

明日の暮らしを豊かにする情報誌[エネトピアン]

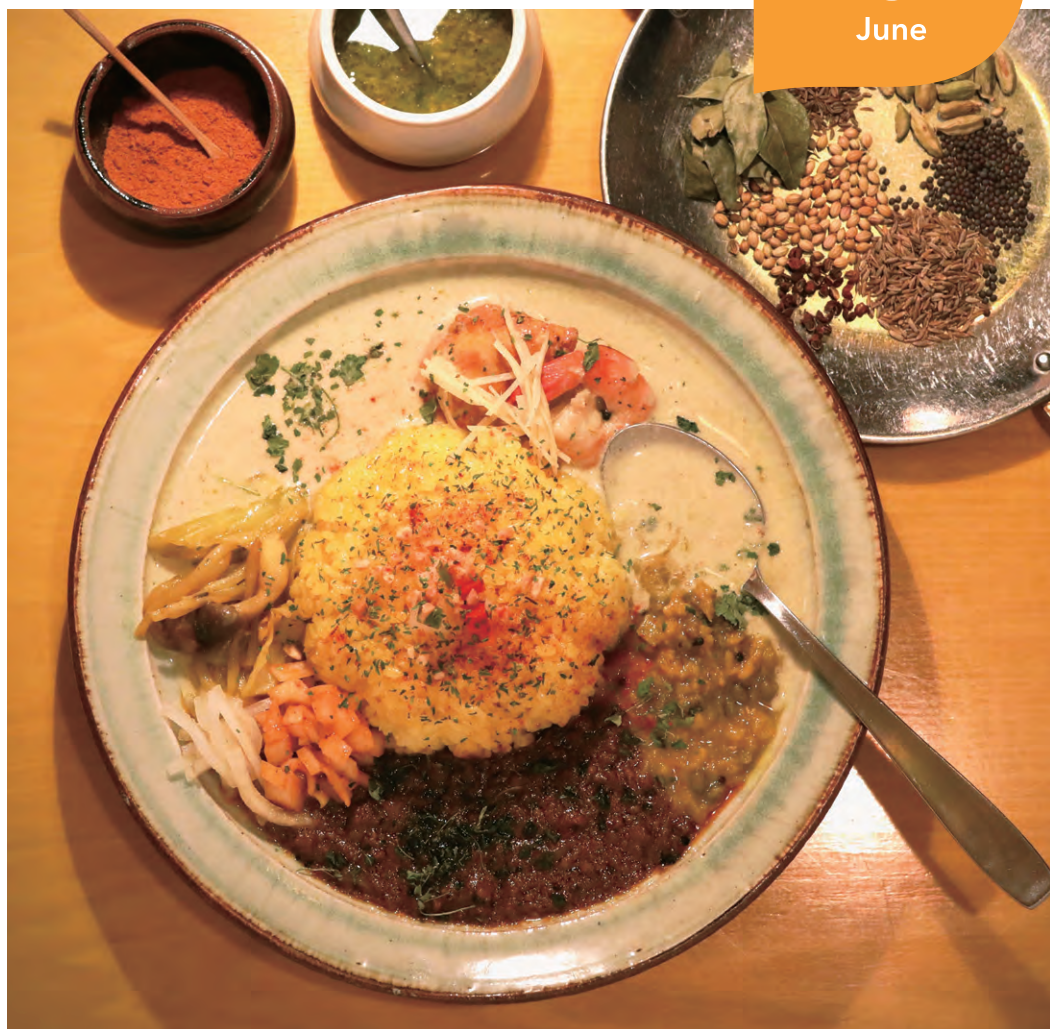
enetopian

2021

6

June

【巻頭特集】エネ食 鳥取のカレー





華麗なる

鳥取のカレー

カレーは鳥取を元気にする「スパイス」です！

◎編集／鳥取情報文化研究所 文・撮影／飯田若菜 撮影／田中良子



移転しました！

喫茶 ペニ屋

☎0857-22-2874

鳥取市末広温泉町
129 時 8:00～17:45
休水曜



カツが上に乗る「チキンカツカレーライス」(850円)。幻のスパイス「ステートサイド」でルウを作り豚骨スープと合わせ、煮込みと寝かせを繰り返して仕上げる。ササミのチキンカツはスプーンで軽やかに切れる。

