

かぶら蒸し



おだ じゅんや 小田 淳也さん

私の Food記 薩摩川内風土記

「今から約20年前、京都で料理の修業をしていた頃、常連だったお客さまから、冬になると決まって注文を受けていました。」

そう話すのは、SOKO KAKAKA(西開聞町)に店舗を構える喫茶アカリトキのオーナー小田淳也さん。今回は、小田さんに冬の京料理「かぶら蒸し」を紹介していただきました。

かぶら蒸しは、すりおろしたカブを白身魚の切り身の上に乗せて蒸した料理です。ギンナンやキクラゲなども一緒に蒸して食べることが多いですが、そのお客さまは魚とカブだけで作ってほしいと注文していたそうで、シンプルだけに難しかったと話します。当時、「お任せで」と言われることも多く、人それぞれ違う味覚を持っているので、その人に合う料理を提供することに苦労していました。何度も練習を重ね、さばき方の分からない魚は魚屋さんに行って教えてもらうなど、毎日その日のベストを出せるように努力を重ねます。その結果、

「おいしかった」という声に、とてもやりがいを感じていたそうです。

そんな小田さんが初めて移住を意識したのは、20代初めの頃、妻の出身地である本市を訪れた際に、スーパーに並ぶ新鮮で良質な地元の食材を手にとった時だったそうです。それから20年間、どんな要望にも応えられるようにと京都での修行を積み重ね、本市への移住を果たしました。

修業時代の経験から、蒸した後のカブの水気を取る際に、固く絞りすぎないことを気を付けているようで、そうすると、ふんわりしたかぶら蒸しが出来上がります。

「かぶら蒸しは、普段から食べるものではなく、少し手の掛かる料理です。忙しい生活の中で丁寧に料理をする時間はないかもしれませんが、これを作る時には、ちょっとした食材のことを思いながら作ってほしい。今でも冬になるとあのお客さまを思い出して、ふと食べたくなるそんな一品です」と優しい笑顔で話してくれました。

～ワンポイント～

- ギンナン・キクラゲ・ニンジンなども一緒に蒸すと、彩りも良く楽しむことができます。
- 白身魚の代わりに、鶏のささみを使ってもおいしくできます。



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。

問合せ先/秘書広報課企画総務・広聴広報G(内線4122)

レシピ

【材料】(約4人分)

- カブ: 400g ●卵白: 2個分 ●白身魚の切り身: 4切れ ●塩: 少々
- 薄口しょうゆ: 適量 ●調理酒: 1cc ●昆布(だし用): 4枚 ●かつおだし: 400cc ●片栗粉: 小さじ4 ●ワサビ: お好みで

【作り方】

- ①白身魚の切り身を湯通しして、水気をペーパーで吸い取る。
- ②カブをすりおろして、ざるで水気をきる。(水気が自然に落ちるくらい)
- ③卵白を泡立てる。(つぶれないように)
- ④卵白とカブをざっくり混ぜ合わせ、塩・薄口しょうゆ・調理酒を加える。
- ⑤器に昆布を敷き、白身魚の切り身に乗せ、その上に④をふんわり乗せる。
- ⑥蒸し器に器ごと入れ、強火で15分程蒸す。
- ⑦蒸す間に、かつおだしに塩・薄口しょうゆ・調理酒を入れ、味を整えて片栗粉でとろみをつける。→あん完成
- ⑧蒸し器から出し、水気を取ってあんをかけ、お好みでワサビを乗せる。

かごしま国体2023 注目選手を取材!

燃ゆる感動 かごしま国体 特別国民体育大会 熱い鼓動 風は南から 2023

国体通信 vol.11

軟式野球



軟式野球は、野球本来の皮革製の硬球ではなく、ゴム製のボールを使用する日本で誕生した競技です。ルールは基本的には硬式野球と同じですが、使用するボールやバットが軽く、手軽に行うことができ、誰もが楽しめるのも魅力です。日本では幅広い年代で楽しまれており、昔からなじみのあるスポーツです。



瀬口 拓也選手 ポジション: ショート

所属: 鹿児島トランスポート野球部(中郷町在住)

- 主な成績
- とちぎ国体ベスト16
- アピールポイント
- ・内野、外野どこでも守れる ・状況に応じたバッティング
- 本人コメント

まずは地元で開催される国体に出場できるように、県大会で優勝、そして日本一になり、お世話になった方々へ恩返しをしたいです!

軟式野球競技は、10月13日(金)16日(月)の日程で、本市、鹿児島市、日置市、出水市、4市、6会場で開催されます。皆さまの応援をよろしくお願いいたします。



▲ホームページ



▲Instagram

実行委員会ホームページおよびInstagramでもさまざまな活動の様子を紹介していきます。ぜひご覧ください。

市民とデザインする10年後の未来

最終回 薩摩川内市まちづくりデザイン会議



▲詳しい内容は市ホームページをご確認ください

薩摩川内市まちづくりデザイン会議とは...

本市のまちづくりの指針である「第3次薩摩川内市総合計画」の策定に向け、市民自身が長期的視点に立ち、市のあるべき姿を展望しながら、まちづくりについて調査・研究を行うために設置されたものです。(全6回開催)

第6回 まちづくりデザイン会議

令和4年12月3日(土)、市国際交流センターで第6回会議を開催しました。

全6回のまちづくりデザイン会議の最終回である今回は、「提言をつくる」をテーマに、これまで検討してきた市の10年後のビジョンに関する提言を作成しました。

提言では、委員が考えた10年後の未来について、実際にどのように活動し、どのような未来へつなげていくのか、登場人物やシーン、セリフについて話し合い、想定シナリオを作成しました。

作成したシナリオは、委員がそれぞれ設定した登場人物を演じ、セリフを朗読する形式で発表しました。

今後の予定

今回作成した提言を、市民フォーラムでグループごとに発表し、とりまとめた提言書を市へ提出します。

▼市民フォーラム
時/2月18日(土)13時~14時40分
所/鹿児島純心女子大学(天辰町)
定員/400人
※参加無料、事前申し込み不要
※YouTubeライブ配信予定



問合せ先/本庁企画政策課 政策G(内線4833)