食の歳時記
まくらざき味探訪

中華ちまき

春を告げる竹の子の香り

春は竹の子の季節。青竹が香り始める頃、大山さんは大好きな「中華ちまき」を作ります。15年ほど前に職場の友人に教わったのがきっかけで、以来、大山家の春の風物詩となりました。

最初の頃は、竹の皮で包む作業が難しかったと言います。今では「コツがあるのよ」と、慣れた手つきでくるくるっと三角形に巻いていきます。この日は約25個を手際よく仕上げました。

蒸籠に入れて蒸すこと20分、「はい、できあがり」と大山さんが蓋を開けると湯気がぶわっと立ち昇り、春を告げる香りが台所いっぱいに広がりました。熱々の皮をはいで中身を取り出し頬張ると、ふわっと香りが広がり竹の子の食感が食欲をそそります。

「息子が高校に通っていたとき、弁当に持たせたことがあります。息子が帰って来るなり『スクールバスの中が大変だったんだから』と言うんです。香りが充満したみたいですね」と懐かしそうに話す大山さん。多めに作って友人にお裾分けするのを楽しみにしています。

大山まゆみさん（59・緑町）

●材料（約25個）

- もち米 …… 1kg
- 豚肉（細切れ）…… 200g
- 竹の子 …… 150g
- しいたけ …… 8枚
- 人参 …… 中1本
- チキンコンソメ …… 固形2個
- 濃口しょうゆ、酒、油 …… 各大さじ4
- 薄口しょうゆ、砂糖、みりん …… 各大さじ2
- しいたけの戻し汁・水 …… 4カップ

●作り方

①豚肉、角切りにした竹の子、しいたけ、人参を鍋に入れ、しょうゆ、酒、砂糖、みりん、チキンコンソメ、しいたけの戻し汁と水を加えて約25分煮詰める。味が具にしみたら、汁ごといったん取り出す。
②鍋に油大さじ4を入れ、4時間ほど水につけておいたもち米を炒め、もち米が透明になってきたところで①の煮汁を加える。もち米が煮汁を吸い込んだところで①の具を入れ、汁気がなくなるまで炒める。
⑤約70gを竹の皮で包むように巻き、蒸籠で20分蒸す。

枕崎漁港に水揚げされるうんまか旬の魚を紹介します！

② イサキ

本州中部以南から南シナ海まで棲息しており、釣りや定置網、巻網などで漁獲されます。

小型のものは「うりぼう」と呼ばれ、背中の縞模様が特徴です。成長するにつれ、この縦縞は薄くなりますが、成魚でも春夏には縦縞が出現することがあります。背ビレが鋭くとがっているので、さばくときには気をつけましょう。

イサキ（イッサキ）の刺身は絶品です。淡いピンク色の身を口に入れると脂がのっている割にあっさりしていて、わずかに磯の香りがします。塩焼きも定番ですね。できれば炭火焼きで…ヨダレが…。

【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

枕崎漁港直送便 旬の魚

わが町の人を訪ねて 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.2

西洋料理と地元食材

西洋料理マイスター
花渡川ビアハウス料理長
脇（わき） 孝夫（たかお）さん（54）

PROFILE
西之表市出身、全日本司厨士協会鹿児島支部所属。1984年、オーストラリア留学から帰国後、県内の有名ホテルで勤務。2003年から花渡川ビアハウス料理長を務める。2011年、西洋料理では県内初となるマイスターの称号を取得。

わが枕崎が誇るシェフといえば花渡川ビアハウスの脇孝夫さん。ざっくばらんにお話を聞きました。

①「美味しい料理を食べてもらう」ということの目的と価値をどうお考えですか

生きるための食事というわけではなく、文化としての「料理」を提供するのが私たちの仕事です。特に私の場合は西洋料理ですから、バターや生クリームなどの乳製品やガーリックソースなどを素材に絡めたりとアレンジを試みます。

「贅沢な感じ」と言えばわかりやすいでしょうか、そのために良い食材を用いて、「より美味しい料理」にするという目的で技術をほどこします。お客様がテーブルについて、どこまで楽しい会話がもたらされるかといったことも大事な要素です。また、地元の食材を使ってどこまで「料理」を追求できるかが私たちの研鑽すべきところでしょう。「時間とお金をかけて食事を楽しむという行為」は、実に「人間らしい文化」ではないでしょうか。

②枕崎の地産品で納得できるコース料理は可能ですか

枕崎を含めた南薩地域は海山の食材が非常に豊かです。納得していただけるコース料理をご提供することは十分に可能です。しかしながら、地元の方々は食材の豊富さ、それぞれの物の美味さを十分に熟知しているため、これをなぜにわざわざ別な「料理」にアレンジして味わうのかという、素朴な疑問を抱いてしまうというところがあるんですね。

すぐれた食材を単純に食べるというより、それを用いて料理された一品一品を会話しながら楽しいただくということ、そのためにテーブル周りの演出も行うということ、その総合をお客さまに享受（きょうじゅ）していただきたいと考えています。

③県唯一のマイスターの称号を得て、これからも「食育講座」のような催しを継続していただきたいですが、いかがでしょうか

老人ホームの慰問など、私が所属する調理師会は地産地消を柱に西洋料理の紹介のためにどこへでも出向きます。中央駅アミュ広場などで枕崎の食材を各ブースごとに紹介しつつ、これを我々シェフが料理して振る舞うといったイベントを市などが企画するのであれば、喜んで協力したいです。

④尊敬する師匠から賜ったことについて教えてください

「西洋料理をやるんだったら県内で一所懸命やっても足らん、外地で過ごさんにゃ本当のことがわからんもんぢゃ」と勧められたことでしょうか。オーストラリアで多種多様の外国料理を勉強できたのが財産となっています。

▲3月28日に花渡川ビアハウスで行われた全日本司厨士協会鹿児島支部主催の「枕崎の地産地消　食育講座」で参加者に料理講習をする脇さん。

●ちゃんサネ　インタビューの最後に「脇さん、海岸の人魚像を今度氷彫刻で作ってみせてください」とお願いしたところ、「ええ、もちろんです、かしこまりました」と笑顔で受けていただきました、楽しみでないもはん。

味噌醤油
塩しか知たんじ
よがっけな
（唱）うんなぁいろいろ
してかませやい