

家庭の味、地域の味

【がねの作り方】

《材料（4人分）》

- | | |
|-----------------|---------------|
| ● さつまいも … 250 g | ● 小麦粉 … 100 g |
| ● ごぼう … 25 g | ● もち米粉 … 50 g |
| ● にんじん … 50 g | ● 砂糖 … 50 g |
| ● にら … 適量 | ● 塩 … 少々 |
| ● 豆腐 … 1/2丁 | ● 卵 … 1個 |

《作り方》

① さつまいも、にんじんを5cm程度の細切りにし、にらも同じ長さに切る。ごぼうをママがきにし、水にさらしてアクを抜く。



① 材料を切る

② 豆腐をくずしておく。



② 豆腐をくずしておく

③ 全ての材料をあわせてよく混ぜ、まよりが出るまで練る。



③ よく混ぜる

④ ボウルの中へ同じ大きさに分けておく。



④ 同じ大きさに分ける

⑤ 生地を木べりにのせて140～150℃の菜種油に滑らせるように入れ、がねが浮いてきたら完成。（最後まで油の温度を上げると表面がカラッと仕上がります）



⑤ カラッと揚げる

《ポイント》

豆腐の代わりにすりおろしたじゃがいもや山芋を入れるとふんわりと仕上がります。



田舎のたしなみ。【春】

後世に贈る「ごちそう」 故郷の恵みあふれる「がね」

その姿が「かに」に似ていることから、鹿児島弁でかかに意味する「がね」と呼ばれて愛されてきた郷土の味。昨年の国民文化祭においては「かごしまの味」伝えたい、広めたい、郷土の食の具投票「がね」が行われ、「がね」が最も多くの票を獲得しました。地元で採れる新鮮な農作物と先人たちの様々な工夫が作り出したこの味は、受け継ぐべき大切な食文化です。

市生活研究グループでは、農山漁村で暮らす人々が、自分たちの生活をより豊かにするために、生活の中で生み出した「生活の知恵（旬の食材の保存方法や、便利な道具の開発など）」を研究し、伝承しています。このコーナーでは、選りすぐりの「生活の知恵」を、市民の皆さんにご紹介します。ご覧いただき、ぜひ皆さんの日々の生活にご活用ください。

志布志市が取り組む「ブランドづくり」を紹介します！



こころざしブランド通信

Shibushi Brands News

問 本庁 企画政策課 地方創生推進室（シシガーデン事務局）
Tel: 474-1111（内線 254）

シシガーデン: <http://sisi-garden.com/>

SISIGARDEN



こころざしネット新聞

開局から1年を迎えた志布志市の情報発信プラットフォーム「シシガーデン」で、現在公開中の志布志プロモーションCMが話題になっている。昨年12月、日本テレビ全日本歌唱力選手権で「歌唱王2015」に輝いた志布志市在住の坪田俊一氏（23歳）が、志布志市からのプロモーションCM出演要請に応じ、自身の母校である志布志小学校にて同選手権優勝曲（アンジェラ・アキ/HOME）を歌唱した。収録が行われたのは、南国鹿児島では非常に珍しい大雪・暴風雪警報が出た1月24日（日）、音楽室にて後輩にあたる同校児童もCM収録に出演した。「学校編」と題した同CMは、動画共有サイトYouTubeにて公開直後から話題になって



母校にてCM制作に協力した坪田俊一さん。志布志小学校

おり、「歌唱王2015」に輝いた坪田氏の反響の大きさを物語っている。志布志市の自然や歴史的文化財をドローンなどの機材を使用

CMで志布志の魅力を発信中！

いまシシガーデンがおもしろい

して撮影編集したCM「美しき故郷しぶし・自然編」に続く第二弾「ふるさと」をこよなく愛する歌と共に志布志の魅力を発信している。

第三弾元氣編も制作中

「学校編」に続く志布志市プロモーションCM第三弾がまもなく公開される。「元氣編」と題したCMは、志布志市志布志町志布志二丁目商店街で、地元女性グループが地場産品を販売する「げんき市」と、老人ホームや市内各地のイベントで演奏活動を行っているボランティアグループ「かねもり一座」がコラボした動画となっている。CMを監督したシシガーデンプロデューサーの安田潤司氏は、「音楽や映像を通して、志布志の魅力を広く発信していく、人々とまちの協奏」をテーマに創りました。音楽や文化は志布志をより元氣なまちにする大切なツールだと思います。」と語った。



国民文化祭でも演奏した「かねもり一座」



笑顔と元氣あふれる交流拠点「げんき市」

「シシガーデン」、地域の魅力を色んな映像を使って発信してもらいたい。

■問い合わせ先：農政課 生産流通係 Tel: 474-1111（内線 433）