

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魚は3枚におろし、小骨や皮を取り除いて細かく切り、粘りが出るまですり鉢でする(フードプロセッサーでも可)
- ②豆腐はふきんに包み、水気を切る
- ③①のすり身に②の豆腐をほぐし入れ、よくすり混ぜる
- ④③に溶き卵を加えてすり、片栗粉、砂糖、塩、薄口しょうゆの順に加え、よくすり混ぜ、手で小判型に形づくる
- ⑤170～180℃の油で、キツネ色になるまで揚げる

お好みでゴボウやニラを加えて平らな丸型にしたり、ニンジン芯を芯にして小判型に整えてもよい(そのとき、手に油をつけるとくっつかない)



ひとくちメモ

琉球の「チキアーギー(揚げかまぼこ)」がなまって「つけあげ」と呼ばれるようになったという説や、薩摩藩主・島津斉彬が古来のはんぺん、かまぼこ作りの製法にヒントを得て作らせたという説があります。取れすぎた魚を利用した、先人の知恵がつまった料理です。



さつま伝統の味

つけあげ(さつまあげ)

■材料(8個分)

アジ……………200g	砂糖……………大さじ1
(イワシ、カタクチイワシでも可)	塩……………小さじ1/2
木綿豆腐……………200g	薄口しょうゆ……………少々
卵……………1個	揚げ油……………適量
片栗粉……………大さじ1	



カメラトピックス

camera topics

市政の動きを写真で紹介

8月15日(土)



災害対策本部の設置

桜島の噴火警戒レベル4(避難準備)への引き上げを受け、災害対策本部と現地災害対策本部を設置しました。9月1日にレベルが引き下げられるまでの間、危機管理・消防・福祉など関係部署では桜島噴火警戒・避難者支援などの対応にあたりました。

8月23日(日)



ジンベエザメの7代目ユウユウ仲間入り

8月3日に鹿児島県近海で見つかったジンベエザメ。この日、かごしま水族館に搬入され、歓迎セレモニーが行われました。黒潮大水槽に入ったジンベエザメは、7代目ユウユウとして他の魚と一緒に元気いっぱい泳ぎ回っています。

8月27日(木)～30日(日)



神戸市で物産と観光をPR

神戸駅地下街で開催された「2015鹿児島市物産と観光キャンペーンin神戸」。特産品などの展示・販売のほか、グリーンファームやかごしま水族館、平川動物公園などの観光施設の紹介、薩摩観光維新隊やかごしま親善大使によるPRが行われ、多くの来場者でにぎわいました。

9月5日(土)・6日(日)



第1回錦江湾潮風フェスタ

本港新町のウォーターフロントパークで初開催された同フェスタ。ステージでのショーやライブ、飲食・PRブース、フリーマーケット、クルージング、抽選会など多彩な催しが行われ、多くの市民や観光客が桜島と錦江湾の魅力を感じられる2日間になりました。

9月7日(月)



子どもミーティング 市長との意見交換会

次世代を担う中学生・高校生が本市のまちづくりに関してアイデアを出し、夢を語り合い、意見交換を行う「子どもミーティング」。この日、3日間にわたる活動を通して子どもたち自身で取りまとめた提言書を森市長に提出し、意見交換会を行いました。

9月10日(木)



敬老訪問

敬老の日を前に、森市長が満88歳を迎えた高齢者を訪問し、祝状や記念品などを手渡しました。森市長は「それぞれの立場で社会の発展に大きく貢献してこられたことに、心から敬意を表しますとともに深く感謝申し上げます」とお祝いの言葉を述べました。