



ひきとおし

香島の郷土料理です。来客があった時、どうぞ！どうぞ！と奥の座敷に引き通して、鍋を囲み楽しい団らんが始まるので「ひきとおし」と呼ぶようになったそうです。大きくて弾力のある香島の豆腐「香島豆腐」を使用し、そうめんがそんざいされています。

学校給食にも入ります！

お家で作ってみよう！！

材料
● だし(オリーブの厚し汁+ツメのゆで汁) 1400cc
● ツメ 200g
● そうめん

A. 地鶏 500g ・ 大根 200g
・ にんじん 100g ・ 干し椎茸 8枚
B. 白米 400g ・ 長ねぎ 2本
・ きのこ 1パック ・ 焼き豆腐 1丁
・ 塩 少々 20g ・ ショウガ 1本

調味料

・ 塩 小じょうし
・ 酒 大じょうし
・ 薄口しょう油 大じょうし
・ 本みりん 大じょうし

作り方

1. 鍋にだしを入れ、Aを加えて強火にかける。煮立、たら中火にして材料に火を通す。
2. ツメを入れ調味料を加える。
3. Bを入れ煮ながらいただく。
4. そうめんを入れて煮汁にからめていただく。

作り方は地域や家庭により千差万別！ぜひお好みでお作り下さい。



香島のお酒といえば、「香島焼酎」が有名です！なんと!! 香島は「麦焼酎産地」の地でもあり、古来より、米麹 1/3 ・ 麦 2/3 による香島独特の製法で、もろみと 蒸気させた後、蒸留して 醸造されており、麦の香りと米麹の柔らかい甘み・深い味わいが特徴です！

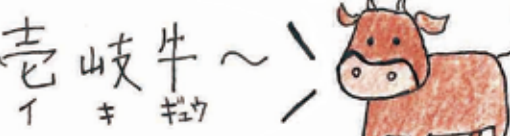
現在、島内には 72 の蔵元があり、500年以上もの伝統を受け継いでいます。蔵元では 酒造見学や焼酎飲み比べも体験でき、私たち CA も参加してきました！



職人さんたちが手塩にかけて焼酎を作っている工程には歴史の奥深さと愛情が感じられます。

タンクの中ではもろみの泡がジュクジュクとまさに生きています！感動します。

是非、歴史ある香島の美味しい「香島焼酎」をご堪能ください。種類も豊富な為、ご自身のお好みの味も探しやすいですよ。お土産にも大変喜ばれます。



香島牛の条件

- ＊ 香島で生まれて香島で育った黒毛和牛であること
- ＊ 香島市農業協同組合肥育部会の構成員により育てられていること
- ＊ エサも「愛国」という配合飼料で育てられていること
- ＊ 日本食肉格付け協会で肉質等級が5等級、4等級、3等級以上のものであること

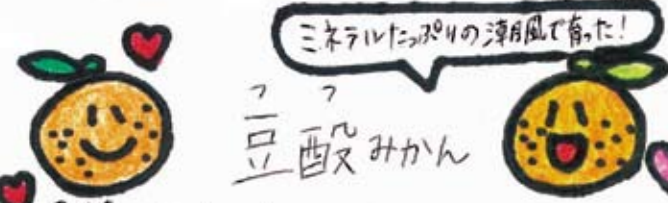
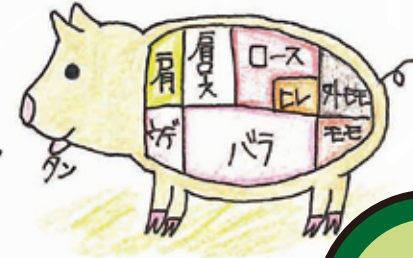
特長

- 高級牛肉で有名な産地の元牛となることも！
- ミネラルたっぷりの潮風で育った！
- 肉質柔らかく、霜降りのお肉でありながらも、脂は上品であさり！
- 口に含むと溶けるようになくなる！

香島を訪れたらぜひ！香島牛をご堪能ください！

とんちゃん

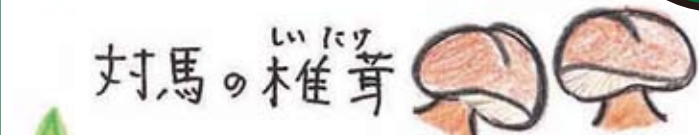
昔、在日韓国人から伝えられた焼肉料理を地元の精肉店が日本人の口に合うように工夫を重ね、地域に広まると言われています。豚のロース肉を醤油やみそをベースにニンニク、ごま油など、数種類の調味料に漬けた肉と、適度な脂身のとんちゃんを野菜と一緒に焼き上げ、じゃーじゃーと香ばしいにおいが立ち込め、空腹感を増やします。甘い味付けの豚ロースなら2"ほどのしっかりとした歯ごたえとうまみで、びっくりする程ご飯が進みます。是非、国境の味をお召し上がり下さい。



対馬の最南端、豆蔵地区では、温暖な気候と適度な潮風を活かした、果樹栽培が盛んです。そんな豆蔵地区で4又穫される平たくて大きい「豆蔵みかん」は、味が濃くて程よい酸味が特徴です！12月に旬を迎え、地元の直売店やスーパーで見入れます！ジャムやマレードにもおいしいです！また、みかんをすりつぶして食べることができる場所もあり、とてもおいしい豆蔵みかんを食べてみて下さい。



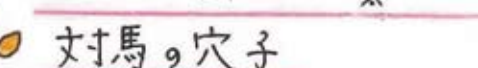
100年以上の歴史がある



対馬の椎茸栽培は、100年以上の歴史があり、原木で椎茸の栽培が行われています。対馬は玄海漁港に接し、冬には厳しい季節風を受け、このような環境下で育った椎茸は栄養分を十分に備え、椎茸の栽培に適した原木となり、椎茸も肉厚でコシコシと食感、豊かな香りは「木のあじ」も感じられる木茸です。



水揚げ量日本一を誇る



- 対馬近海は栄養素豊富な対馬暖流に恵まれ、世界有数の好漁場と有名です。
- 対馬の西海域は水深が200m程あり、穴子のエサとなる深海のカニ・エビ・イワシが豊富に生息しています。深海の水温も年間を通じ6℃程と低温なため、脂のノリがよい穴子が育ちます。
- また、対馬近海は津月の流れが速く、それを泳ぐ穴子は身が締まり、肉厚な穴子に成長します。



是非ご堪能下さい!!

※2016年データに基づいています。