養のバランスは必ず気を付けています。子どもたちは料理が出てくるのが待ちきれないで早く作れる事も大事です」と話す中村さん。子どもたちのためには案したオリジナル料理がいくつもあるそうです。

今回作つていただいた「ビビンバ風どんぶり」と「つみれ汁」ももちろんのこと、味のバランスも考えて作っています。

「また作つてね」の一言がうれしくて、中村美穂さんは、鹿児島市も野菜をたっぷり使い、味は濃い味のつみれ汁に対して、ビビンバ風どんぶりは薄目に調整。栄養バランスも考えて作っています。

「自分の料理を楽しみにしてくれる孫たちのために、栄養のバランスは必ず気を付けています。子どもたちは料理が出てくるのが待ちきれないで早く作れる事も大事です」と話す中村さん。子どもたちのためには案したオリジナル料理がいくつもあるそうです。

今回作つていただいた「ビビンバ風どんぶり」と「つみれ汁」ももちろんのこと、味のバランスも考えて作っています。

「また作つてね」の一言がうれしくて、中村美穂さんは、鹿児島市も野菜をたっぷり使い、味は濃い味のつみれ汁に対して、ビビンバ風どんぶりは薄目に調整。栄養バランスも考えて作っています。

「自分の料理を楽しみにしてくれる孫たちのために、栄養のバランスは必ず気を付けています。子どもたちは料理が出てくるのが待ちきれないで早く作れる事も大事です」と話す中村さん。子どもたちのためには案したオリジナル料理がいくつもあるそうです。

今回作つていただいた「ビビンバ風どんぶり」と「つみれ汁」ももちろんのこと、味のバランスも考えて作っています。

「また作つてね」の一言がうれしくて、中村美穂さんは、鹿児島市も野菜をたっぷり使い、味は濃い味のつみれ汁に対して、ビビンバ風どんぶりは薄目に調整。栄養バランスも考えて作っています。

「自分の料理を楽しみにしてくれる孫たちのために、栄養のバランスは必ず気を付けています。子どもたちは料理が出てくるのが待ちきれないで早く作れる事も大事です」と話す中村さん。子どもたちのためには案したオリジナル料理がいくつもあるそうです。

今回作つていただいた「ビビンバ風どんぶり」と「つみれ汁」ももちろんのこと、味のバランスも考えて作っています。

「また作つてね」の一言がうれしくて



**【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。スクーパ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

枕崎漁港に水揚げされるうなまく旬の魚を紹介します！

の口から銀貨を取り出した。このペテロの指の跡が黒斑として残ったとする伝承がある。

刺身・煮付け・唐揚げ・フライ・鍋料理など煮ても焼いてもいい。生き餌で釣れる。持つとグーグー鳴く。欧州では新約聖書に出てくる使徒ペテロの名前が付いている。イエスの指示で漁師ペテロがマトウダイ

アドバイスで試合に臨めば、優勝間違いなし！



▲金山わんぱく塾「川遊び」の様子

マトウダイ

側の黒い斑紋が弓道の的のように見えるから弓道の的。群れずに海底付近にいることが多い。生き餌で釣れる。持つとグーグー鳴く。欧州では新約聖書に出てくる使徒ペテロの名前が付いている。イエスの指示で漁師ペテロがマトウダイ

「また作つてね」の一言がうれしくて、中村美穂さんは、鹿児島市も野菜をたっぷり使い、味は濃い味のつみれ汁に対して、ビビンバ風どんぶりは薄目に調整。栄養バランスも考えて作っています。

「自分の料理を楽しみにしてくれる孫たちのために、栄養のバランスは必ず気を付けています。子どもたちは料理が出てくるのが待ちきれないで早く作れる事も大事です」と話す中村さん。子どもたちのためには案したオリジナル料理がいくつもあるそうです。

今回作つていただいた「ビビンバ風どんぶり」と「つみれ汁」ももちろんのこと、味のバランスも考えて作っています。

「また作つてね」の一言がうれしくて、中村美穂さんは、鹿児島市も野菜をたっぷり使い、味は濃い味のつみれ汁に対して、ビビンバ風どんぶりは薄目に調整。栄養バランスも考えて作っています。

「自分の料理を楽しみにしてくれる孫たちのために、栄養のバランスは必ず気を付けています。子どもたちは料理が出てくるのが待ちきれないで早く作れる事も大事です」と話す中村さん。子どもたちのためには案したオリジナル料理がいくつもあるそうです。

今回作つていただいた「ビビンバ風どんぶり」と「つみれ汁」ももちろんのこと、味のバランスも考えて作っています。