

鹿兒島の冬

鹿兒島の正月

正月が近づくと、乾物屋は正月料理にかかせない焼えび、昆布、かつお節を求め人でにぎわっていました。地鶏をつぶし、刺身や煮物、混ぜすしや雑煮を作り、魚をおろして、さつま揚げやかまぼこ、昆布巻き、こが焼きなども作られました。1月7日に七歳の子どもの祝う「ななとこいずし」や、小正月には五穀豊穡を願って作る「ほだれ煮しめ」などの風習もありました。



かごしまお正月の味 さつま雑煮

特徴

雑煮といえば歴史や風土により全国各地それぞれの味があり、色々な食材が使われています。鹿兒島の雑煮は、ぜいたくに「エビだし」。干しえびを一昼夜水につけてだしを取り、シイタケや豆もやし、青菜、里芋を入れ風味豊かに仕上げます。

材料(4人分)

鶏肉(もも肉)	-----	200g
里芋	-----	4個
干しエビ	-----	4尾
干しシイタケ	-----	4枚
もち	-----	4個
豆もやし	-----	80g
紅かまぼこ	-----	120g
白かまぼこ	-----	120g
春菊	-----	50g
だし汁	-----	5カップ
塩	-----	小さじ1
薄口しょうゆ	-----	小さじ1
酒	-----	大さじ1

作り方

- 1 鶏肉は、一口大に切り、塩、酒(分量外)少々をぶっしておく。
- 2 里芋は六方むきにし、軟らかくゆでる。上下を切り落とし、側面の皮を六角形になるようにむいていきます。
- 3 干しシイタケは水に漬けてもどし、軸を切る。
- 4 干しエビは一昼夜水につけてもどす。
- 5 豆もやしは、根を取り、さっと湯通しして5cmくらいに切りそろえる。かまぼこも切る。



- 6 春菊をさっと湯通しし、冷水にとる。
- 7 鍋にだし汁を入れて、鶏肉、干しエビ、干しシイタケを煮、さらに里芋、豆もやしを入れ弱火で3~4分煮る。
- 8 もちはこんがり焼いて、⑦のだしを少し器に取り、その中で洗う。
- 9 だし汁を調味し、⑧のもちとかまぼこを入れて温め、器に具をきれいに盛り、春菊をあしらった熱い汁をはる。



生産量は全国2位!

キンカン漬け

材料

キンカン	-----	1kg
砂糖	-----	700g

作り方

- 1 キンカンはよく洗い、竹ぐしで皮に穴をあけ、たっぷりの水にさらしてあくを抜く。(皮の薄い時は、短時間でよい)
- 2 ①のキンカンをザルにあげ、水から弱火で煮、煮立ったら煮こぼしてあくをとる。※キンカンの穴は十分にあげた方がふっくらと仕上がる。
- 3 鍋にキンカンを入れ、水をひたひたになるまで加え、弱火で煮る。キンカンに火が通ったら1/3量の砂糖を加えて少し煮つめ火を止める。20分おきくらいに砂糖を2~3回に分け加え、その都度鍋に火を入れ、ひと煮立ちさせる。
- 4 半日ほど置いてキンカンを取り出し、煮汁だけ少し煮詰めてキンカンをもどす。



歴史

鹿兒島では、甘く煮たキンカンをお正月料理に入れていたそうです。キンカンは果実にはめずらしくカルシウムも含まれ、またビタミンCが豊富なので風邪の予防にどうぞ。

ポイント

煮こぼす…材料を煮て、その煮汁を捨てること