

【5年2組 さつま通信】

5年生は海田町の郷土料理について調べました。そこで「海田さつま」というものがあることを知りました。しかし、現在海田さつまはあまり知られていません。そこで、5年生は海田さつまについてくわしく調べてみました。その結果、海田さつまには歴史があり、それを再現するレシピや海田さつまを使ったアレンジレシピがあることが分かりました。

海田さつまの歴史

そのルーツは江戸時代の参勤交代にあります。海田町は江戸時代には西国街道が整備され、大阪と下関を結ぶ宿場の1つとして栄えた町です。

さつまの始まりは、島津家[薩摩藩]に食事を提供するために用意した魚をアレンジしたことと言われています。しかし海田さつまは忘れられていき、地元の人でも知らない郷土料理になっていきました。

海田さつまは、普通に作ると、とても時間がかかるので作るのが難しいです。ですが、ある方法を使うことで簡単に海田さつまを作ることができます。

【海田さつまを簡単に再現した作り方】

★材料

- ・ さばのみそ煮缶
- ・ 糸こんにゃく
- ・ ネギ
- ・ ごま

★作り方

- ①さばのみそ煮缶を潰す。
- ②糸こんにゃくの水分を飛ばす。
- ③さばのみそ煮缶を混ぜ、そのほかの材料を入れる。



これなら
簡単！

これで簡単に作れます。

海田さつまを簡単に再現できる方法はもう一つあります。

実は、「海田高校」と「ますやみそ」さんが共同開発をして「海田さつまの素」という商品を作り上げました。第2弾は「ごま鯛みそ」として販売される予定です。

海田さつまを簡単に再現した作り方を作るのが面倒になったときは「海田さつまとの素」を使って作ってみてもいいですね。

これを見て、「海田さつまって美味しいのかな？」と思った人もいるでしょう。そこで、5年2組は海田さつまとの味や魅力を多くの人に知ってもらいたいという思いから、海田さつまをつかったアレンジレシピ、「海田がつまったジャンボしゅうまい」というメニューを考えました。

そのアレンジレシピが2月16日に給食に出ました！

【海田がつまったジャンボしゅうまいの作り方】

★材料

・鶏ひき肉	25g
・玉ねぎ	30g
・ひまわりの種	2g
・海田さつま	7g
・さとう	0.8g
・ごま油	0.6g
・かたくり粉	1.5g
・黒ごま（トッピング）	0.1g

★作り方

- ①材料をよくねる。（しゅうまいの皮と黒ごま以外）
 - ②まるめて、アルミのカップに入れる。
 - ③しゅうまいの皮をかぶせて、黒ごまをのせる。
 - ④蒸す。
- ぜひ、作ってみてください。



給食を食べた児童の感想

海田がつまったジャンボしゅうまいの味はどうでしたか？

- ・さつまとの強い塩味が抑えられていて食べやすくおいしかった。
- ・はじめてアレンジレシピを食べた。鶏肉の味がおいしかった。
- ・しゅうまいが苦手だったけど美味しく食べられた。
- ・おいしかったから伝えていきたいと思った。

発行者：海田さつま通信チーム

5年2組 川寄、北林、漆島、新本

