



## 桃の節句のごちそう さつまずもじ

### 由来

「ずもじ」とは、古い宮中の女房言葉で、ちらしずしのことを表します。手に入りやすい旬の食材やさつまあげ、かまぼこを用いるなど、鹿児島では混ぜずしとして親しまれてきました。

ひな祭りや春先の祝い事に欠かせない季節を感じるこのできる一品です。

### 材料(4人分)

米	2カップ	さつまあげ	50g
水	米の1.1倍	かまぼこ	50g
酒	大さじ2	キヌサヤ	適宜
だし昆布	5cm角	卵	1個
切干大根	15g	砂糖	小さじ1/2
干しシイタケ	3枚	塩	少々
タケノコ	70g	油	少々
ニンジン	50g	合わせ酢	
だし汁	1/2カップ	酢	65cc
砂糖	大さじ1	砂糖	大さじ2
薄口しょうゆ		塩	大さじ1/2
	大さじ2・1/2	刻みのり	適宜

### 作り方

- 1 米は洗ってざるにとり、水、酒、だし昆布を加えて普通より固めのご飯を炊く。桶に移して合わせ酢をふりながら、木じゃくしで切るように混ぜ、冷ます。
- 2 干しシイタケと切干大根は水でもどし、干しシイタケはせん切り、切干大根は4cmくらいに切る。
- 3 ニンジン、あく抜きしたタケノコは千切りにする。切干大根、シイタケ、ニンジン、タケノコはAの調味料で5分程煮る。

- 4 さつまあげ、かまぼこも薄切りにし、③の上に乗せて汁気がなくなるまで煮詰める。
- 5 卵で錦糸卵を作る(作り方はP10を参照)。キヌサヤは沸騰した湯に塩(分量外)を入れてゆがき、冷水にとり、細く切る。
- 6 ①に②④の具を混ぜて皿に盛り、キヌサヤ、錦糸卵、刻みのりを散らす。

## 端午の節句伝統菓子 あくまき

### 由来

「あくまき」は男の子の端午の節句を祝うための鹿児島の伝統菓子です。島津義弘公が関ヶ原の戦い(1600年)に持参した薩摩兵児の兵糧であったという説や、農家の田植期の保存食という説もあります。



### 材料(12本分)

もち米	9カップ
灰汁(あく)	7カップ
湯	9カップ
木炭	500g
孟宗竹の皮	13枚
※内1枚はひも状に裂いておく	
きな粉	50g
砂糖	50g
塩	少々

最近では、手作りセットも販売されているのでそれを用いても可!

### 作り方

- 1 ボウル、または鍋の上部に合うザルをのせ、さらし木綿を数枚張り、灰を入れ、湯を灰の上から少しづつ注ぎ、ろ過させて灰汁をとる。
- 2 もち米は洗って、2倍に薄めた①の灰汁に一晩つけておき、ザルに取り上げて水気を切る。
- 3 竹の皮は一晩水に漬けてから、縦に1/3ずつ打ち合わせて折り、さらに片方を横に折り、その袋になったところに、②の米1カップをゆるく詰め、口の方を折る。ひも状にさいた竹の皮で3力所くらい結ぶ。

- 4 ③のあくまきを大釜または大鍋に入れ、水11ℓと灰汁3カップを加え、ふたをして強火で3時間以上煮る。途中、水気がなくなったら水をつき足し、弾力がついてきて、米粒がつやのある琥珀(こはく)色になったらできあがり。

### ポイント

食べる時は竹の皮をはがし、糸や竹の皮を細かくさいたもので2~3cm厚さの輪切りにする。そしてきな粉、砂糖、塩を混ぜたものをまぶしていただく。