

2019年3月24日シアトル鹿児島県 人会創立112年祝賀会ハイライト

鹿児島県人俱楽部新年親睦会及び敬老会



末次毅行会長挨拶



鹿児島県人世界大会公式式典に於いて三反園県知事より表彰された、ケイ・ジャッド夫人の海外功労賞をシアトル鹿児島県人会諸兄と共に祝い、会場にて山田総領事から伝達して戴く。写真下世界大会公式式典の受賞をシアトル鹿児島県人俱楽部諸兄と共に祝うアンコール式典





シアトル鹿児島県人俱楽部恒例酒の薦樽鏡割り





シアトル鹿児島県人俱楽部恒例酒の薦樽鏡割り

写真左より二番目倉地寿美子医師、三番目山田洋一郎総領事、ロスアンジエルスから故堀隆最高顧問の令嬢スザン堀弁護士、日系人会共同会長田原優、渡辺ジョージ氏、三菱航空機 MRJ 相澤満氏、会長末次毅行、乾杯の音頭役東條宏明氏、総領事館広報課勤務



御歓談の来賓者テーブル



東京ウエルカムイベント DVD と鹿児島県人会世界大会“かごしま KIZUNA プロジェクト”の DVD をスクリーンに放映、説明をする末次毅行会長。



レントン市レッドライオン・ホテル会場の会員諸兄



第二部の演芸や沢山の福引に期待の皆さん紅・白のワインのお味は如何でしたか？会長が 15 年間作り続けた、“極上弁当” 体調の限界で作らなく成って 3 年、寂しいでしようが、お土産の紅白の大福餅と五目寿司と極上丹波黒豆で懐かしい薩摩レストランの味として楽しんで下さいネ



会場入り口の壁には鹿児島県人会世界大会の写真や南日本新聞の報道記事の切り抜き、テーブルには“絆サポーターの誓い”“委嘱状”写真下岩崎芳太郎実行委員長から戴きました、東京歓迎式典や鹿児島城山ホテル公式式典やサミットの模様 DVD2枚や数冊のプログラム、小生自作自演のアルバム・動画や故郷指宿で前田原迫要市長(同窓生)以下45名参加の歓迎同窓会もディスプレーされました。近年は若い会員も徐々に増え年老いた会長を支えて戴いて居ります。





ご高齢者紹介と倶楽部からのプレゼント高校生と大学生の若い会員から、手渡されご高齢者の喜びは隠し切れません！！此れこそ伝承と尊い“絆”が結ばれる瞬間です。





シアトル鹿児島県人俱楽部創立 112 年祝賀晩餐会ご出席者の記念撮影、何時までも健康で来年も元気に又逢いましょう！！＊＊＊次頁に懐かしい薩摩レストラン店主で有り、シアトル鹿児島県人俱楽部会長でも有った、末次毅行と従業員が一致団結して 15 年間作って参りました、力作の弁当を数ページ割愛して記載致しました。もうこんな弁当はアメリカで食べられませんのは確かです、良かったですね、幻の弁当と成りました。小生もご贊同にして戴き、作り甲斐が有りました、悔いの残らない仕事をさせて戴きましたし、会員の皆さんに食べて戴きました事が幸せでした。シアトルの他の県人会の会長達が「鹿児島県人俱楽部は他の県人会は会員数が激減する中、あの弁当が有るから参加する会員数が減らないのだ」と冗談に話して居ましたが、70 歳を過ぎ、数日間徹夜での仕事が無理と成りました。写真を御覧に成り在りし日の、ご馳走を思い出して下さい。

鹿児島俱楽部新年宴会及び敬老会特別お節弁当



三段重ね弁当全景(3年前まで県人会専用に作り続けた渾身の極上弁当)

