

タカエビの野菜はさみ揚げ



濃厚な甘みが食欲を刺激する

4月から解禁になったタカエビ漁。あの濃厚な甘みが私たちの食欲をかき立てます。揚村幸子さんも、この時期になるのを楽しみにしているお一人です。

今回、紹介していただいたのは「タカエビの野菜はさみ揚げ」。旬の野菜などに細かく刻んだタカエビと新玉ねぎをはさんで揚げる素材そのものを生かした一品です。

「作るのより食べるのが好きなんです」と料理をしながら笑顔で話す揚村さん。いつも台所でタカエビの殻をむくときは、わさび醤油がとなりに置いてある

- 材料
- タカエビ……………10尾
 - 新玉ねぎ……………1個
 - れんこん……………スライス4枚
 - にがうり……………1/2本
 - なす……………1/2本
 - しいたけ……………4個
 - レモン……………1個
 - 卵……………1個
 - 片栗粉、パン粉、塩コショウ…適量

- 作り方
- ①タカエビの身を荒みじん切りにし、新玉ねぎのみじん切り、卵、片栗粉、塩こしょうを混ぜ合わせる。
 - ②輪切りにした玉ねぎ、れんこん、なす、しいたけ、にがうりに①をはさみ、パン粉を付けて油で揚げる。
 - ③からしポン酢やマヨネーズ、塩など好みで添える。



揚村幸子さん(59・折口町)

と言います。もちろん「つまみくい」をするために、具を丁寧に野菜にはさみ、油で揚げること数分。パン粉がこんがりきつね色になったら取り上げます。真ん中からサクッと切ると、中はプリプリのジュシー。ボリューム満点、食感も抜群でとても幸せな気持ちにさせてくれます。



わが町の訪ねてロマネス句

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。

PROFILE
広島県尾道市出身。島根大学を卒業後、1987年に農林水産省入省。同年、枕崎茶業研究拠点に配属される。1998年に静岡県産の金谷茶業研究拠点に転勤の後、2006年に拠点長として枕崎に戻る。

file.3

茶業の未来を創造

野菜茶業研究所
枕崎茶業研究拠点長

ねすみ あつし
根角 厚司さん(47)

●ちゃんサネ 談話しつつ「びんたん良がやっじゃらあ」という第一印象が次第に「品格のある人じゃらあ」と変わった。魅力的な方だと思いました。

①どういった研究をされていますか
ここでの研究は、茶業の将来のためにやっておかねばならないことや、日本という国が世界の茶の開発で後れをとることがないようにといった目的で行われます。

●枕崎の研究拠点では、主に茶の品種育成を行っています。一つの品種が結果を出すのに大体20年という長い時間を要し、品種ができるまでには多くの先輩たちが関わっています。研究者が代わっても、途切れることなく高い評価を得続けたものだけが品種にたどり着けるわけです。リスクが高く長期継続しなくてはならない研究ですので、国が行う必要があるわけです。

②今の研究で面白いと感じるのはどういったところでしょうか
お茶の品種のことを考えて、保存や改良、民間でも許されないような地道な作業にじっくりと取り組めるということですね。生産者や流通関係者が、移り変わる消費者ニーズに対応できるように「できるだけ多くの引き出しを準備しておく」という役割、日本の茶業を支えるという

使命感を持って仕事をしています。枕崎には約600種類の茶畑があります。これは、全国的にも茶の大産地と言えます。また、枕崎には他産地よりも早く良質の茶葉が出荷できるという利点があります。この拠点発の「さえみどり」や「べにふうき」は、枕崎の気候や土地に合っていたから選ばれてきたわけで、「枕崎茶」というに相応しいんですよ。「枕崎紅茶」も、もつと生産されると喜ばしいですね。

●ちゃんサネ 昔、こは紅茶の試験場として興り、現在に至っても国の機関の一部として存在しているというところは枕崎の誇りだと思っんです。是非もつと市民によく知ってもらいたいです。市民の自尊心に結びつくように。

③これから、こういった類の研究人生を志そうという子どもたちにはアドバイスをください
世界中でお茶は栽培され、飲まれています。世界のライバルと競争するためには英語力が大事です。それと数学や化学の知識ですね。こう試せばこのように結果が出るのではないかとという予測をたてるときに、数理や化学構造式などの展開が観えるような基礎力を身につけていると大変役立つと思います。

それから方言って大事ですよ。

枕崎漁港に水揚げされるうんま句の魚を紹介します!



タカエビ (和名: ヒゲナガエビ)

和43年、県漁業調査船によって薩摩半島沖の水深350~450mにタカエビが多数生息することがわかりました。深海底引き網・タカエビ漁の始まりです。和名のとおりヒゲが長く、体長の3倍以上もあります。

日本では駿河湾、遠州灘、熊野灘、九州南西沖の東シナ海に多く見られます。産卵期の1~3月は禁漁期で、操業回数や網目を自主規制することで資源管理に取り組んできました。刺身もかき揚げも天ぷらも最高! 獲れたての食感を楽しむもよし、少し時間をおいて旨味・甘味を楽しむもよし…枕崎に住んで良かった~

【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



▲枕崎茶業研究拠点(瀬戸町)には、国内の100品種を超える茶樹を集めた国内最大級の保存園がある。

自分の地域の文化を他所の人に理解してもらうためにも。海外に出て日本の歴史、文化、特長を語れない人は軽視されます。と、ここで、可愛いっすよね、鹿児島弁や枕崎弁、好きです。地域のためにも、方言が子どもたちの誇りになつてもらいたいですね。

④これから勧めていきたいと考えている品種はありますか
「さえみどり」という品種がそうですね。現在、日本の約76%を占めている品種「やぶきた」を脅かすような存在になつてもらいたいですね。

●ちゃんサネ 枕崎市民歌にも謳われている「進取の気象」を發揮ということですね(笑)。ありがとうございます。

ま〜ん茶一杯
あがいやらんなりの

研究心
(唱) 二十歳かんむり
八十八の手間

「茶」という字