



みんなで学ぶ鹿児島の食



食育レシピ

～郷土料理編～

【健康総務課 216-1492(FAX216-1242)】

■作り方

- ①落花生は殻をむき、渋皮ごと一晩水に浸し、水切りをする
- ②①の落花生に熱湯をたっぷりかけ、渋皮をとる
- ③②の落花生と分量の水をミキサーにかける
- ④③をふきんでこし、よく絞る
- ⑤こし汁を鍋に入れ、でんぷん(または片栗粉)を加えてよく混ぜる
- ⑥鍋を火にかけ、沸騰したら中火にし、しゃもじで15分くらい根気よく練る(焦がさないように注意)
- ⑦しゃもじで混ぜたときに鍋底が見えるくらいまで練り、熱いうちに水で濡らした流し箱(他の容器でも可)に入れ、上面を平らにして冷ます
- ⑧たれの材料をすり鉢でよくすり合わせる
- ⑨⑦が固まったら、型から取り出して適当な大きさに切り、青ジソを下に敷いて器に盛り付け、たれをかける

ひとくちメモ

鹿児島では、落花生(ピーナッツ)のことを「だっきしょ」とも呼んでいます。県内の主な産地は、鹿屋市です。
この時期は、掘り立ての生のものを、3%ほどの塩水で30分くらい茹でるだけでもおいしくいただけます。

梅肉だれでさっぱりと

落花生豆腐

■材料

落花生(乾燥) …… 1カップ (約120g)	たれ
からいもでんぷん (片栗粉でも可) …… 1カップ	梅肉……………梅干し 3個分
水…………… 5カップ	濃口しょうゆ……大さじ 2
青ジソ(飾り用) ……適宜	砂糖……………大さじ 1
	みりん……………大さじ 2



カメラトピックス

camera topics

市政の動きを写真で紹介

5月25日(月)



ようろう 岐阜県養老町中学生との交流

岐阜県養老町の中学生の来鹿に合わせて、甲東中学校の生徒との交流会が行われました。薩摩義士による木曾川治水事業のことを深く学習している養老町の中学生との交流は、生徒にとって、郷土の歴史を再認識する良い機会になりました。

6月2日(火)



交通局で施設見学がスタート

5月1日に上荒田町に移転オープンした交通局舎・電車施設で、施設見学が始まりました。訪れた人々は、職員の解説を聞きながら整備工場や車両基地、資料展示室などを約1時間かけて回り、交通局の歴史や市電の魅力などを堪能しました。

6月2日(火)



稲盛和夫氏から寄付金の贈呈

本市出身で、鹿児島ふるさと大使である京セラ名誉会長の稲盛和夫氏から、鹿児島の国際交流推進のために本市と鹿児島県に各10億円の寄付をいただくことになり、その贈呈式が行われました。寄付金は、「国際交流センター(仮称)」の建設資金として活用される予定です。

6月3日(水)



口永良部島新岳噴火 災害義援金箱設置

5月29日に屋久島町口永良部島新岳で起きた爆発的噴火により被災した人々を支援するため、災害義援金箱を設置しました。義援金箱は当分の間設置され、集まった義援金を被災地に送金します。設置場所は、**5面**をご覧ください。

6月5日(金)



魚霊祭

日常の食生活に欠かせない、魚介類に感謝し供養する魚霊祭を、中央卸売市場魚類市場で行いました。森市長をはじめ市場関係者が参列し、市場の発展と安全を祈願。その後、保育園児と一緒に、マダイの稚魚の放流を行いました。

6月12日(金)



マイアミ市高校生の市長表敬訪問

本市の姉妹都市アメリカ合衆国マイアミ市の高校生が「青少年の翼事業」の交換プログラムとして来鹿し、森市長を表敬訪問しました。5人の高校生は、11日間の滞在期間中、ホームステイや学校訪問などを行い、交流を深めました。