



第96回

宗像に「きよんちゃん漬け」という郷土料理があります。どのような漬物なのか? きよんちゃんという名前は何のよじりか? その実体に迫るべく、市民記者が取材に出かけました。

■問い合わせ先 健康づくり課 ☎(36)1187

「きよんちゃん漬け」は、

甘・辛・酸っぱい即席漬け

冬はダイコンで、夏はキュウリで



「清乃ちゃん」が「きよんちゃん」に

いざ、取材に向かった先は赤間公民館。この日、赤間地区の国際交流ボランティアグループ「ふねの会」のお母さんたちと、福岡教育大学の留学生



福岡教育大の留学生のみなさんと。人生つらいことも笑顔ではねのけるという的場さん(左から3人目)は、すてきな人でした

「きよんちゃん漬け」のルーツ。「清乃ちゃん」↓「きよんちゃん」で、「きよんちゃん漬け」になったのです。

「私のまわりの人が、親しみを込めてそう呼んでくれていたのですが、10年ほど前に、市の広報紙にその名前が載ってしまっ。中身は昔からみんなが作っている、

味が染みるまで一晩お待ちください

でも、それはすごいこと。「きよんちゃん漬け」という名前のインパクトで、図らずも、ふるさとの味の普及に多大な貢献をしたのですから。それに、本人の名前がつくほど、的場さんのしょうゆ漬けはおいしかったのだと思います。これは、出

コンに沸騰させた調味液をかけてなじませれば、あっという間に「きよんちゃん漬け」の完成です。一晩置くと味が染みておいしくなることでした。



これがうわさの「きよんちゃん漬け」

余った漬け汁は煮物に利用します

「ダイコンのきよんちゃん漬けは持ち帰ってね。代わりに今日は夕べ漬けたキュウリのきよんちゃん漬けを召し上がれ」。えっ、キュウリも

「きよんちゃん漬け」ですか? 「そう、冬はダイコンだけど、夏はキュウリ。ピールのおつまみにも人気なんですよ。では、遠慮なくいただきます。翌日、しっかりとしょうゆ色に染まったダイコンの



夏はキュウリの「きよんちゃん漬け」がお勧め。冷やしてどうぞ

管理栄養士からの一言

ふるさとの味それが郷土料理!



荒牧管理栄養士

東京から帰省した友人に、取材のときにもらった「きよんちゃん漬け」を振る舞うと、「しばらく食べてなかったなー、こういう味は」と言われました。

ふるさとを懐かしく思わせてくれる料理、ふるさに帰ってきたことを実感させてくれる料理、それが郷土料理です。

「きよんちゃん」こと的場さんお勧めのレシピを教えてくださいました。冬は胃腸の動きを助けるダイコンで、夏は体の熱を取る効果があるキュウリで、季節に合わせて食べてみてはいかがでしょうか。

きよんちゃん漬け(ダイコンのしょうゆ漬け)の作り方

【材料】

- ダイコン3kg(ダイコン小3本くらい)
- A(しょうゆ600cc、酢300cc、みりん100cc、酒100cc、ざらめ200~350g)
- コンブ(細切り)適量
- トウガラシ(小口切り)適量

【作り方】

- ①ダイコンの皮をむき、約3mm厚のいちょう切りにする
- ②Aを鍋で沸騰させる
- ③②を①にかける
- ④コンブとトウガラシを入れて混ぜる

*一晩置いたら食べごろ。冷蔵庫で1カ月保存可

*漬け汁は、鶏手羽肉、豚肉、ゆで卵、ダイコンなどの煮物に再利用できます

編集後記

大人の仲間入りを果たす成人式。7年前、成人式を迎えた私にとって、懐かしい友人たちと久しぶりに再会できる大きな同窓会という感じだった。母親から譲り受けた着物を着て、会場の前で友人たちと「キヤツキヤツ」と写真撮影。あのころから年数だけたつたが、私は成長できただろうか? (ま)

■春の気配と寒さの中で新酒の便りが届く。蔵開きめぐりは好きもの同士の恒例の行事だ。緑の酒林(さかばやし)を見つけては、今年の味はと期待が膨らむ。振る舞いの純米酒で大いに満足だが、蔵自慢の吟醸酒は香りが心地よく格別の舌ざわりと喉ごしである。■地元の蔵開きにお出かけになっ

てはいかが (や)

■地元のカナトフグやイノシシを使った学校給食の日、宗像の良さを知り、栄養満点。子どもたちの給食で好きだったメニューは: 冷凍ミカン、ソフトめん。当時の楽しかったことも思い出す。■食材の生産者や調理員、さまざまな人の手で作られたおいしい給食。取材で出会った子どもたちの笑顔が心に残る (か)