鳥取市はルウ消費量日本一
カレー用の特産米も誕生

カレーは老若男女に愛される日本の国民食。特に鳥取市は、最新の全国家計調査で一世帯あたりのカレールウ購入額が全国1位と、日本一カレー好きなまちでもある。2005年にカレーで地域活性化を目指す市民グループ「鳥取カレー倶楽部」が発足してから、官民挙げてのカレーPR活動や商品開発が活発化。ついには17年に、インド系長粒米の香ばしさとコシヒカリのモチリ食感を併せ持つ、カレー向け県産米「プリンセスかおり」が誕生するに至った。

一般的におとなしいとされる鳥取人だが、カレーとなると一転し

てポジティブだ。しかもここ2、3年ほどは鳥取市内に新しいカレー店が続々オープンし、鯖カレーなど新名物も生まれている。

鳥取発のオリジナルルウを製造販売するために「(株)鳥取カレー研究所」を創業し、鳥取カレーのファンを全国に広げる池本百代代表は「鳥取は食材が豊か。山海の幸に季節の野菜、練り物もカレーに合う。食材選びに困らず財布にも優しいですね」と、鳥取とカレーとの相性の良さを力説する。

食べ歩きも盛んになり
「カレーのまち鳥取」に

そもそも日本のカレーは、軍部から広く普及した。創業70年を越

える鳥取市の老舗喫茶店「ペニ屋」のカレーは、実は軍でコックを務めた人物の直伝レシピを守り続けたものだ。黒色がかかりライスにしっかりと乗る「とろみの強いルウは、豚骨スープがベース。その深いコクと甘味、スパイスの香味は家では出せない唯一無二の味で、リピーターが後を絶たない。

2代目の平田瑩さんは「父は『毎日食べられるカレーを作らんと』が口ぐせでした。地元の方はトンカツカレー、県外からのお客

さまにはチキンカツカレーが人気です」と、好みの差を明かす。21世紀に入り開店したカレー店の多くは、スープのようなサラサラのルウが主流。2008年にオープンした asipai は、15種類以上のスパイスを丁寧に炒めて引き出す豊かな香りが持ち味だ。

店主の津上卓也さんは「当初は麺類なども出していました。が、カレーに人が集中して他のメニューを削り、今はすっかりカレー屋さんです」と、鳥取人のカレー好

きを実感する。市内にカレー店が増え、食べ歩きなどの相乗効果で客足も増えたという。

鳥取市のカレールウ消費量1位の理由として、共働きが多く作り置きしやすいというものがある。「最初は家の甘いルウからカレーを食べ、大人になると家とは違う味や多様なカレーを求めていくように思います」(ペニ屋・平田さん)。

鳥取ではカレーは成長の証、カレーのまち・鳥取も、今後ますます進化していきそうだ。

鳥取産豚キーマカレーと ココナッツカレーのあいがけ

好きな2種類のカレーを一度に食べられる、欲張りなひと皿。キーマカレーは、鼻に抜けるスパイスの香りと肉の旨味がクセになる。ココナッツカレーは甘さと辛さが絶妙なバランス。トッピングも手作り。1050円。

店主 津上卓也さん
スパイスたっぷり
で、優しいカレー
を目指しています。
通販も始めました。



asipai (アジバイ)

