

おせち料理



愛情詰め込む賑やかおせち

枕崎の方言で「そがつどんのおそよ」。正月のお祝いの料理「おせち料理」です。「正月、家族や親戚が一堂に会し、手作りのおせち料理を囲み楽しいひと時を過ごす」。最近ではこのような光景も少なくなってきたというようです。

榮村かおるさんは、10年以上前から約20人分のおせち料理を毎年作っています。当時、義兄の両親に、「何か美味しいものを食べてもらいたい」と作ったのがきっかけでした。今では、正月の親元での親戚一同の集まりに並ぶほか、友人にもお裾分けしています。

頭に手ぬぐいを巻き、台所に立つ榮村さん。無駄のない動きで20種類ほどのメニューを次から次に作っていきます。地元でとれたアナゴ(トコブシ)や伊

勢海老などの高級食材から、子どもたちが喜ぶエビフライや鶏のから揚げなど、そのメニューはバラエティーに富んでいます。「形式にこだわらず、みんなが食べられる料理を作るように心がけています」と話す榮村さん。周りのリクエストを聞きながら、毎年新しいメニューにも挑戦しています。

間もなく訪れる新年。地元の食材をふんだんに使った「おせち料理」で迎えてみてはいかがでしょうか。



榮村かおるさん(59・塩屋北町)

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。

file.9

「枕崎鰹船人めし」で まちを元気に!

枕崎市通り会連合会会長
加藤 隆一さん(57)

PROFILE
1955年生、港町。大阪芸術大学を卒業後、大阪の設計事務所に入社。1978年に家業の表具店を継ぐため帰郷。2010年に発足した枕崎市通り会連合会の初代会長となる。座右の銘は「俺が俺の『我』を捨て、お隣お隣の『上』で生きる」。

「枕崎鰹船人めしSP(スペシャル)」が商店街グルメグランプリで連覇を狙っている。海幸山幸観光の旗印ともなるべき料理が産み出され、「食のまち」かつ「文化のまち」枕崎を目指す機運が高まりつつある。今回、そのリーダーである枕崎市通り会連合会会長の加藤隆一さんに話を伺った。

「疲弊しつつある各通りに活気を取り戻す思案を巡らしていたとき、県内の商店街グルメナビオンを決める『S1グルメグランプリ』への参加の誘いを受け、『これだ!』と思っただけです。そう話す加藤さん。「食材豊かな枕崎が本気になったら勝てるはず。これをまちの通りの元気の起爆剤にした」。それから「本気」の切磋琢磨が始まった。

前回大会では、料飲業組合、商工会議所、漁協、水産加工組合、結の会、青年会議所、観光ボランティア、ハーモニートネットワーク、市の水産商工課の方々などを中心に挑み、グランプリを獲得した「枕崎鰹船人めし」。「凄いですよ、それからのマスコミからの取材依頼や活動の勢いづきかたといったらそう興奮気味に話す。

そして今回、2連覇を目指して改良されたスペシャル版で勝負する。鰹出汁には、本枯れ節に荒節をブレンドしたことでコクが増した。地産の米を枕崎茶で炊き、し

かも、美しい緑茶の色合いを出す技術も開発。さらに、かつおせんべいをプラスして見た目も食感のバリエーションも豊かになった。

枕崎ぶえん鰹という全国的に好まれる食材、さらには量、品質ともに日本一を誇る枕崎鰹節を使った出汁。そして、今後もっとPRされるべき枕崎茶。加藤さんは、これらを全国に知らしめる絶好の機会が目の前に、手の届くところにあると確信していると言った。

この実現には、市民協働の助力に尽きると話す。「10月にいちぎ串木野市で開催された『鹿児島うんまかもんグランプリ』での優勝も、やはりボランティアスタッフや会場に食べに来ていただいた多くの市民の方々のおかげです。来年2月23・24日に開催されるShow1グルメグランプリ本大会では、パフォーマンスも重要です。例えば、アイディア豊かな歌や踊り、全員がエンヤラや応援歌を歌い意気を高めるようなことをすれば、さらに勢いづくでしょう。かごしま県民交流センターで開催される本大会には、枕崎から少なくとも300人に応援に来てもらい、後押ししてほしいという思いからバスツアーも企画している。「是非とも2連覇し、全国開催



上は前回大会で優勝した「枕崎鰹船人めし」。下が改良を加えた「枕崎鰹船人めしSP」

のビッググランプリへ出場するための実績を勝ち得ましょう。市民の大勢が「船人めし」でこのまちを元気にしようと思えば望んだら、できると信じています。そう力強く話す加藤さん。「枕崎鰹船人めしSP」のテーマは「ぶれずに進化」。これまでの工夫の山積から、さらなる改良にも自信をのぞかせた。

市内のホスピスで終末医療を受けていたある患者さんが、「船人めし」を食べたいとの旨、看護師から電話を受けた市内料飲店「雪しずく」の女将は、特別にご夫婦に出勤をした。後日、「故人は末期の美食を得たと歓喜して逝きました」とその奥様から涙ながらのお礼をうけた。感無量だった由を語る加藤さんである。そういつたことが真の枕崎のまち興しの礎になつていくのだと感じた。

おんたつが

本気になった 船に乗れ
(唱) いざや乗イゾレ!

枕崎丸

枕崎漁港に水揚げされるうんまか句の魚を紹介します!

ハガツオ

名 前のおり歯が大きく鋭いのが特徴。捌くときには身が軟らかく割れやすいから注意。別名キツネと呼ばれるが、それは狐顔だから? 傷みやすいこともあり、なにかといえばカツオと比較され、

やれ味が劣るだの鰹節にも不向きだのと言われ、肩身の狭い思いをしている。

これからの時期、脂ののって刺身はモチモチしているし、照り焼き(幽庵焼き)もいけるし、筍と一緒に炊き込むと、これがなかなか美味しいんだな・・・。

【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

