

# 指宿と千歳の食べ物

## 指宿二代目 B B Q で食べた 超勝武士ラーメン

指宿市はかつお節の最高級品「本枯節（ほんかれふし）」の生産量日本一。指宿ならではのラーメンを作ると、地元のかつお節業者とラーメン店が協力してできたのが「超勝武士ラーメン」です。自分でけず、てお皿の6、7割の量を入れる超勝武士ラーメンは、かつお節の香りガすごくて、さっぱりしててチャーシューも木口木口であ、ぜうんめ

「かごしま黒豚」は、今から約400年前に琉球沖縄から鹿児島に移入されたといわれ、長年に渡り飼育されてきました。昭和20年代に東京に出荷され、うまさと品質の良さが評判となり、30年代には「鹿児島黒豚」と称され、広く知られるようになりました。スペアリブは1度も食べたことがなか、たけど、とても柔らかくてあ、ぜうまかー！

みんなでやったスイカ割りも楽しかった!!



## 千歳市（北海道）でよく食べられてるラーメンとお肉は？

炒めたもやしや玉ねぎなどの野菜がのった札幌みそラーメン、とりガラや野菜などからダツをとったすき通ったスープの函館塩ラーメン、とりガラや魚介ダツをベースにした旭川しょうゆラーメンが北海道の三大ラーメンです。これらにバ

ターやのりなどのトッピングはあるけど、かつお節を入れるのはあまり聞いたことがないです。お肉はや、ぱり北海道の郷土料理であるツンギスキャンだと思えます。ぼくは生のものを焼いてタレにつけるのが好きです。

みどり台小学校 山口 純平

# おばあちゃんたちが作ってくれた 鹿児島県の郷土料理

2

## きりこんとところてん

「きりこん(切りこん)は材料を切りこんで鍋に入れることから、その名がついたといわれています。とりの骨付きぶつ切りを使ってつくる正月料理で、祝い膳の1つです。とり肉やごぼう、にんじんなどの根菜、厚あげ、しいたけなどを煮込んで作るごちそうだ、たそうです。

おばあちゃんたちが3日目の夜ご飯に食べさせてくれました。初めて見て聞いて食べてうまかっ！



テングサ(天草)からつくる「ところてん」(心太)。テングサは鹿児島県内で多くとれるそうです。

これも3日目の夜ご飯におばあちゃんが食べさせてくれました。ところてんのかたまりを出してきて、ところてんつき器で作らせてもらいました。

つきぼうで押しだすと、る~とでてきました。押すの楽しいです。



## 千歳(北海道)の郷土料理は？

北海道の郷土料理といえば、ツングスカン、鮭のちゃんちゃん焼き、いくらやし、うゆづけ、ザンギなどがあります。他にも、北海道の地名がついた石狩鍋、室蘭やきとり、松前づけなどおいしい食べ物がたくさんありますが、千歳には、千歳でしか食べられない支笏湖のチップ(ヒメマス)があります。支笏湖に生息するチップは「支笏湖チップ」と呼ばれ、漁が行われるのは1年のうち6月から8月の3ヵ月だけです。塩焼きや刺身で食べられます。千歳の郷土料理になったらいいなと思います。食べたことないのでいつか食べてみたいです。