

甌島振興協議会長賞



黒酢きびなごの  
ごま巻き寿司



10お魚料理コンクールレシピ集

「10お魚料理コンクールレシピ集」から、甌島振興協議会長賞を受賞した「黒酢きびなごのごま巻き寿司」を紹介します。

作り方

- ① 米を洗って普通に炊く。炊きあがったら温かいうちにすし酢を混ぜる。
- ② キビナゴは頭・内臓をとり、手で開く。キッチンペーパーで軽く水気をとる。半分に切った大葉を下に敷き、キビナゴ2尾をおいて①をぬり、巻く。②を小麦粉、とき卵、パン粉の順につけ、きつね色になるまで揚げる。
- ③ ②の材料を鍋に入れ、煮つめて最後に水溶き片栗粉を入れとろみをつけて、黒酢あんをつくる。ここに②を入れてからめる。
- ④ キュウリ、ニンジン、かにかま、チーズはスティック状に切る。ニンジンは下ゆでする。
- ⑤ クッキングシートをのりよりひと回り大きく切る。巻きすにのりをおき、①を全体に広げる。
- ⑥ ⑤にクッキングシートをのせ、裏返す。キュウリ、ニンジン、かにかま、マヨネーズ、チーズ、③をのせたら芯をつくり巻いていく。
- ⑦ ゴマをまぶして食べやすい大きさに切る。

材料 (3本分)

米	320g	焼きのり	3枚
キビナゴ	18尾	すし酢	大さじ2
④		白ゴマ	適量
みそ	15g	キュウリ	20g
大葉(みじん切り)	1枚	かにかま	30g
⑤		チーズ(スライス)	1枚
小麦粉	6g	ニンジン	20g
とき卵	1/2個	大葉(キビナゴ巻く用)	5枚
パン粉	12g	マヨネーズ	適量
揚げ油	適量		
⑥		オイスターソース	小さじ1/2
		塩・コショウ	少々
		黒酢	大さじ1
		しょうゆ	小さじ1/2
		トマトペースト	小さじ1
		砂糖・酒・塩	各大さじ2
		ショウガ汁	小さじ1
		水溶き片栗粉	小さじ1

審査員  
から一言

市の魚「キビナゴ」と鹿児島黒酢を使ったのり巻きです。魚独特のにおいや黒酢のにおいを消すために、手開きのキビナゴを大葉にのせ、みそを加えたり、苦労したことです。



京セラ株式会社と立地協定



アサダメッシュ株式会社と立地協定



鹿児島食品株式会社と立地協定

3社と工場増設に係る  
立地協定調印式

4月8日(金)、京セラ(株)、アサダメッシュ(株)、鹿児島食品(株)の工場増設に係る、本市との立地協定調印式が行われました。

京セラ(株)は、セラミック部品などの増産に伴う物流の効率化。アサダメッシュ(株)は、携帯電話のタッチパネルなどに使われる精密金網の生産能力拡大。鹿児島食品(株)は、焼き鳥用鶏肉串刺し加工の生産能力拡大を図るため、それぞれ工場の増設を行うもの。今回の立地協定を機に、さらなる地域雇用の創出や地域経済の活性化が期待されます。



祁答院

五穀豊穰・無病息災・  
子孫繁栄を願う

4月10日(日)、藺牟田麓地区で「田の神戻し」が行われました。田の神の分身に扮し、ヘグロ(すす)で顔を真っ黒に塗った青年たちが踊りを披露。見物人たちへもヘグロを塗り付けて回りました。ヘグロを付けられると、その年は幸せになるとのことです。



市内各地から

今年も元気な姿を  
見せてくれました  
藺牟田池のベッコウトンボ  
(祁答院町)

平成23年4月13日撮影



市内の全小学校新入生へ  
防犯用品などをプレゼント

4月6日(水)、永利小学校体育館で、新入生の代表に、上屋和夫教育長からランドセルカバーや防犯ブザーなどが贈呈されました。これは、通学路などにおける子どもたちの安全を確保するため、平成18年度から行われているもの。また、同日は中越パルプ工業株式会社川内工場からも、市内すべての小学校新入生にノート(写真参照)が贈られました。



川内

市道瀬ノ岡・丸山線開通  
中郷地区の渋滞緩和に期待

4月1日(金)、市道瀬ノ岡・丸山線の開通を祝い、安全祈願祭と通り初めが行われました。同線は、田海町丸山の国道267号から総合運動公園を結ぶ、1,300メートルの道路。安全祈願祭の中で岩切秀雄市長は、「市民に親しまれ、たくさんの方に利用していただきたい」と述べました。