

宮古のお盆 重箱やお供え徹底解剖!

今年の旧盆は9月3日(日)・4日(月)・5日(火)

島の駅みやこ調べ

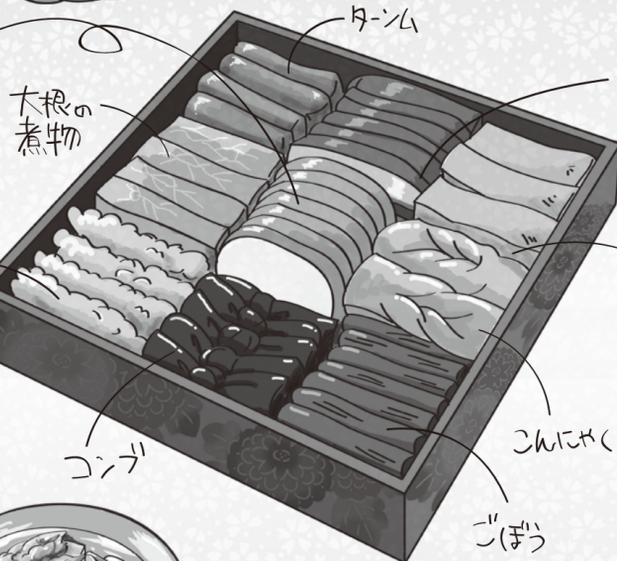


■果物

なるべく島内産を。スイカ、バナナ、ドラゴンフルーツ。今年は時期的にキーツマンゴーもお供えできそうですよ。左右対称、一対にするのを忘れずに。

■紅白カマボコ

蒸したものが一般的ですが、日持ちさせるために揚げる人も。池間島では紅白カマボコは入れないようです。



■三枚肉

泡盛・黒糖を使って柔らかく島内産の豚肉は生産数は少ないが、新鮮さはピカイチ!

■厚揚げ

宮古島のお豆腐屋さんの島とうふじゃないとね!しっかり水切りをして下準備。

■魚の天ぷら

宮古島の近海でとれた新鮮なお魚を。衣に使う卵も島内産の新鮮な卵で!



■シームヌ

中身汁が出るのは上野や城辺など。こんにやく・シイタケ・平かまぼこは平良バージョン。場所によってはソーメンとカマボコも。

■刺身(カツオ・マグロ)

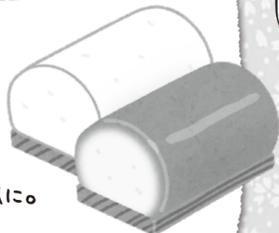
伊良部・佐良浜はカツオを使うところが多い。酢醤油で食べるのが宮古流!

■魚の唐揚げ

伊良部、佐良浜地域ならではのすが漁師町!

カマボコが余ったら... ★カマボコのリメイク★

かまぼこは冷凍保存OK! 野菜と炒めて冷凍、自然解凍でお弁当の具にも。細かく刻んでかき揚げの具にしたり、アオサを入れると磯辺揚げ風に。チーズとも相性抜群です。



昔はこんな巻寿司もよくあったなあ...



島の駅新聞

2017 8月号 発行・島の駅みやこ

トピックス

- 宮古のお盆 重箱やお供え徹底解剖!
- 宮古島のものづくり力! 今が旬!
- 食べてみるべき! 島の駅イベント情報

旧盆用お重 承ります!!

前日12時迄にご予約下さい TEL 79-5151

8月 島の駅よりお知らせ

宮古島で牛乳が作られているんだよ! 栄養たっぷり生乳を飲んで夏を乗り切ってね!



現在、宮古島で生産された牛乳は島内でただ1社、元気生活さんのみが販売を行い、学校給食などへの提供をされています。しかし、牛乳の消費伸び悩みや島外産の格安牛乳に押されて販売が低迷しており、学校給食が休みになる夏や春には、常に在庫が余るといった状況になっています。宮古島で唯一の牛乳メーカーである元気生活(元気乳業)さん。



ウシさん&元気乳業さんへのぬりえ付きメッセージを募集しています。牛乳売場で用紙を配布していますのでぜひお寄せください!

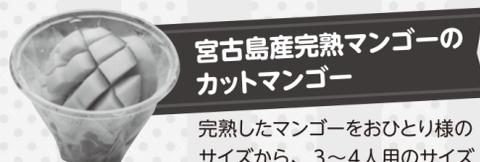
これは地域にとつての問題です! 誰かが声を上げて取り組まなければいけない!! そこで島の駅みやこは、この問題に対して全力で応援したい!と島の牛乳を守ろう!という取り組みを行います。前回も多くの皆様の賛同を頂戴し、牛乳の購入に応援をさせていただきました。ありがとうございます!今年もぜひ応援して頂ければと思います。一緒に島の牛乳を守ってください!ぜひぜひよろしくお願いたします。

宮古島の牛乳を一緒に守ろう!



