

知っちよる？

しものせき

下関短期大学編

このページは、ジュニアのページ(J'sページ)として市内5大学と連携して作成しています。小・中学生、高校生に向けて、毎月、大学のユニークな取り組みや役立つ情報を分かりやすく紹介するコーナーです。記事は、月ごとに各大学が持ち回りで担当しています。

今月の担当は下関短期大学です。

「小平家」って知っちよる？

みんな、知っちよる？
下関短期大学の、下関「食」ゼミは地域の料理・食材の由来や活用方法を研究しており、栄養研究部は、さまざまな料理コンクールに応募し多数の受賞実績があります。

「小平家」って何？
1185年3月24日、平安時代の終焉に近い今から800年以上前、関門海峡であった「壇ノ浦の合戦」の話です。敗北を覚悟した平家の大將平清盛の妻、二位の尼は安徳天皇(数え年8歳)と三種の神器を抱え、身を海に投じ、女官たちもそれに続きました。
この時の女官がきれいな赤い小鯛になったとの故事があり、赤い鯛を小平家と書き、「こべけ」というようになったそうです。赤間神宮は安徳天皇を祀り、平家一門のお墓もあります。5月の連休に行われる先帝祭は安徳天皇の霊を

慰めるためのお祭です。ご存知でしたか？

水揚げ日本トップクラスのレンコダイ！

小平家は小さな赤い鯛なので、真鯛も含まれますが、連子鯛に注目しています。

下関ではキダイのことをレンコダイと呼びます。水揚げが日本トップクラス(キダイだけの統計が無いので順位をつけられませんが)で下関漁港沖合底びき網漁業ブランド化協議会では、積極的に売り出し中です。平成26年度から「下関おきそこ連子鯛料理コンクール」を、平成29年度からは学生、生徒を対象に「レンコダイ学生料理グランプリ」を開催しています。

レンコダイを美味しくいただく！

平成26年度下関おきそこ連子鯛料理コンクールでは下関「食」ゼミ

が協力している唐戸魚食塾が「恋恋」焼き(レンコダイのミンチを輪切りのレンコンの片面につけて焼いたもの)で優秀賞を受賞しました。平成28年6月の国循のご当地かるしおレシポプロジェクトS-1g大会では「小平家の南蛮漬け風」で銀賞を、さらに、今年2月に行われた「レンコダイ学生料理グランプリ」では「連子鯛と里芋のほっこりグラタン」が準グランプリを受賞しました。癖が無くうま味のある食材なので、さまざまな料理の方法があります。

下関短期大学栄養健康学科では、地域の豊かな食材、文化を継承し、再評価していきます。

※1 標準和名…キダイ
※2 国立循環器病研究センター
※3 ゆでてつぶした里芋と生クリームでホワイトソースにするのがポイント



「レンコダイ(連子鯛)」*1



「国循*2のご当地かるしおレシポプロジェクトS-1g大会の様子」



「レンコダイ学生料理グランプリの様子」



「連子鯛と里芋のほっこりグラタン」*3