

作りたくなるキンカンかるかん



私の Food 記

薩摩川内風土記



佐藤 十代さん

今回は、市の特産品であるキンカンを使ったアイデアスイーツコンクールで優秀賞を受賞したこともある佐藤十代さんにキンカンかるかんを教えてくださいました。

佐藤さんは、生まれた子どもが入退院を繰り返していた頃、病院に貼ってあった看護学校のポスターに目が留まり、子どもの症状について少しでも分かるようになればと勉強を始め、現在、看護師として働いています。ある時訪れた市内の物産館でスイーツコンクールの募集を知ります。幼い頃からお母さんが作るお菓子が好きで、自分でもシフォンケーキやシュークリームを作っていた佐藤さん。「何かを作ることが好きで、ゆくゆくは子どもと作ったものを物産館に出品したい。何かを作ることを通して、人とのつながりなど将来良い形として

つながっていってくれたら」という思いで、このコンクールに応募しました。コンクールはキンカンと何か別素材を使った料理であるという課題があり、そこに面白さも感じたそうです。

1回目、大学イモにキンカンソースをかけたもので出品し賞を受賞。2回目は今回紹介していただいた「キンカンかるかん」に抹茶を加えたもので、子どものぽっちゃりとしたほっぺたのように丸いことから「ほっぺたかるかん」と名付けて出品し、優秀賞を受賞しました。抹茶をきれいに混ぜるのではなくマール状にして入れたのが作り方のコツでした。

今回は、ベースとなる基本の「キンカンかるかん」のレシピを紹介していただきましたが、抹茶などいろいろなものを混ぜて作ってみるのもいいですね。

レシピ

【材料】(約 20 個分)
 ●キンカンの甘露煮(キンカン: 1kg、砂糖: 300g、酢: 100cc) ●かるかん粉: 300g ●長イモ: 300g ●水: 200cc ●砂糖: 200g ●卵白: 3個分 ●こしあんまたは粒あん: 適量 ●油: 適量

- 【作り方】**
- 1 まず、キンカンの甘露煮を作る。キンカンのへたを取り、鍋にキンカン、砂糖、酢を入れる。最初は強火で、沸騰したら弱火で5～10分ほど煮込む。かるかんに入れるため好みの量を刻んでおく。
 - 2 長イモをすりおろす。
 - 3 卵白と砂糖3分の1でメレンゲを作る。
 - 4 長イモ、水、砂糖3分の2をしっかりと混ぜ合わせる。
 - 5 4にかるかん粉を混ぜた後、メレンゲを2～3回に分けて混ぜ合わせる。(混ぜ終わったら、粉のだまができないように20分ほど寝かせるとよい。)
 - 6 かるかんの型または湯飲みなどに油を薄く塗り、その中に刻んだキンカンを好みの量入れる。(箸などを使って入れるときれいに仕上がる。花柄のように!)
 - 7 生地をカップに半量入れ、丸めたあんを入れる。その上からカップ7～8分目まで生地を流し入れる。
 - 8 蒸し器で12分蒸すとできあがり。

～ワンポイント～

- ・メレンゲを入れるのがコツ。ざらざら感がなくなり、しっとりします。
- ・キンカンの甘露煮を作る際は、冷めるまでふたを取らないのがポイント。冷める前にふたを取るとふっくらとできあがりません。

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。
 問合せ/広報室広聴広報 G(内線633)

深ボリ! 企業のチカラ

第40回 オガタマ酒造株式会社

今回は、オガタマ酒造株式会社を「深ボリ!」。代表取締役社長 山元隆功さん、代表取締役副社長 戸川真一朗さん、取締役製造部長 上中真人さんにお話を伺いました。

事業の概要

当社は、明治27年創業の橋口酒造を経て寿酒造から酒類製造の免許を譲り受け、平成5年に設立。昔ながらの製法



▲山元隆功代表取締役社長(後列左から3人目)、戸川真一朗代表取締役副社長(後列左から2人目)、上中真人取締役製造部長(中央)と社員の皆さん。皆さまに美味しいと感動をお届けするため、真摯に焼酎造りと向き合っています。

「温故知新」をコンセプトに、先端技術を使った製法ではなく、昔ながらの「甕仕込み」にこだわります。今の時



にこだわった焼酎造りとともに、地域文化も守っていきたいとの願いを込め、社名は同じ永利町にある国指定天然記念物「オガタマノキ」から名付けられました。焼酎には、メインブランドである「鉄幹」をはじめ、甕の中で長期熟成させる「甕酒の杯」があります。

焼酎文化の継承



最近では、アジアなどへの海外輸出が少しずつ増えてきました。主に日本食の飲食店で飲まれています。一方、国内では、新型コロナウイルス感染症の影響で「家飲み」による消費量が増えたように思います。ロック、水割り、お湯割り、さらには炭酸水割りと、さまざまな飲み方で楽しめるのが焼酎です。新たなファンを獲得しながら、焼酎文化を守り、後世へと引き継いでいきます。

オガタマ酒造株式会社
 永利町2088
 ☎(22)3675

起業者応援! 今月の起業人

このコーナーでは新規開業者情報をお届けしています。
 業種: 内装工事業 起業者: 竹原 大樹さん



10年以上の現場経験の中で培ってきた自分の技術を生かし、お客さまに満足した室内空間で幸せな生活を送っていただくために令和2年12月に独立、創業しました。床施工と壁施工の国家資格(一級)を有しており、施工技術には自信があります。誠心誠意対応させていただきますので、ご相談やお見積もりはお気軽にご連絡ください。