マンゴーカフェオープン

7月15日マンゴーの日にオープンしました! 店内で、ご贈答用やご家庭用のマンゴーを選んだあとは、テラスでマンゴーを楽しんでいきませんか?



宮古島産完熟マンゴーのカットマンゴー

完熟したマンゴーをおひとり様のサイズから、3~4人用のサイズまで幅広くご用意しております。



マンゴーかき氷

とろける甘さのマンゴーに、マンゴーシロップもたっぷりかかったマンゴーが楽しめるかき氷です!

旧盆オードブル・お重

<p>※写真は、お供え用お重のイメージです。</p> <p>※オードブルは、かんぱん・オードブル・約3~4人分です。</p> <p>※オードブルは、かんぱん・オードブル・約3~4人分です。</p>	<p>やーていオードブル (約3~4人分)</p> <p>3,000円 (税込)</p>	<p>がんぞーオードブル (約5~7人分)</p> <p>5,000円 (税込)</p>	<p>お供え用お重 (7品)</p> <p>3,000円 (税込)</p>	<p>お供え用お重 (9品)</p> <p>5,000円 (税込)</p>
--	--	--	---------------------------------------	---------------------------------------

◆◆ 前日12時までにご予約ください。TEL 79-5151まで ◆◆

マンゴーツイスターズリクエスト募集中!

「マンゴーツイスターズ」の楽曲がFMみやこでリクエストできるようになりました!

- ★ノリノリな「Man Go Twist Again(マンゴーツイスト アゲイン)」
- ★ツイストを踊りたくなる!?「Man Go Woo Man Go Go Go(マンゴーウーマン ゴーゴーゴ)」
- ★しっとりバラードの「Sweet Mango Love(スイートマンゴーラブ)」

リクエストはFMみやこ 765@fm-miyako.comへ!

島の駅みやこ

宮古島市平良字久貝870-1 Tel:79-5151

営:9:00~20:00(26日まで) ~19:00(27日より)

▼島の駅最新情報はこちら!

Find us on Facebook facebook 島の駅 検索

営業時間のご案内

島の駅みやこ	9:00 ~ 20:00(26日まで)
島の駅みやこ	9:00 ~ 19:00(27日より)
ちょうじ屋(そば)	10:00 ~ 16:00
宮古島カレー	11:30 ~ 14:30
おみずやさん島の駅店	9:00 ~ 20:00

今が旬! キーツマンゴー

キーツマンゴー農家さんからのメッセージ



ミナバ果樹園
追熟するまでの変化も楽しみの一つ。毎日「今日はどうかかな〜?」と見てあげて!



あいむらくしゅえん
愛夢楽樹園
美味しさをベストタイミングで味わってネ!



砂川勝哉さん
追熟が長いので、見て満足、食べて更に大満足!



川田定子さん
アーウインのような甘酸っぱさこそないものの、キーツのきめ細かくとろけるような口当たり、他の果物にない甘さは別格です!

下地絹代さん
上等なキーツマンゴーを島の駅へ納品しています!

表皮は緑色、サイズも大きく、収穫時期は短い。宮古島では栽培されているマンゴーのうち約5%程のわずかな生産量のため、「幻のマンゴー」とも呼ばれています。

旬の時期
7月下旬~9月上旬

収穫から10日~14日目頃



表面がしっとりとした状態になり、全体的にツヤが出てきます。指で押すと、柔らかな感触。

収穫から7日目頃



白い粉(ブルーム)が少なくなってきました。少しずつ黄緑色に変色し、表面もツヤが出てきてシットリしてきます。

常温で追熟、食べごろになったら、召し上がる数時間前に冷やして。



宮古島でかまぼこを製造販売している「かまぼこ屋」さんは、多良間島も含め現在4軒のみ。かつては7軒ほどあったそう。それだけ昔はよくかまぼこを食べていました。
お正月、旧十六日祭、旧盆：ナーファイを始めとする、子供に関わるお祝い事など。そんなとき食卓に並ぶお重やシームヌには、伝統の紅白かまぼこ、平揚げかまぼこは欠かせない存在です。
今回、「宮城かまぼこ屋」さんへお邪魔し、かまぼこづくりを覗いてきました!



