

かごしま国体でのおもてなし郷土菓子

鹿児島市食生活改善推進員連絡協議会 会長 三反田千代子

新しい元号になりました。「令和」は、「春の訪れを告げ、見事に咲き誇る梅の花のように、一人ひとりが明日への希望とともに、それぞれの花を大きく咲かせることのできる日本でありたい」との願いをこめ、決定したそうです。穏やかで平和な希望のもてる時代であってほしいと願います。

新元号の幕開けとともに、いよいよ来年に迫った東京オリンピック関連のニュースもにぎやかになってきました。先行予約チケットの申込状況のニュースを見ながら、日本中がオリンピックを楽しみにしているんだな、と嬉しくなるとともに、出遅れてしまった！と少々焦りも感じているところです（笑）。

でも、2020年は東京オリンピックだけではありません。皆さんもご存じの通り、鹿児島では「燃ゆる感動かごしま国体」が開催されます。オリンピックに負けない熱気が、南の鹿児島までやってくるのです。わくわくしてきます。そして、今年は、かごしま国体の開催に向けて、競技別リハーサル大会が開催されます。

リハーサル大会の各競技会場では、全国から来訪する方々に「鹿児島に来てよかった」、「また鹿児島に来てみたい」と感じていただけるような「おもてなし」の方法の一つとして、来場者に鹿児島の食材や特産品を活用した料理等の「ふるまい」が行われます。私たち鹿児島市食生活改善推進員連絡協議会も、

この「ふるまい」に関わらせていただくことになりました。

「ふるまい」のお話をいただいてから、早速役員会で何を作るかを話し合いました。しかし、私たちの普段の活動は、地域でのメンズキッチンや健康づくり料理教室などで市民の皆様にバランスのとれた減塩料理をお伝えしたり、市民健康まつりなどのイベントで、朝食メニューや1日のバランス食、郷土料理の展示などをして、日ごろの食事を振り返っていただく声掛けをしたりすることです。今回のように、時間制限のある中で300食もの調理とラッピングをするのは初めての試みなので緊張します。

私たちにできて、全国の方に喜んでいただけるもの。これまでの事例も参考に、郷土料理教室や健康まつりの時などに作ったことのある「春駒」と「さつまぼうろ」を作ることになりました。名前の由来もユニークな「春駒」と、その名がそのまま「さつまぼうろ」と、鹿児島ならではのお菓子ではないでしょうか⁽¹⁾。

早速、試作をし、出来上がりの時間や冷ます時間、袋詰めをしたり運ぶ時間を考えて、タイムスケジュールを作りました。私たちの本番は7月末です。暑さも考えなくてはなりません。熱中症にも衛生にも気を付けながら、おいしい「ふるまい」を作ります。そして、令和に込められた願いのように、選手の皆さま

「さつまぼうろ」は、ポルトガル船が長崎に運んできた輸入菓子が元祖。特徴は、やや硬めで、口を含めばサクサクとし、卵の香が香ばしいところにあります。

「春駒」の呼び名にはいくつかエピソードがありますが、その形から、「馬んまら」と呼ばれていました。後に、島津久光が「婦女子の前では慎むべき言葉なので春駒にせよ」と名付けたとも言います。

んが、それぞれの花を大きく咲かせる大会になりますようにと気持ちを込めて、とびきりの笑顔で「おもてなし」をするつもりです。

そして、「ふるまい」とともに、鹿児島島の魅力をPRしたいと思います。熱い夏になりそうです。



さつまぼろ (8個分)

薄力粉	150g
重曹	小さじ1/2
卵 (Mサイズ)	1個
砂糖	100g
ごま油	少々

【作り方】

薄力粉に重曹を加えてよくふるう。ボールに卵をわりほぐし、砂糖を2～3回に分けて入れながら混ぜ合わせる。

に の粉を入れて軽くまとめ (混ぜすぎない)、冷蔵庫で30分以上寝かせる。生地を6等分にし、手にごま油をつけて丸く成形する。クッキングシートを敷いた天パンに、間をあけて並べ、150～160のオーブンで10～12分焼く。

【1個あたり】

エネルギー 約130kcal



春駒 (16本分)

生あん	250g
砂糖	250g
水	50cc位
春駒粉	165g
塩	小さじ1/6
みりん	大さじ2

【作り方】

生あんに砂糖を入れ、泡だて器で混ぜ合わせる。木べらに持ち替え、水を少しずつ加えて、みりん、塩を入れよく混ぜ、春駒粉を加える。ある程度混ざったら、手を使い十分にこねる。

16等分にし、棒状に丸め、蒸気のあがった蒸し器で約20分蒸す。

蒸し器から出し、水分をとり冷ます。セロファンで包み、春駒用の包装紙で巻く。

【1本あたり】

エネルギー 約130kcal