



くろぶたねっと通信



<http://www.kurobuta.net/>

くろぶた.ねっと

検索

TEL 099-265-6950 FAX 099-833-3060

e-mail info@kurobuta.net

営業時間 インターネット▶24時間 お電話▶9:30～18:30 (土日祝除く)



■気軽に「季節の鹿児島県の味」を楽しんでみてください!

鹿児島らしいものといえば、さつま揚げやサツマイモの天ぷらでしょうか。

さつま揚げは一般的な「棒天」だけでなく、ニンジンやゴボウ、サツマイモなどの野菜が入ったもの、チーズが入ったものなどいろいろです。お店で食べる揚げたてのさつま揚げはすごく美味しいですよ。揚げたてはふわふわでプリプリです。お店で魚からすり身を作り、オリジナルのさつま揚げを作っているところも多いです。

イワシのさつま揚げは小骨まで一緒に食べられるし、トビウオのさつま揚げはプリプリ

で食感を楽しむことができます。サツマイモの天ぷらはシンプルですが、当然芋焼酎にぴったり。これまた揚げたてがおいしいんです。普段あまりサツマイモを食べない男性でも喜んで食べています。

最後に問題です。鹿児島県の居酒屋メニューによくあるのですが、「がらんつ」とは何のことでしょうか？

実はイワシの干物、メザシのことだそうです。鹿児島市の学校給食の「郷土料理食」の日に、このがらんつが登場して、子供たちが「がらんつはおかずじゃなくておつまみだよね～」と、文句を言ったとか・・・(笑)。鹿児島県では子供たちも知るおつまみの定番です。観光で鹿児島県に来て、しゃぶしゃぶや旅館の会席料理をいただくのもいいですが、居酒屋で鹿児島県を味わうのもおすすめです。その季節にしか食べられないソラマメや

ラッキョウ、桜島大根など、旬の野菜にも出会えます。

大将と話をするのもよし、隣の客と盛り上げるのもよし。すぐに鹿児島県の魅力に吸い込まれるはずですよ。

鹿児島県の居酒屋を楽しんでみませんか？



※著：西ひろみ（料理研究家／野菜ソムリエ）
※くろぶたねっと『もぎたて鹿児島丸かじり』第7回より抜粋