



「文化財防火デー」。県指定史跡「楠本端山旧宅」で消火訓練をする地元の皆さんと消防団の皆さん

広報 No.676

# させぼ



広報させぼ 編集長「キューちゃん」

特集 佐世保の洞穴遺跡 .....2~5p

## 今月の主な内容

- 異動シーズンの窓口利用など .....6~11p
- イベント情報 .....12~13p
- 市民の広場、祝“歴史散歩”連載500回 ....14~15p
- 歴史散歩、カレンダー、テレホンガイド ....26~27p
- 九じろうの取材日記 .....28p



PUBLIC RELATIONS SASEBO



最終審査に残った8品（写真は試食用）

九じろうの取材日記

## 九じろうの取材日記

### “九十九島かき” レシピコンテスト



審査会の様子

この九十九島かきを家庭でも気軽に食べてもらおうと、昨年、佐世保観光コンベンション協会（シビ）（調理法）を募集したところ、全国から86の応募があった。一次、二次審査を通過した8品の中から優秀作品を選んだため、1月30日、ハウステンボス内のレストランで審査会が行われた。

審査員を務めたのは、長崎国際大学・健康管理学部先生や九十九島かき生産者の皆さんなど、なんと、カキが大好きな九十九島も審査に参加させてもらった。ハウステンボス（レストラン部）の皆さんが、応募されたレシピを基に腕を振った料理を試食して、①おいしさ、②美容・健康、③意外性、④九十九島かきに適しているかの4項目を審査したんだ。

審査会に並んだ料理は、見た目も味も甲乙つけがたく、審査員を悩ますアイデア料理ばかりで、九十九島もかなり困っちゃった。



▲最優秀賞「豆腐とカキのあんかけ」  
 ▲優秀賞「九十九島発!とろとろかき丼」(上)  
 優良賞「かきの和風グラタン」(下)

その中で最優秀賞に輝いたのは、市内の松下夏美さん（19歳）の応募作品「豆腐とカキのあんかけ」。食材のバランスが良く、体にやさしい味。家庭でも手軽に作れるおもてなし料理って感じだったよ。

審査委員長の岡本美紀さん（長崎国際大学助教授）は、「応募者の思いが伝わる料理ばかりで審査は難航しました。応募作品の中から料理を再発見して、日常に生かしてほしいです」と話しました。

### 最優秀賞「豆腐とカキのあんかけ（4人分）」の作り方（一部省略）

- ①豆腐は電子レンジなどで水気をきる。
- ②にんじん、しいたけ、水で戻したキクラゲ、枝豆を合わせ、砂糖（大さじ1）、塩少々、みりん（小さじ1）、しょうゆ（大さじ1）を加えていためる。
- ③カキの半量（60g）に片栗粉をまぶし、180度の油で揚げる。
- ④山イモと豆腐、卵をフードプロセッサーにかける。
- ⑤④に②の具材を入れて混ぜ、半量のカキ（60g）を加える。
- ⑥型に料理用紙を敷き、⑤を入れて220度のオーブンで30分焼く。
- ⑦だしに③としょうゆを入れて、沸騰したら水溶性片栗粉を入れる。
- ⑧⑥を切って皿に盛り、⑦のあんをかけてパセリとゆずをのせる。

※最終審査に残ったレシピ集は、佐世保観光のホームページ「サイトさせぼ」(<http://www.sasebo99.com>)で公開しています。

編集長から「一言」

「下手な鉄砲も数打ちゃ当たる」と自分に言い聞かせ、カメラ片手に出掛けた帰り道、頭の中でこたましたのは「後悔先に立たず」。撮りたい、撮らななきゃいけない写真は頭に浮かんでいたのに、それとは程遠い「あくあ…」な写真が並ぶモニター。まだまだ修行が足りませんでした。(W)



広報 させぼ

平成19年3月1日発行

佐世保市役所企画調整部秘書課広報係 TEL0956-24-1111 FAX25-2184

〒857-8585(市役所専用)長崎県佐世保市八幡町1-10 <http://www.city.sasebo.nagasaki.jp> 印刷/中央印刷有限公司

