



「11お魚料理  
コンクールレシピ集」

「11お魚料理コンクールレシピ集」から、薩摩川内市食生活改善推進員協議会長賞を受賞した「いかしゅうまいの和風あんかけ」を紹介いたします。

薩摩川内市  
食生活改善  
推進員  
協議会長賞



いかしゅうまいの和風あんかけ

作り方

- ① イカは適当な大きさに切る。はんぺんも同様に切っておく。
- ② 生シイタケは石づきを切り落とし(軸は残す)、かさの内側に片栗粉をまぶしておく。
- ③ ①をフードプロセッサーにかける。
- ④ ③に玉ネギ・②を加えてフードプロセッサーにかける。
- ⑤ 生シイタケのかさの内側に④を軸が隠れるように詰めていく。
- ⑥ ⑤を全体的に火が通るまで蒸し器で蒸す。
- ⑦ だし汁に、醤油・みりん・酒・砂糖を加え煮る。
- ⑧ ⑦に水溶性片栗粉を加え、とろみをつけてあんを作り、刻んだネギを加える。
- ⑨ ⑥に⑧をかける。

材料(4人分)

- イカ..... 200g
- 生シイタケ..... 4枚
- 片栗粉..... 8g
- 玉ネギ..... 小1/2個
- はんぺん..... 1/2枚

- しょうが絞り汁・酒..... 各小さじ1
- 醤油..... 小さじ1/2
- 片栗粉..... 大さじ2
- 塩..... 少々

- だし汁..... 150cc
- 薄口醤油..... 小さじ1と1/2
- みりん..... 小さじ2
- 酒..... 小さじ1
- 砂糖..... 小さじ1弱
- 小ネギ(きざみ)..... 少々
- 片栗粉..... 小さじ2
- 水..... 小さじ1

審査員  
から一言

少し手間はかかりますが、アイデアが素晴らしい・色が良い・いろいろな工夫がされているという点で審査員の心が動きました。思い切って、シイタケの大きなものを使ってみるのも良いかもしれません。



深まるいろ、いろ、いろ。  
ある秋の日の情景  
(東郷町)

市内各地から  
まの七の話題

平成24年11月9日撮影



薩摩川内市観光大使に就任  
歌手吉幾三さんが  
観光大使に就任

11月4日(日)、演歌歌手の吉幾三さんへの「薩摩川内観光大使」委嘱状交付式が行われました。吉さんは本市にある「吉幾三薩摩会(後援会)」を通じて、これまで本市での数々のステージショーなど市民と長年の交流が続いている実績から、今回の就任となりました。式の後はんやまつりにも参加されました。



基本協定を締結  
らせん水車導入実証事業

10月31日(水)、東郷町藤川地区の小鷹井堰において国内初となる出力30kwのらせん水車の導入実証実験の基本協定を、共同事業者となる建設コンサルタント会社の日本工営(東京)と締結しました。今後、流量測定や設計などを行い、平成26年度中の実験開始を目指します。



▲甲冑を身にまとい、いざ出陣!(武者行列)



雨の中約4300人が総踊り  
薩摩川内はんやまつり



▲鹿児島純心女子大学の踊り連

11月4日(日)、市中心部の国道3号で、薩摩川内はんやまつりが開催されました。総踊りには市内外から62団体約4,300人が参加。「ヨイサー、ヨイサー」と、あいにくの雨を吹き飛ばさんとばかりに掛け声を上げながら、「正調川内はんや節」の唄三味線の音色に合わせて踊り歩きました。また、総踊りの前には武者行列や路上パフォーマンスなども行われ、見物客を楽しませました。



道中の安全を見守る!?  
地域の人気者

轟地区の県道川内・祁答院線沿いに、人間そっくりな5体のかかしが飾られています。これは、同地区の原口新十さんの手作り。草刈り中の男性やアニメのキャラクターなど今にも動き出しそうなかかしたちが、近くを通る人を楽しませています。