

10,000発の花火が打ち上がる!!



第52回

川内川花火大会

夜空に咲く華麗な花々

■とき 8月16日(月) 19時40分~21時40分(荒天順延)
 ■ところ 開戸橋下河川敷

駐車場案内		
場所(右記地図参照)	時間	
1 向田公園	16:00~23:00	
2 赤玉パチンコ中郷店駐車場	17:00~23:00	
3 亀山小学校校庭	16:00~23:00	
4 育英小学校校庭		
5 川内北中学校校庭		
6 川内小学校校庭		
7 旧市立体育館跡地		
8 プラッセ食品館向田店駐車場(向田公園そば)	18:30~23:00	
9 プラッセ大小路食品館駐車場		
10 ニシムタ川内店駐車場		
11 市営横馬場駐車場(有料)		
12 川内駅西口駐車場(有料)	6:00~22:00	
13 川内駅東口駐車場(有料)	終日	
14 隈之城川公園(有料)		

お問い合わせは、川内商工会議所へ
 ☎ 0996(22)2267
 ☎ 0996(22)2269
 www.satumasendai-cci.or.jp/hanabi/
 info@satumasendai-cci.or.jp



◎会場付近へのマイカー乗り入れはご遠慮ください。自分で出したごみは必ず持ち帰りましょう。
 ●諸般の事情により中止や延期になる場合もあります。

甌島振興協議会長賞作品



アジの和風ハンバーグ

作り方

- ① アジは三枚におろし、皮をはいでおく。
- ② 玉ネギは粗くみじん切りにしておき、ショウガはすりおろす。
- ③ フードプロセッサーにアジ、玉ネギ、㉔、シソの実、すりおろしたショウガの汁を入れて、残ったショウガも少量加える。
- ④ チーズ4枚をそれぞれ大葉で包む。
- ⑤ ③を4等分して、④を包み、形を整える。
- ⑥ フライパンを熱し油をひいてハンバーグを両面焼く。※焼く際には、少しくぼみをつける。
- ⑦ ㉔を一煮立ちさせ、水溶き片栗粉を少しずつ加え、とろみをつける。
- ⑧ 大葉4枚を飾り用にせん切りする。残り4枚は皿に1枚ずつ敷いておく。
- ⑨ 皿に焼けたハンバーグを盛り、⑦のタレをかけて、さらに上からせん切りにした大葉をのせて完成。

審査員から一言

高校生の作品とは思えない素晴らしいものです。若い方の魚離れの心配をよそに、ハンバーグに魚を使うという発想に感心しました。ヘルシーな中にチーズと組み合わせることにより、タンパク質もとれるという作品に頭の下がる思いです。

薩摩川内市ホテル旅館組合長賞作品



アジのカラフル中華風

作り方

- ① 小松菜はゆがいて、5~6cmの長さに切り、パプリカとナスは黒焼きして皮を取り、同じ長さにする。
- ② アジは、塩・コショウして、しばらく置き、汁気を拭き取ってから、小麦粉をまぶし、油大さじ2を入れたフライパンで焼く。
- ③ 皿に①を色良く敷き並べ、その上に②のアジを盛り、あらかじめ混ぜておいたタレをかける。

審査員から一言

真っ先に目を引く彩りが大変美しく、食欲を増進します。また、野菜類を炒めることにより、素材の甘みが増し、野菜の種類も多く、栄養バランスも良いですね。

材料(4人分)

- アジ 280g
- 塩 適量
- コショウ 適量
- 小麦粉 適量
- ナス 2本
- パプリカ 2個
- 小松菜 1束
- サラダ油 大さじ2
- (タレ)
- 醤油 大さじ3
- 酢 大さじ2
- 砂糖 大さじ2
- ショウガ汁 大さじ1
- ゴマ油 大さじ1
- 塩 小さじ1/3
- 赤唐辛子 1本

甌島



'09お魚料理コンクールレシピ集

「'09お魚料理コンクールレシピ集」の中から今回は、甌島振興協議会長賞作品と薩摩川内市ホテル旅館組合長賞作品をご紹介します。