



夏の定番 自家製ゴーヤのかき揚げ&チップス

香ばしくてカリッとした食感



カリカリした食感が病みつきになり、いくらでも食べられます

今 が旬のゴーヤを使って作るかき揚げとチップス。今回料理を紹介してくれるのは本城地区・下平にお住まいの泥谷かず子さんです。

ゴーヤ料理を作り始めたのは3年前。今から10年前に地元本城の方が作ったゴーヤの天ぷらを頂いた時、「これはおいしい。作ってみたい」と思ったからです。最初は天ぷらを作っていたのですが、かき揚げのほうが簡単だと考えて作り始め、残ったゴーヤをチップスにしました。

調理方法はとても簡単。かき揚げは、かぼちゃやさつまいも、玉ねぎなど、冷蔵庫にある具材とゴーヤを切って、天ぷら粉、水の順に入れて混ぜます。あとは油で揚げて、醤油や塩など好みの調味料で味付けします。チップスは、中の種をくり抜いて、丸く切って揚げるだけです。何もつけなくても十分おいしいですが、これも塩

で味付けするとよりおいしくなります。

「かき揚げを作るとき、一番のこだわりは干しエビを入れること。これを入れると入れないのでは全然違う」と泥谷さん。出汁が出て、甘みが増し、いろいろも良くなるそうです。他に、水の量を少なくすることで具材がまとまりカリッと仕上がるなど、シンプルな調理の中にもさまざまなコツが秘められています。

ゴーヤ嫌いのおばあちゃんが、このかき揚げだったらたくさん食べてくれるなど、家族に好評の自家製ゴーヤのかき揚げ&チップス。お酒のおつまみにいかがですか。



本城地区・下平
泥谷 かず子さん
作るときは崩れないように200度くらいの強火で揚げます。出来たてが一番おいしいですよ。



発泡スチロールで作るキャラクター人形

アニメキャラで子どもたちに笑顔

市 本地区・古都を通るとサザエさん一家や妖怪ウオッチ、アンパンマンなどアニメキャラクターの人形がずらりと並び、ひときわ目を引く場所があります。

この人形を製作しているのは市木地区・古都に住む宮越博さん。自宅横にある畑を荒らす猿対策として4年ほど前から作り始めました。

人形の材料は近くの海岸に流れ着く発泡スチロール。のこぎりやナイフを使って大まかに形を作り、サンドペーパーで細部を整え、その上から色を塗ります。これまで作ったキャラクターは約30体。ポスターなどを参考にしながら製作するという宮越さんは「ポスターだと後部が見えないから、自分でイメージしながら作るのですが、立体的に仕上げるのが難しい」と話します。

人形が飾ってある宮越さんの畑



市木地区・古都
宮越 博さん
人形のおかげで猿も近寄りなくなりました。木材を使った彫刻も趣味で作っています。

は、市木小学校の通学路沿いにあることから子どもたちにも大人気。もともと畑を荒らす猿対策として始めた人形作りですが、「今では子どもたちの喜ぶ顔を見るのが楽しみ」という宮越さん。子どもたちからのリクエストも多いそうで、「人形作りがきっかけで子どもたちとの交流も生まれ、喜んでくれる。これからは子どもたちの笑顔が見られるようにいろいろと作っていききたいですね」と話してくれました。

お子さんやお孫さんを連れてぜひ一度宮越さんの人形たちに会いに行ってみてください。笑顔になりますよ。



精巧に作られた人形たちがずらり