春美さん 英和さん 可奈子さん

宮城かまぼこ屋

宮古島産ももかんかん

2代目のレシピづくり

2代目となるのは、旦那さんの英和さんと奥様の春美さん。
お店を継ぐ際、お母さん達からその味を習ったそうですが、本当に大変だったそうです。
春美さん曰く「レシピなんてない分量での感覚だったから材料を混ぜ合わせる度に味見してもらってさ。『これでOK』という量をメモして...と、こんなに全部やっていたよ」と細かくレシピ化する苦勞を語ってくれました。

ふたりで商品開発部

そんな春美さんは、娘の可奈子さんと一緒に新しい商品の開発もやっています。「ほとんど家族だけでやっているお店だけとさ、『商品開発部』って2人でちろちろやっちゃんやっちゃん。若い世代にも食べてもらいたい!という気持ちから、『島とうふのつまみ揚げ』『チーズ入り』『月桃入り』にんにく入り」様々な商品を出しています。



また、紅白カマボコなども最近二世帯で使う量が少なくなっている傾向にあるので半量サイズで販売。「何でも今までの半分量の量。行事のときでもお供え用と自分達で食べる用と別、という話も聞くからね」
娘の可奈子さん

は、かまぼこ自体にもっと馴染をもってもらおうと、2014年頃からはフェイスブックを始めとするSNSを使ってアレンジ料理や行事での使い方など情報発信をしています。
「親が食べていたら、子どもが大きくなっても自然と食べるけど...手作りを求める人がまた増えたらいいな」



取材中、お店には多くの常連のお客様が「平揚げかまぼこ」を買いにいらしてました。作り手と買い手が直接顔を合わせるこの雰囲気、普段スーパーで買っ物を済ませているわたしにとっても温かさを感じました。

みんな「このじやない」と口を揃えて言います。お話を聞いたあと食べた平揚げかまぼこは、普段食べていたかまぼこより数倍美味しかったです。作り手の顔、人柄も商品の一部なんだなあと感じました。

●宮城かまぼこ屋
沖縄県宮古島市平良字下里15
宮古島市公設市場から港向け 西里西通り
公設市場前バス停そば

食べてみるべき!!

島の駅みやこスタッフの

送って みるべき!!



宮城かまぼこ屋
ポストカード (かまぼこのある風景)
150円

おいしいそうな可愛いイラストでお重やお祝いの席の様子が描かれたこのポストカード。今回の取材で伺った宮城かまぼこ屋の可奈子さん作。かまぼこのある風景が温かく描かれ、可奈子さんのかまぼこ愛が伝わってきますよ。

浜口水産(株)
とびだい(かつお節)



伊良部島に水揚げされるカツオの中でも大型の物を「とびだい」と言います。小さいころからおばあが作ってくれたカツお節は、宮古味噌と宮古島産のかつお節でつくらないとね!香りが全然違う!やっぱり地元のかつお節が美味しいさ。

粟国 **リエ子** (島の駅みやこ歴4年 オープニングスタッフです!)
出身地:宮古島市伊良部 好きな食べ物:カツ汁
ひとこと:ダイニングのお弁当・お惣菜は地元で生産されて島の駅に納品されている野菜を使って調理しています。農家さんの想いやダイニング調理スタッフの想いがいっぱい詰まっていますよ!

農業生産法人(有)パラダイスファーム
雪塩太もずく



食べた瞬間、んっ!!驚きの歯ごたえ、シャキシャキでとっても美味しいです!私はめんつゆで、そうめんのように食べるのがオススメです!!

目黒 **温子** (島の駅みやこ歴3年)
出身地:静岡県沼津市 好きな食べ物:パウムクーヘン
ひとこと:島の駅に入って7月で4年目に突入しました!お客さまに声をかけて頂くことも嬉しいです!お探しの物などあればお声かけください。これからも皆さんに宮古島の恵みを提供できるよう頑張ります!

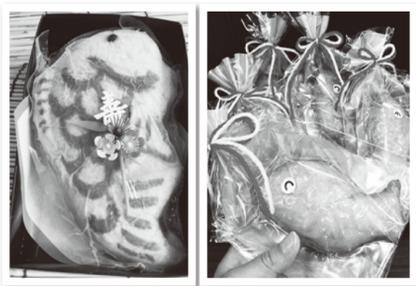


このすじ模様を懐かしむ方も
平揚げかまぼこ
日常のなかでも宮古そばの具として馴染のある「平揚げかまぼこ」の模様は宮古島独特。昔は市場などで平積みされて売られていたため「他のかまぼこ屋さんとの区別をつけるために指で筋をつけたのが始まりかも?」とご主人。宮城かまぼこ屋さんは4本。数えてみてね!



宮城かまぼこでしか作っていない
波かまぼこ
お正月、旧暦十六日、旧盆のときに販売される「波かまぼこ」。断面は華やかなカステラかまぼこです。「作るのに手間はかかるけども〜でも手作りは美味しいから」と馴染みのリピーターさんからの注文を受けています。

オリジナルの型でしじり生地を流して、手作業で作っています。



おめでたい **鯛かまぼこ**
今でも結婚・内祝いなどでたい席でのお祝い返しには鯛かまぼこを贈るそう。立派なかまぼこを人生の門出に。最近はずいぶんお祝いのお魚かまぼこも。(写真提供 宮城かまぼこ屋)