

# エタリの塩辛通信

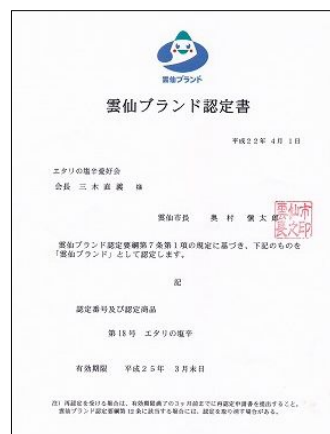
第21号 (2010年9月29日)

発行：エタリの塩辛愛好会事務局  
住所：雲仙市南串山町丙 10386  
090-5029-2126  
e-mail：shiokara@tenyo-maru.com  
http://shiokara.tenyo-maru.com

## エタリの塩辛が雲仙ブランドに再認定！

8月11日、国見町の旅館松栄にて、雲仙ブランドに再認定された団体に対する雲仙ブランド認定書の再交付と雲仙ブランド意見交換会が開催されました。（出席者：三木会長、竹下理事）

会場には、女将の中川さんが雲仙ブランドを食材として創意工夫した料理が並びました。なかでもエタリの塩辛料理（下写真3品）は多くの参加者から高評価を得て、当日実施したアンケートの「良かった料理」ベスト3に全て選ばれました。特にカレーを絶賛する方が多く、マリネも大好評でした。



エタリの塩辛マリネ



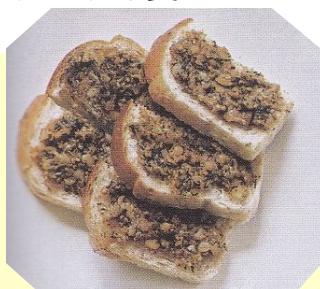
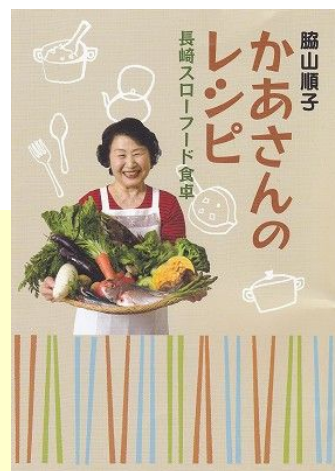
エタリの塩辛入りカレー



ピザ (エタリの塩辛 & 吾妻みそ)

## エタリの塩辛でヘルシーに ~レシピ紹介~

長崎料理研究家の脇山順子先生の著書「かあさんのレシピ 長崎スローフード食卓」で、エタリの塩辛を調味料とした「ライ麦パンのヘルシートースト」のレシピが紹介されています。



### ライ麦パンのヘルシートースト

【材料 4人分】

ライ麦パン 4枚 (厚さ1cm)

A しらす干し、松の実、刻みのり  
各大きじ1

B おろしにんにく 小さじ1  
すりごま 大きじ1

ペースト状エタリの塩辛 少々

C ピーナツバター、マヨネーズ 各大きじ1  
ケチャップ 小さじ1、こしょう 少々

### 【作り方】

- ① Aの食材は刻み、ボウルに入れ、BとCを加え、混ぜあわせて8等分する。
- ② パンの上に平らにのせ、表面をこんがり焼く。

## スローフード協会国際本部視察

スローフード協会国際本部のピエロ・サルド生物多様性基金会長が8月9日~10日 来崎。通訳の石田氏とともに9日は三木会長を訪問し、エタリの塩辛の視察をし、さらに煮干加工場も見学されました。



事務局より エタリの塩辛入りカレーは後日私も試食させていただき、奥深い味に本当に驚きました。中川さんのご協力を得て、近々レシピを掲載したチラシを作成する予定です。ぜひ皆さんに広げていきたいと思っております！今回の料理写真は雲仙市観光物産まちづくり推進本部より提供して頂きました。ありがとうございました。 文責：竹下敦子