上段 松花堂大型弁当箱（日本からの取り寄せで弁当箱卸屋さんが申す

にはアメリカ本土では当ビストロ薩摩だけが使用するとの事）

* * * 献立の詳細は次ページで説明

下段左 海老と胡瓜と酢の物（土佐酢掛け）、3種握り寿司海老、アバコの

囲炉裏焼き、キングサーモン、ワシントンロール（林檎、スモークサ

ーモン入り）、数の子粕漬け、丹波極上黒豆、スモークサーモンと

イクラの親子和えワラワラスイートオニオン）ガリ、醤油、山葵、梅

下段右 白飯白胡麻、紅生姜、太巻き、醤油

鹿児島俱楽部新年宴会及び敬老会特別お節弁当



<松花堂型弁当箱>

上段左枠 エビフライ、鶏肉笹身鳴門巻き揚げ（人参、グリンビンズ、海苔）

小町コロッケ（自家製）、とんかつソース（自家製）

上段右枠 切違い玉子焼き、鮭黄金焼き（銀紙包み）、蒲鉾（紀文・既製品）

中段中央左枠 ブロッコリー、枇杷玉子（自家製玉味噌漬け）

中段中央右枠 煮しめ（人参、大根、蓮根、蒟蒻、牛蒡、椎茸、筍、厚揚げ）

下段左枠 鶏肉と牛肉の挽肉団子大和煮（針生姜入り）、織部栗きんとんと抹茶

キントン（自家製）、丹波極上黒豆（自家製）、初夢茄子田楽（自家製法蓮草
青寄席田楽味噌）、キンカン釜とびこ射込み、紅白蓮根

下段中枠 沢庵、茄子糠漬け **弁当の中身、蒲鉾、バラン、醤油、漬物以外自家製

下段右枠 鶏肉手羽クリワ焼き（針生姜入り）



下段左 海老と胡瓜と酢の物（土佐酢掛け）、3種握り寿司海老、アバローの囲炉裏焼き、キングサーモン、ワシントンロール（林檎、スモークサーモン入り）、数の子柏漬け、丹波極上黒豆、スモークサーモンイクラの親子和えワラワラスイートオニオン）ガリ、醤油、山葵苺



下段右 白飯白胡麻、紅生姜、太巻き、バラン、醤油

* * * * * シェフタック末次自慢の丹波極上黒豆 * * * * *



<ビストロ薩摩スタイル黒豆の煮方><四日間の製造工程完成品>

- ① 黒豆は丹波産で大粒の良質の物を選び一晩水に浸し、熱湯を通した釘をさらしの袋入れて置く。我店では南部鉄のミニチュア鉄瓶を変わりに入れる。
- ② 鍋に移し分量の新しい水を加え、分量の重曹を加えたら火にかける。
- ③ 南部鉄のミニチュア鉄瓶を変わりに入れて煮立って来たら灰汁を掬い取りいがらっぽく成らない様にする。そして明礬入れてさらに灰汁を掬い取る。
- ④ 親指と人差し指でつぶれる程度の軟らかさになるまで **4~5時間煮る。**
- ⑤ 砂糖の分量 **1/3** の量を鍋にいれ煮溶かし、鍋からボールに移しサランラップでカバーして更にアルミニュームホイルで蓋をして一晩ねかせる。
- ⑥ 残りの砂糖 **2/3** に水を加え火にかけ蜜(シロップ)を作り其れに醤油を加え **1/2** 量に成るまで煮詰める。
- ⑦ 一晩中汁を含ませながらねかせた黒豆に⑥の蜜を加え浸す。
- ⑧ サランラップでカバーし更にホイルでカバーして、良く蒸気の立った蒸し器に入れて、**2時間蒸し**其の後冷ます。⑨翌日も同じ様に **2時間蒸す** **完成**

