

牛根境・食の原点を教えます！

# 美味しい境浜

牛根境には昔から愛されている郷土料理があります。このページでは、その美味しい郷土料理から地元が誇るお菓子や焼酎をご紹介します！

今回ご紹介するのは、郷土料理から、「すり身のつけあげ」「から芋だご」など8品と、青木菓子店さんが丹精込めて作った「はまち最中」、そして垂水市が世界に誇る焼酎「森伊蔵」です。どれも作り手の想いが詰まったかけがいのないものです。

【のり汁】



にぼしなどで出汁をとり、海苔と豆腐を煮たシンプルな料理。海苔は食べる直前に入れると色鮮やかになる。境の浜で海苔がよく拾えたため、日常的に食べられていた。

【五目】



大豆や大根、ゴボウや厚揚げなどの材料を使った煮物。現在では良い食材が手に入るため、鳥のササミなどを入れている。戦後はお祝いのときに出されていた高級料理。

【そば】



つなぎを使うことから人と人をつなぐ縁起物として、正月や二月祭りで食べられていて、大根で量増しすることもあった。そばが切れると味が落ちるため、山芋の入れ過ぎに注意し、よく練って丸める。

【なます】



ニンジンと大根を使った酢の物で、紅白の色合いになることから、お祝いのときによくつくられていた。好みに合わせて三杯酢の比率を調整し、刻んだゆずを乗せる。

【だご汁】



でんぷん粉を丸め、大根やゴボウなどの野菜と一緒に煮る料理。にぼしや雑魚で出汁をとり、つなぎに里いもを加えることで、よりまとまっておいしくなります。

【から芋だご】



蒸した芋ともち米を混ぜ合わせ、中に小豆を入れる。団子は、熱いうちにつかなくいとまとまりにくいので注意。現在ではもちつき機が使われるが、芋の上にもち米を乗せて同時に蒸すこともあった。



◎郷土料理撮影協力/いきいきサロン元気会の皆さん/境地区の高齢者へ伝統料理をふるまう活動をした際に取材協力をいただきました。同会は、高齢者の体操やグランドゴルフ、花見会等を支援する奉仕活動を月1回程度実施しています。

【がね】



芋と野菜を卵と小麦粉でつなぎ、油で揚げる料理。揚げる直前に小麦粉で混ぜ合わせることでよりおいしくなる。形がカニに見えることから「がね」と呼ばれるようになった。

【すり身のつけあげ】



イワシ等の魚の身を、卵や豆腐、ニラ等と合わせ油で揚げた料理。戦時中は漁を休むことが多く魚が増えたため、戦後は大漁となり、水揚げの際に網元が海辺に落としていった魚で作ることも。