

# 中国の家庭料理 エビの塩こしょう焼き



とうせい 唐観さん

## 私の Food 記

薩摩川内風土記

今回は、友好都市である中国江蘇省常熟市より国際交流員として赴任している、唐観さんに「エビの塩こしょう焼き」をご紹介いただきました。

「エビの塩こしょう焼きは、幼少期に上海に住む祖母が常熟へ遊びに来た時に作ってくれた料理の中で、大好きな一品。父も料理が好きで、肉まんを生地から作るなど、いつも夜中までレシピを研究したり、レストランで食べた料理の再現をしたりしている」と言います。その影響で唐さん自身も食べるだけではなく、レシピを研究することも好きで、家族でレシピについて話し合うこともあるそうです。

そんな料理好きの唐さんに、今回ご紹介いただいた「エビの塩こしょう焼き」を作るポイントを聞いたところ、「ネギやニンニクなどの香味野菜を入れるタイミングが肝心。香りや辛さを強くしたい方は、最初からよく熱した油へ入れるのがお勧めですが、弱くしたい方は、メイン食材の後に入れても

おいしいです」とアドバイスしてくれました。唐さんが国際交流員になると思ったきっかけは、大学で4年間学んだ日本語をもっと使いたいと思ったからだそうです。日本語を習得するために、日本のアニメやドラマ、バラエティ番組を見て勉強していたとのこと。

「大学を卒業後、常熟市の職員として働き、大学時代に学んだ日本語を生かしたいと思うようになり、国際交流員の募集を見て、変わるなら今だと決心し、すぐに申し込んだ」と言います。現在は、国際交流員として、料理教室で異文化理解などの講座を行い、参加者から「常熟市に行ってみたい」「唐さんの講座が楽しかった」と言ってもらえることがやりがいになっているそうです。「これからいろいろなことに挑戦し、自分がどこまでできるのか知りたい。任期満了が近づいているので、もっと薩摩川内市の自然や食をたくさん楽しみたい」と、笑顔で話してくれました。

### レシピ

#### 【材料】(3~4人分)

- エビ(殻付き): 200g ●小ネギ: 適量 ●ショウガ: 3枚(スライス)
- ニンニク: 3房 ●唐辛子: 2本
- 塩: 小さじ1/2 ●料理酒: 大さじ5 ●こしょう: 大さじ1
- しょうゆ: 小さじ1 ●オイスターソース: 小さじ1

#### 【作り方】

- ①エビとショウガ、ネギ、料理酒、塩、こしょう、しょうゆ、オイスターソースを混ぜて、5分程漬けておく。
- ②フライパンに油をたっぷり入れて、エビを半分火が通るまで炒め、1度取り出す。
- ③熱した油にみじん切りしたニンニク、唐辛子を入れ、香ばしくなったら、炒めたエビを入れ、ネギとこしょうを散らして完成。



料理教室の様子

### ワンポイント

- エビをカリっとするまで焼く。
- エビのうま味を奪わないように、塩こしょうの味加減に気を付ける。



### 皆さんの思い出の料理を大募集

皆さんの思い出の料理とそれにまつわるエピソードなどがありましたら、どしどし情報をお寄せください。取材に伺います。  
問合先/秘書広報課企画総務・広聴広報G(内線4122)

## 深ボリ! 企業のチカラ

### 第62回 株式会社キャピタル

今回は、株式会社キャピタルを「深ボリ!」。代表取締役の中満康蔵さんにお話を伺いました。

### 事業の概要

クルマエビを専門に扱う会社として、平成5年に開業



▲中満代表取締役(左)と社員の中満ますみさん

### 国内外での需要

海外では日本のクルマエビの需要が増えていきます。一方で、国内では海外産のエビが多く消費されており、店頭で国産のものを見掛けることが少なくなりました。そこで国産のクルマエビを身近に感じ、地元の方に食べてもらおうと、冷凍自動販売機を九州で初め



▲車えびみそ漬け

しました。全国各地から仕入れたクルマエビを販売する他、全国の養殖場にも稚エビや餌を販売しています。そのため、各地の養殖場における成育状況などを把握でき、取引先からの要望に応じたものを仕入れ、提供可能な体制であることが当社の強みです。

また、和歌山県に自社の加工場を持ち、みそ漬けなどのクルマエビの加工品を製造し販売しています。



▲事務所前に設置された冷凍自動販売機

て設置したところ、メディアなどを通じて反響を呼び、皆さまに利用していただいています。

### 今後の抱負

これからはもっとクルマエビの価値を高めるために、宇宙食として開発できないかと構想を練っているところです。さらに、環境に配慮した生産工場を作り、地元の方を雇用して、従業員数を増やすなど、地域貢献と消費者開拓に取り組みしていきたいと思っています。



▲夢を語る中満代表取締役

### 株式会社キャピタル

- Information -

代表者: 代表取締役 中満康蔵

所在地: 中郷三丁目 344

従業員数: 4人

連絡先: ☎(25) 2777

ホームページ▶



### 社員からのメッセージ



入社25年目  
中満ますみさん

私は夫と2人で薩摩川内の事業所を切り盛りし、経理の業務を担当しています。クルマエビのお薦めの食べ方は蒸したり、天ぷらにしたりすることです。これからも、クルマエビの価値と需要を高め、市民の方々の食卓へ届くよう努力していきたいです。