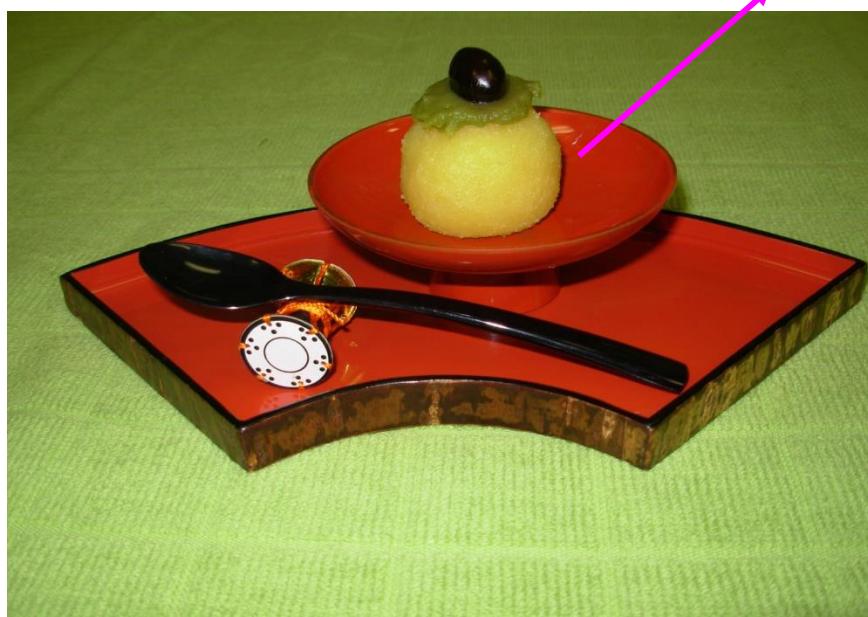
* * 豆を完全に軟らかくしてから砂糖を入れる事。 * * 絶えず煮汁が豆にかぶつている様にする事がふっくらと艶良く仕上げるコツ。

皆さんのお持ちのレシピで良いと思いますが、砂糖の分量の **2/3** を⑥の様にシロ

ップを加えて**2**時間ずつ二日間蒸し器で蒸して都合四日間と翌日は黒豆の選別、割れた黒豆は別にして、従業員や常連さんが嬉々として食べます、残りの黒豆の汁は飲むと健康的に良い、五日間で完了です。無傷の黒豆は小分けして冷凍保存すると、**1**年間でも持つ、祝い事の丹波黒豆は皮が剥げた物、傷ついた物は“切腹”と言って忌み嫌う事で使えません、口の中で皮の感覚も無い極上黒豆、柔らかく、松葉に抵抗なく刺さります、レシピ一通り作れば出来る筈です、子供を育てる様に慈しみ、根気よくする事です。きんとんを作り、栗を中心に入れて丸めて少量の抹茶で色を付けたきんとんを乗せ、“織部栗きんとん”として其の上に黒豆を乗せて冷凍すると何時でも使える。



極上の会席弁当にデザートとして供する。“織部栗きんとん”



織部栗きんとん&丹波黒豆 (Chef Tak's Originanal)

冷凍して盛り付ける時に出す。お客様に供する時間を逆算してお出しする。

(注) 解けてから器に盛り付ける事は柔らかくて型が崩れるので、凍っている時に器に盛り付け室温解凍(15~30分)してからお客様に供する。

“織部栗きんとん”と名付けたのは小生だが其れは以下の由来からです。
＊＊織部栗きんとん=むかし茶道や焼き物にも造詣の深い崇高な武将が居た。

千利休の高弟であったとも言われた。

緑の色を加味した時、磁器窯の場合に織部焼、料理の場合に献立に何々織部と付ける事から引用して織部栗キントンと名付けた。



レインボージェリーを添えた



極上の会席弁当にデザートとして供する。





シアトル鹿児島県人俱楽部創立 112 年祝賀晩餐会ご出席者の記念撮影、何時までも健康で来年も元気に又逢いましょう！！創立祝賀会 200 周年記念が会員諸兄の合言葉で目標です！！あと僅か 88 年先です！！我々の曾孫の代には到達するのですから、不肖末次毅行は今年で会長 30 年間副会長 5 年間、理事 5 年間合計 40 年間を皆様のお爺さん・お婆さん・そしてご両親そして今日の会員諸兄に励まされて務めさせて戴きました、不作法の段平にお許し下さい！！長年お付き合い下さり誠に有難う御座いました。

現役から退任致しましたとは言え、此れからも例年同様、鬼籍と成られた方々の墓参を続けながら、娑婆にお暇乞いをするまで、シアトル鹿児島県人俱楽部の幸多からん事を祈り、行く末を陰乍ら見守りたいと存じます。

追伸 小生の拙い鹿児島県人俱楽部議事録写真集“思い出多き瞬間”が 20 冊以上有ります、公益財団法人国際交流協会様からの今日迄、膨大な量の“クラブかごしま”“鹿児島 NOW”“県政かわらばん”県知事や国際交流課との文通など残さず保存して有ります、収納の場所を取り迷惑かと存じますが、後継会員へ責任を持ってお引き受け戴く方を探して居ります。