



# イルカの空中散歩

第214号  
担当 密今村

熊本県熊本市 ～熊本の食材を堪能する～

皆様、本日もご搭乗ありがとうございます。  
今年の夏はとても暑い日が続きましたね～  
巷では、“平成最後の夏”という言葉が流行っていたようですが、良い思い出はできましたか？  
そしてようやくやってきました。食欲の秋♥笑  
今回はこの季節にぴったりな、見て、作って、食べて楽しい、肥後手巻き寿司講座を受講してきました！

私がお邪魔してきたのは、創業19年を迎えられる『肥後の陣屋』さんです。場所は、市電「熊本城・市役所前」から徒歩約5分のところにごじます。

店内に入ると、色とりどりの新鮮な具材が出迎えてくれました。いかやたこ、マグロにカンパチ、それからだし巻き等、これだけで食欲をそそります。早速、手巻き寿司作りスタート。



総料理長 淵上様の丁寧なご指導のもと、形にしていきます。

まずは細巻きと太巻き、最後に高菜巻きの順で作りました。巻き簾の上に焼海苔を敷き、その上に酢飯をひろげていきます。海苔の上部を1cm程空け、お米をつぶさないよう指を軽く内側に入れ、すくうようにして奥から手前にひろげます。



次にわさびを塗ります。ここでのポイントは、指の腹を寝かせて、中央に素早くのばすこと。

この簡単なはずの作業が、なぜか私は上手にできませんでした(笑)

さて、気を取り直して、具材をのせていきます。

細巻きは、鉄火巻きとかっぱ巻きの2種類を。太巻きは、7種類(いか・たこ・マグロ・サーモン・かんぱち・きゅうり・だし巻き)を並べ



て巻きます。



切り口の彩りも考えて並べなければならぬので、センスが問われるのだとか…。切るまでドキドキします(笑)

巻き方は、2段階に分かれています。まずは酢飯と海苔の境目をめがけて一気に巻きます。その後、一度巻き簾から離し、再度巻いて形作っていきます。



真ん中を軽く押しえて、四角にするイメージです。



「え？四角に？」そう思った方もいらっしゃるのではないのでしょうか。これは、その昔、折詰おりづめ(折箱という日本固有の木製容器に

食品を詰めたもの)にきっちり納まるように、という説があるそうです。確かに、綺麗に納まっていた方が、海苔と切り口が美しく見えますよね！

3本目は、熊本ならではの

“高菜巻き”を作りました。海苔の代わりに高菜の葉を使用し、さくら納豆(刻んだ馬肉と納豆を混ぜ合わせた熊本の郷土料理)と山芋を巻き、完成です！



最後に、それぞれ均等に切ります。このとき、その都度包丁の刃を濡らすことが大切だそうです。まず真ん中を切ると、バランス良く切れます。

お皿に盛りつけるととても鮮やかで、さらに食欲をそそります。



この写真を撮った後、もちろん(笑)美味しくいただきました☺(※出来あがったものは、全てお持ち帰り可能です。)

皆様も是非、ご自身の手で熊本の海の幸・山の幸をご堪能ください。

〈住所〉 熊本県熊本市中央区下通 1-5-20

〈体験可能日時〉 月曜～木曜(祝前日は除く)

〈電話〉 096(211)1414

15:00～16:00(所要時間約 60分)

〈料金〉 2,000 円

※要予約(前日 17時まで)

今回ご紹介した「肥後手巻き寿司講座」の他に、料理長から自宅での魚の下ろし方、美しくみせる盛り付け方等を教えていただける「体験型」旬のお刺身講座もごございます。

詳しくは、上記連絡先へお問い合わせください。

## -乗員部 おかべのつおやき-

本日も天草エアラインをご利用くださいますありがとうございます。

乗員部の岡部<sup>まさおみ</sup>正臣です。

私は、昨年5月に入社し今年4月から副操縦士として乗務しています。

さて、いま窓からはどのような景色が見えますか？綺麗な風景ですか？

霞んでいますか？真っ白な雲の中ですか？それとも揺れていて外を見る

余裕がないでしょうか？たまには外を眺めてみてください。

飛行機酔いに効きます…

ではなくて、低い高度を飛んでいるので、ジェット機とは違う景色をご覧いただけます。

プロペラ機ならではの、天草エアラインならではの、楽しみ方が見つかるかもしれません。

えっ？外が白くて何も見えない？そういう日は窓から見える「快(かい)くん」と「晴(はる)」

ちゃんを応援してあげてください。雲から出て「快晴」の空を泳げるように。

## AMX INFORMATION

乗員訓練の為、下記日程を運休とさせていただきます。

### 11月

● 7日/9日/13日/27日/28日

対象便：105・106便 (天草⇄福岡)

● 9日/13日

対象便：107・108便 (天草⇄福岡)

● 27日/28日

対象便：201便 (天草→熊本)

● 2日/7日/9日/13日/27日/28日

対象便：202便 (熊本→天草)

● 2日/20日/22日/27日/28日

対象便：801・802便 (熊本⇄伊丹)

お客様にはご迷惑をおかけし、大変申し訳ございません。

最新の情報につきましては、弊社ホームページをご覧ください。