☎0857-21-5881

鳥取市 商業 町251-4 時 11:30～
15:00 (14:45LO)、18:00～21:00
(20:30LO) 休月曜夜、火曜、第2月曜



column

お家でカレーを

もっと

美味しく楽しむ

お話し／(株)鳥取カレー
研究所 池本百代さん

取材協力／(株)鳥取カレー研究所

鳥取市 新93-21
時 10:00～18:00
休木曜、日曜
☎0857-27-5654

鳥取の特産品と体に優しい素材を使った「鳥取カレーの素」をはじめ、乾燥野菜入りでアウトドアでも楽しめるカレーキットなどの製品を開発販売中。



鳥取カレーの素(緑)、ヨーグルト、ケチャップを混ぜて鶏肉に漬込み焼けばOK。



梅雨時期の 強い味方

ガス衣類乾燥機



Rinnai
RDT-54S-SV
スタンダードタイプ / 5kg
【メーカー希望小売価格】
140,800円(税込)
販売価格
112,600円(税込)

01 | 家事をもっと時短化

8kgの洗濯物を約80分、5kgの洗濯物なら約52分で乾燥。電気式の約1/3の時間で済むので、家事の時間を大幅に短縮できます。

03 | 仕上がりを心地よく

大容量のドラムで、ガスならではの強い温風をたっぷり送り込みながら乾燥させるので、繊維が根元から立ち上がり快適に仕上がります。

浴室暖房乾燥機

雨の日や夜など洗濯物が乾きにくい時でも、浴室暖房乾燥機があれば、浴室を衣類乾燥室として活用できます。部屋干し独特のイヤなニオイもなく、花粉やホコリの付着も心配ありません。

センサーがチェック！自動乾燥

浴室や衣類が乾燥すると自動ストップ、省エネ運転。入浴後に乾燥開始すれば、浴室のカビを抑えてお掃除ラクラク。



NORITZ BDV-4105WKNS
暖房 / 自動乾燥 / エコ換気 / 涼風 / 壁掛け式
【メーカー希望小売価格】104,500円
販売価格 73,100円(税込)

02 | 毎日使っても安心の低コスト

パワフル温風で短時間乾燥のガス衣類乾燥機。2回の乾燥コストは5kgで63円、1カ月毎日つかっても約1,950円と経済的に使えます。

04 | 嫌な生乾き臭をカット

80℃以上の温風で乾燥するから、外干しや日光消毒でも除去できないニオイを取り除きます。生乾き臭の心配もありません。



天気が悪い日でも
ガス機器があれば大丈夫！
雨が多くなるこれからの季節。
この時期は洗濯物が気になるところ。
部屋干しでのぐのぐも悪くありませんが、
『ガス衣類乾燥機』や
『浴室暖房乾燥機』を使えば
洗濯物は天日干しのような仕上がりに。
部屋干し独特な臭いありません。
ガス機器を使えば、
季節や天候に左右されない
快適な生活が送れます。

さよなら部屋干し





材料(3人分)

合挽きミンチ・・・250g
木綿豆腐・・・80g
玉ねぎ・・・1/2玉(みじん切り)
ミニトマト・・・3個
ブロッコリー・・・一口サイズ3カット
モッツアレラチーズ・・・小さいサイズ6個
豚肉スライス・・・6枚
トマト缶・・・1缶
水・・・100ml
ウスターソース・・・大さじ4
醤油・・・大さじ1
みりん・・・大さじ3
砂糖・・・大さじ3
ローリエ・・・1枚
塩胡椒・・・適量
米粉(もしくは片栗粉)・・・適量

つくり方

- 1 玉ねぎはみじん切りにして炒め、冷ましておく。
- 2 豆腐は水切りする。
- 3 玉ねぎに水切りした豆腐、ミンチ、塩胡椒を合わせ粘りが出るまで混ぜ、肉だねを作る。
- 4 ミニトマトと茹でたブロッコリーに米粉をうっすらまぶし、3の肉だねで包む。包むときは、トマト1つとチーズ、ブロッコリー1つとチーズ、のペアで包んでいく。
- 5 4で包んだものを豚肉スライスで形を整えながら包む。
- 6 油を引いたフライパンに焼き色がつくまで焼く。そこに、トマト缶、水、醤油、みりん、ウスターソース、砂糖、ローリエを入れてタイマーを10分に設定し、焦げないように気をつけながら煮込んでいく。
- 7 塩胡椒で味を整えたら完成。

