

愛南の冬もうまい! 第2回うまいもん市 in あいなん!



南レクロツジ駐車場周辺で、「かき」をメインとした冬の特産品をPRする「第2回うまいもん市 in あいなん」が開催され、県内外から約1万5千人を超える来場者で賑わいました。

当日は、御荘湾で養殖された「かき」約2万個が用意され、大鍋による「かき汁」の無料配付や「かき食べ放題（有料）」が行われました。

また、初めて開催された「愛なんうまいもんコンテスト2012」では、町内11グループから町内産の旬の食材をメインに使用した16品の料理が出品され、来場者の投票で183票を集めた「熱アツ!ブリさつま（お食事処なにわ）」が初代グランプリに輝きました。2位には「海鮮丼（魚食研究会）」、3位には「すり身のアオサあんかけ丼（シーサイドとらや）」が入賞しました。

このほか、「かき数当てウルトラクイズ」や餅つき体験などがあり、楽しそうな親子連れで賑わっていました。特産品販売ブースでは、ヒオウギ貝、寒ブリ、真鯛などの海産物や「ひがしやま」などの農産加工品、郷土料理などが威勢よく売られていました。

熱アツ!ブリさつま 出品者「お食事処なにわ」米食鑑定コンクール国際大会で特別優秀賞に輝いたひとめぼれを、香ばしく焼きおにぎりにしました。その上から出世魚といわれる縁起物の久良のブリをふんだんに使ったブリさつま汁。焼きおにぎりの上にブリの炙りをのせ、上からブリさつま汁。ブリと味噌のハーモニーをご賞味あれ。



材料(1人分)
久良のブリ 2切れ
おにぎり 1個
味噌
ねぎ
昆布だし

作り方

- ①ブリの焼いた身をすり鉢でおろし、昆布だし、麦味噌、白ごま(炒りごま)を合わせておろす。
- ②砂糖、味の素、みりん、しょう油で味を調整。(少々)
- ③焼きおにぎりにブリさつま汁をかけ炙ったブリの切身(大きいもの2切れ)を乗せ、ねぎをまぶす。

