

鹿児島の夏

「鹿児島の盆料理」

鹿児島では、古くから盆料理として、落花生豆腐・ガネ・煮しめ・団子・かいのご汁・そうめん汁などがあり、8月13日・14日・15日には心を込めて作られた料理が小さな塗り膳に盛られ、精霊（おせろさあ）にお供えされます。先祖を供養する心は、今でもお盆料理とともに引き継がれています。



梅肉だれでさっぱりと だっきしょ 落花生豆腐

※鹿児島では落花生（ピーナッツ）のことを「だっきしょ」とも呼んでいます。

材料(流し箱1つ分)

落花生(乾燥) --- 1カップ	たれ
からいもでんぷん (片栗粉でも可) -- 1カップ	梅肉 ----- 梅干し3個分
水 ----- 5カップ	濃口しょうゆ - 大さじ2
青ジソ(飾り用) ---- 適宜	砂糖 ----- 大さじ1
	みりん ----- 大さじ2

流し箱とは…

材料を流し入れて冷し固めるために使う型。寒天やゼリーを作るときにも便利です。



作り方

- 1 落花生は殻をむき、渋皮ごと一晩水に浸し、水切りをする。
- 2 ①の落花生に熱湯をたっぷりかけ渋皮をとる。(この時、生臭みもとれる。)
- 3 ②の落花生と分量の水をミキサーにかける。
- 4 ③をふきんでこし、よく絞る。
- 5 こし汁を鍋に入れ、でんぷん(または片栗粉)を加えてよく混ぜる。
- 6 鍋を火にかけ、沸騰したら中火にし、木しゃもじで15分くらい根気よく練る。(焦がさないように注意!)
- 7 木しゃもじで混ぜたときに鍋底が見えるくらいまで練り、熱いうちに水で濡らした流し箱に入れ、上面を平らにして常温で冷ます。
- 8 たれの材料をすり鉢でよくすり合わせる。
- 9 ⑦が固まったら型から取り出し、適当な大きさに切り、青ジソを下に敷き、器に盛る。

ポイント

冷蔵庫で冷ますと独特の弾力がなくなるので、食べる直前に冷す。



夏野菜たっぷりの かいのご汁

材料(4人分)

大豆(乾燥) -----	40g
野菜昆布 -----	10cm
干しシイタケ -----	6g
キクラゲ -----	5g
油揚げ -----	15g
コンニャク -----	80g
ゴボウ -----	40g
カボチャ -----	60g
ナス -----	20g
ニンジン -----	20g
〔みそ -----	50g
だし汁(水) -----	3カップ

作り方

- 1 大豆は前日に水に漬けておく。
- 2 野菜昆布はもどしてせん切りにし、干しシイタケ、キクラゲはもどしておく。
- 3 油揚げは熱湯をかけ油抜きする。
- 4 コンニャクは塩(分量外)でもみ、沸騰したお湯に入れてあく抜きをする。
- 5 ゴボウはさがぎに、シイタケ、油揚げ、カボチャ、ナス、ニンジンのコンニャクは1cm角に切り、キクラゲは細く切っておく。
- 6 だし汁に大豆と昆布を入れ、軟らかく煮えたら残りの材料を入れる。すべての材料が煮えたらみそで味を調える。