



vol.05



6組のカップルが誕生！ 新コンカツ料理も登場

第3回ミナカツ

第3回ミナカツが8月21日、枕崎商工会議所青年部の主催で南浜館や明治蔵などで開催されました。男女20名ずつが参加し、6組のカップルが誕生しました。参加者は「夏フェス」をテーマにした南浜館のパフォーマンス広場で、ARTSのリーダーBONさんによるアコースティックライブや祭り風の出店を楽しんだり、国際芸術賞展を鑑賞したりしました。昼食会場となった「和懐おお田」では、カツオを昆布で巻いてカツにしたコンカツ料理も登場。参加者は新たな出会いはもちろん、枕崎の文化や食なども大いに楽しみました。

「最北端・食マルシェ」が8月27・28日、稚内市で開催され、鹿児島水産高校と枕崎市通り会連合会がコンカツ料理を販売しました。鹿児島水産高校は生徒3名と教諭1名が参加し、稚内高校商業クラブの生徒の手伝いももらいながら、同校と共同開発したカツオと稚内市の特産品「勇知いも」を使った「かつおの爆弾コロケ」や「勇知いもさつま揚げ」などを販売。行列ができるほどの人気ぶりです。見事完売となりました。

また、枕崎市通り会連合会は、昨年に続き「昆鯉 枕崎鯉大トロ井」を販売。こちらも用意した500食を完売する相変わらぬ人気ぶりでした。



鹿児島水産高校のブースで奮闘する生徒たち

稚内「最北端・食マルシェ」 水産高×稚内高 コラボ料理が人気



おからの酢の物

まぐらざき味探訪

初めておからの酢の物を食べた時に、そのおいしさに驚いてオリジナルで作ってみた1品です。月に1回は作って食べています。

中原 布美子さん(70・国見町)

●材料(9~10人前)

おから	300g
酢	120cc
みりん	60cc
キュウリ	中1本
玉ねぎ	中1個
人参	1/2本
トウモロコシ	中1本
カニカマ	1袋
豆苗(カイワレ)	少々
砂糖	大さじ3~4
白だし	大さじ1~1.5
酢	大さじ2
塩	少々

●作り方

- ①おから、酢(120cc)、みりんを混ぜ込む。
- ②キュウリ、玉ねぎ、人参は千切りにし、塩をふりかけておく。
- ③トウモロコシは茹でて粒を取り、カニカマは細かく割く。
- ④①②③を混ぜ合わせ、砂糖、白だし、酢(大さじ2)を加え、さらに混ぜ合わせる。
- ⑤④を皿に盛り、豆苗を上から散らしたら出来上がり。



わがえだいのこどばをのごそら

～地元言葉は歴史、文化、観光資源! 拾い集めて皆で活かそう!～

枕崎の地元言葉の伝道師「ちゃんサネ」さんが「枕崎の言葉」を後世に残すため、さまざまな言葉を皆さんに伝授します。
※言い方は地域によって異なりますので、あらかじめご了承ください。

テーマ
挨拶・声かけの枕崎弁

「おはようございます」を、「おはよさん」と言うのは短くて済むので、枕崎人としてはお好きな朝の挨拶です。「おはようさん」なら全国で言うが、「う」の伸ばしを縮めるところがなんと枕崎らしい。短くて済むので、そのあと「よか日和(ひよい)なあ。よが日和(ひよい)ごわんさい」とか付け足ししやすい。日和(ひより)は「ひよい」と、「り」の「い」を音便的に省略して通じる。「あま」を「あまい」、「まつり」を「まつい」、「通り」を「通い」など語末のラ行音は「い」が脱落する傾向がある。早く言えるのも理由だが、そもそも鹿児島県人はラ行音の発音が苦手であった。ラッキヨウは「だっつき」、両棒は「ちゃんぼ」だ。語頭の場合、ラ行が夕行に交替するが、これが語末になると思い切つて「い」を言わずに母音だけで済みます。しかもそれで意味が通じるからスゴイね。「クイマ(車)は、いまシユウイ中だつちば」で、修理中だ

「はめつけかだごわんなあ(頑張ってますねえ)など、思いやる声かけが挨拶がわりの言葉に使われているよ。うだ。なかなか爽快なコミュニケーションを作ってきたものだ」と先祖を敬いたくなるのである。

まあ、概して相手を気遣う言葉が挨拶の代わりに使われるようで、顔なじみになると「めさぶたげ(ごはんは食べたか)」とか「もどい(かだあ(帰るところ))」とか「はめつけかだごわんなあ(頑張ってますねえ)など、思いやる声かけが挨拶がわりの言葉に使われているよ。うだ。なかなか爽快なコミュニケーションを作ってきたものだ」と先祖を敬いたくなるのである。



◎万言に関する情報をお持ちの方は、ちゃんサネにご連絡ください。
TEL08054963628、メールkuni92@hotmail.com

揚げだし豆腐

日本料理の「匠」 本浦信敏氏直伝



【材料(4人前)】

鰹だし	120cc
濃口醤油	30cc
みりん	30cc
豆腐	1丁
大根おろし	80g
生姜おろし	10g
刻みねぎ	20g
小麦粉	少々
油	適量

- 【作り方】
- ①豆腐は8等分にカットし、崩れない程度に軽く水気を取ったら表面に小麦粉をまぶす。
 - ②①を170度の油で表面が



今月の再現料理人 上釜めり子さん(立神本町)

- 【再現料理人(食生活改善推進員)からのアドバイス】
- 揚げる直前に小麦粉をまぶし、軽く粉を落とすから揚げるとカリッと仕上がると思っています。
- 豆腐の上にさらに鰹節をいっぱい散らして食べるのもおススメです。
- ③鰹だし、濃口醤油、みりんを混ぜて温めておく。
 - ④揚げた豆腐を器に盛り付け、③の合わせだしを注ぎ、大根おろし、生姜おろし、刻みねぎを盛り付けたら出来上がり。
- 固くなるまで揚げる。

