

エンターテイナー“ちゃんサネ”さんと一緒に、
枕崎のことをいっぱい知って枕崎愛を育て、
あなたが案内する観光のおもてなしにも役立てましょう。



訪れた人が味の深さがどのくらいのものか、これを話をしながらくみ取る。これは今まで気がつかなかった「おもてなし」

枕崎船人めし、かつおラーメン、かつお丼、鯉バーガー、腹皮料理、つけ揚げなど、観光客が

マグロさつだつたぢやながんや
シビをぶど
(唱) あくらカツヲは
節にすらいそらく
マグロ時だつたんぢやないの?
地名の由来は、昔から皆シビを食べるよ
(唱) いやいや目当てはマグロより鯉さ、釣った全
部が売れるようにすぐ加工したよ



もっと 知ろうよ 枕崎

第2回

「食」のおもてなし

前回は、この町の地名の由来を知ろうと試みました。確かな由来はわかりませんが、「まくら」に関わっていることは確かでしょう。

枕崎を訪れたお客さんにまず、そんな事をお聞かせした後は、景色見物などへ向かうのですが、着くまでの間に地元のお店の話などを聞いていきたいと思います。

■海幸
私は先日、福岡県春日市で「枕崎まつり」なるものを催すモツ鍋屋さんを訪れたんです。この催しは、枕崎出身の方の縁結びで始められたそうです。

店内は、鯉のぼりや枕崎に関連するポスターなどでいっぱい。乾杯の後は、ぶえん鯉の腹皮炙りとその店のつけ揚げ(さつま揚げ)をいただきました。感想は「上品でうまい！」。

福岡という旅先でまるで土地自慢のモツ鍋をいただくように、初心者気分がぶえん鯉の腹皮炙りとこの店のさつま揚げを味わってみたい、ハタと気がつきましたねえ。自分が普段いかにどっぴりと「ハラゴ」や「チケアゲ」の味に慣れ親しんでいるかを。

だと感じましたですなあ。

さつま芋の種類による焼酎のコクの違い、腹皮の味わい方、つけ揚げやかまぼこの種類、これらに関心を持つのもつと覚えておくとさらに良かですねえ。

「食べやすい味から味の濃いものまで」幅広い知識を持つことは大事。例えば、「カツオは生臭いから嫌だ」という人には、ぶえん鯉の刺身を紹介してみたり、加工品などは食べ比べるとの違いに気づきます。

カツオの他にもいっぱい美味しい地魚がありますが、枕崎はやはり「削りたての鯉節の出汁」、「ビンタヤサネ(魚の背骨)・ハイホネの塩煮」、「珍子・真子・白子料理」、「かつおみそ」、「おつまみ加工品」、「酒盗」、「ビンタの塩辛」、「せんじ」などたくさん料理や特産品がありますから「カツオづくしで揃ってますよ」と、教え甲斐があるというもんです。

また、「たくさんの人たちに枕崎を気に入ってもらいたい」という想いは、「カツオ」という風味の強い魚を、多くの人に好きになってもらいたい」という枕崎の人たちの気持ちと強くつながっていると思います。

喜んでくれる商品は、すべてお客様にやさしい味を十分研究したうえで開発されているんだなあ」と再認識しました。

■山幸
先に紹介した福岡のお店で、大将に「ちゃんサネさんが、カツオ料理以外でこれぞ枕崎」という料理をひとつ挙げるとしたらどんな料理ですか」と尋ねられたんです。わたしは迷わず「ツワとサネん煮しめば」と答えましたよ。

ツワは煮しめの定番。魚からの出汁は最高。孟宗タケにコサンダケ、大名ダケを入れてよし、鹿籠豚入れてよし、かしわもよし、大根、人参、ごぼう、ニガゴイを入れて入れてよし。こんなにやくと昆布も忘れんではいけません！

そして、いよいよ始動する新たな料理。枕崎の鯉節と稚内の昆布、そして出雲のそばとの縁結びによりできた「縁結び出汁愛そば」。こいからますます楽しんでください。

食の時間記 まくらざき味探訪

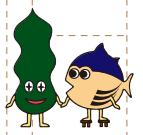
ティラミス シフォンケーキ

お母さんたちの集まりの時に、よく作って持っています。
ココアの代わりにフルーツなどをデコレーションすると、また違った雰囲気になりますね。

松田 明代さん(37・緑町)

- 材料(15号シフォン型)
【ココアシフォン】
卵 …………… 3個
砂糖 …………… 90g
牛乳 …………… 50g
サラダ油 …………… 40g
薄力粉 …………… 60g
純ココア …………… 20g
ベーキングパウダー… 小さじ1
- 【チーズクリーム】
クリームチーズ …… 100g
砂糖 …………… 20g
生クリーム …… 200ml
ココア(仕上げ用)…… 適量

- 作り方
①薄力粉、純ココア、ベーキングパウダーは、袋に合わせて粉類が均一になるように混ぜておく。卵は卵黄と卵白に分け、それぞれ大きめのボールに入れる。
②卵黄に砂糖を半分加え、混ぜる。牛乳、サラダ油を加えさらに混ぜる。そこに合わせておいた粉類をふるってから混ぜる。
③卵白に残りの砂糖を少しずつ加えながら泡立て、しっかりとメレンゲを作る。
④③のメレンゲを②に少し加え、生地をゆるませたら全部を合わせる。
⑤型に流し、170℃で予熱してあったオーブンで約30分焼く。
⑥クリームチーズに砂糖を加え混ぜて滑らかにしておく。生クリームをたて、クリームチーズと合わせる。
⑦焼き上がったシフォンに、クリームをデコレーションし、上からココアをふる。



稚内便り

枕崎市の皆さん、こんにちは。そちらは、梅雨の時期から解放され、暑い夏真っ盛りになる頃でしょうか？稚内は、梅雨が無く夏は避暑地として最高の地域です。また、この特性を活かし、スポーツ合宿の里として多くの大学や実業団が稚内を合宿先として訪れています。

◆稚内でも始動！新たな出会いで良いダンスを！

枕崎市とのコンカツ(昆鯉・婚活)プロジェクトの一環として、民間の実行委員会が「第1回昆鯉(婚活)キタコン」を開催します。キタコンでは縁起のよい「昆鯉料理」が提供されるほか、良い出会いを求め枕崎市からも3名の女性に参加するなど、独身の男女60人が交流を深めます。

◆短い夏の夏を盛り上げる！

「第54回稚内みなと南極まつり」開催
最北なのに何で南極？と思えますよね。稚内は、南極から奇跡の生還を果たした樺太犬タロ、ジロの故郷であり、南極と深い関わりを持っていることか

ら名前に「南極」が使われています。さらには、南極地域観測隊員(第46次・第52次)として市職員2名が派遣されるなど、昔も今も南極とは深い関わりを持っていきます。



▲祭りを盛り上げる「北海てっぺんおどり」と「南極おどり」



■問い合わせ先 稚内市秘書広報課
課広報グループ
TEL 0162231852