

# 映画

広報

まぐら(枕崎)

映画「男たちの大和」  
枕崎ロケが行われる

7

月号

2005 July No.567

<http://www.city.makurazaki.kagoshima.jp>

第2回かつお料理コンテスト入賞作品

## 優秀賞 「かつおのトルティーヤ」

出品者 宮田真美さん(木場町)



材料 3~4人分

【生地】  
薄力粉:180g<sup>2</sup>  
強力粉:120g<sup>2</sup>  
塩:小さじ1/2  
ベーキングパウダー:小さじ1/2  
油:大さじ1  
水:140cc

【具】  
かつお:300g<sup>2</sup>  
パプリカ:赤・黄各1/4  
玉ねぎ:1/2個  
チリパウダー:小さじ1と1/2  
クミン・コリアンダー・オレガノ:少々  
塩:小さじ1/4  
塩こしょう・サラダ油:適量

【ソース】  
アボガドソース・サルサソース・サワークリーム

作り方

【生地】  
材料を混ぜよくこね、太さ5mmの棒状にする。これを8等分し、それぞれ直径20mmになるよういめん棒でのぼす。テフロン加工のフライパンで油をしきらず中火で焼く。少しブクツときたら反対も焼き、ところどころ焼き色がついたらOK。乾燥しないように皿にのせてアルミホイルをかぶせておく。

【具】  
かつおは1mm角に切る。パプリカ、玉ねぎは、くし形に切る。フライパンに油をしき、かつおとパプリカ、玉ねぎを炒め、残りの調味料で味付けし、塩こしょうで味をととのえる。

【食べ方】  
トルティーヤに具をのせ、アボガドソース、サルサソース、サワークリームを好みの量をのせ巻いて食べる。

## 花渡川のある風景

第3回 花渡川の水はきれいかな？

鹿児島水産高校の海洋科栽培工学コースは、「魚にとっての生活環境である水について知らないといけない」と、昭和63年に創設されてから毎年、海洋観測実習の中で花渡川の水質分析を行っています。

同高校の町頭芳朗先生にお話を伺ったところ、「水質の分析と合わせ、川の泥の中に含まれる有機物(汚れ)の割合を調べることで、流れてくる水が汚れているのか、川そのものが汚れているのかが分かります。上流から下流まで数か所のポイントで調査をしています。現在のところ、花渡川自体の浄化作用もあり、総じてきれいだと思います。しかし、特に下流の方は毎年汚れてきているのは確かです」と語られました。



花渡川の上流で水質分析をする生徒たち

魚だけでなく、私たち人間にとっても大事な川。鹿児島水産高校の生徒たちがずっと「きれいな花渡川」とレポートできるように心がけていきたいものです。

新屋敷 一世くん・6歳(金山町)  
「キリンを描きました」絵を紹介してください。  
TEL 72-0033 秘書広報係小川 紅羅ちゃん・5歳(若葉町)  
「むしばよほうデー」