旬の野菜のかくれんぼバーグ



ブロッコリー

イタリアが原産のブロッコリー。実は、カリフラワーとともに、キャベツを改良して作られた野菜ってご存知でしたか？

栄養満点！

ブロッコリーに豊富に含まれているビタミンAは、粘膜の抵抗力を高め、風邪などの細菌感染を予防してくれる働きがあります。それに加えて、ビタミンCが豊富なので、シミやソバカス予防が期待できます。さらに、夜間の視力回復や発がん抑制効果が期待できるカロテン、貧血を予防する鉄や葉酸を豊富に含むほか、カルシウムの代謝を促す作用を持つビタミンKなど、栄養素がとても豊富な優秀野菜なんです。

選び方・保存方法

ブロッコリーを選ぶときは、つぼみが鮮やかな緑色で、かたく締まって、全体的に中

央がこんもりと盛り上がっているのが新鮮な証拠。茎の切り口がみずみずしく、茶色く変色しておらず、割れていないものを選んでください。完熟したブロッコリーはやわらかく甘みも強くなりますが、小ぶりのものは早取りされた場合が多いので、重量感のある大ぶりのものを選ぶのがいいですね。

保存する場合は、つぼみを新聞紙で包み、その上から全体をラップで包み、ポリ袋に入れて口を軽く閉じ、冷蔵庫で立てて保存してください。

水洗いは念入りに

ブロッコリーのつぼみの部分には、ほこりや小さな虫が潜んでいることがあります。なので、調理する前は、つぼみを下にして充分に流水にさらすか、水を溜めたボウルの中につぼみをつけて、左右に振るように回し、丁寧に洗ってください。



天然水よりおいしく、
浄水器より安心を
お届けするアクアクララ



アクアクララ山陰
スタート
キャンペーン

今ならお申込みで
2,000 エネトピア
ポイント
プレゼント!

はじめよう、 アクアクララのある暮らし。

初回
限定

今すぐお得に始めよう! はじめてセット ※2



12ℓ入り
ボトル
3本で
1,512円 ※3
(税込・宅配料込)

+



設置月の
あんしん
サポート料
無料! ※4

さらに! **2,000** エネトピア
ポイント プレゼント! ※1

まずは試したい!

無料お試しセット

1週間無料でお試し! ※6



+



12ℓ入りボトル1本 ※3 あんしんサポート料 ※4、5

さらにご入会すると!
1,000 エネトピア
ポイント プレゼント! ※1

※1 特典対象期間までにお申込みいただいたお客さまが対象です。詳細は下記までお問い合わせください。※2 6カ月未満に退会の場合は、退会手数料が発生します。※3 アクアクララウォーターレギュラーボトル1,512円(税込・宅配料込)。※4 あんしんサポート料:月額1,100円(税込) ※5 ご利用いただくウォーターサーバーはアクアスリムとなります。※6 お試し期間終了後に「はじめてセット」をご利用いただくことはできません。
●エネトピアポイントは「電子マネー-WAONポイント」「Pontaポイント」「dポイント」「楽天ポイント」に交換できます。

お届けします、あんしん・おいしくお水。 **アクアクララグループ**
アクアクララ山陰
鳥取ガス株式会社 / 鳥取ガス産業株式会社
〒680-0932 鳥取市五反田町6番地

お電話によるお問い合わせ

0120-40-8833

平日 9:00~17:00

インターネットによるお問い合わせ

http://sanin.aquaclara-web.jp

アクアクララ山陰 検索

enetopia

■編集・発行: エネトピア ■お問い合わせ先: 鳥取ガス株式会社 〒680-0932 鳥取県鳥取市五反田町6番地 ☎0570-04-8811 www.enetopia.jp
※掲載価格はすべて税込価格です。※本誌の配布を希望しない場合はご連絡ください。

Vol.167