

くぎ煮の本場、長田で家庭の味を持ち寄り、長田の味を選ぶコンテスト

3/9(土)

いかなごのくぎ煮

第11回

コンテスト 参加者募集



主催:いかなごのくぎ煮振興協会/協力:株式会社 伍魚福、「食のまち神戸長田」推進委員会、株式会社 ホームセンターアグロ

★大賞(1点) ※来場者の試食による投票数で決定
…賞金1万円+伍魚福珍味セット(1万円相当)

★伍魚福賞(1点) ※権利一切は(株)伍魚福に帰属
…レシピを商品化!
…伍魚福珍味セット(1万円相当)+受賞レシピ賞品

■参加申込

- 定員/先着20名様
- 応募締切/2013年3月5日(火) 18:00
- お名前、ご住所、お電話番号、Fax、E-mail、あなたのくぎ煮のこだわりを一言ご記入の上、下記住所まで郵送またはFaxでお申込下さい。

※お一人1点でご応募ください。※容器および写真の返却はできませんのでご了承下さい

■いかなご受付

- 応募締切/2013年3月8日(金) 午前中必着
- 応募方法/①いかなごのくぎ煮(炊きあがり1kg程度)
②調理した方の顔写真(スナップ写真可)
③レシピ(材料、作り方、こだわりをご記入下さい)
以上3点を運営事務局まで郵送またはご持参下さい。

もれなく参加賞あり!

お申込み・お問合せ

(株)神戸ながたTMO内「いかなごのくぎ煮係」 Tel.078-612-7260
〒653-0041 神戸市長田区久保町6-1-1 Fax.078-646-3007

◆くぎ煮コンテスト

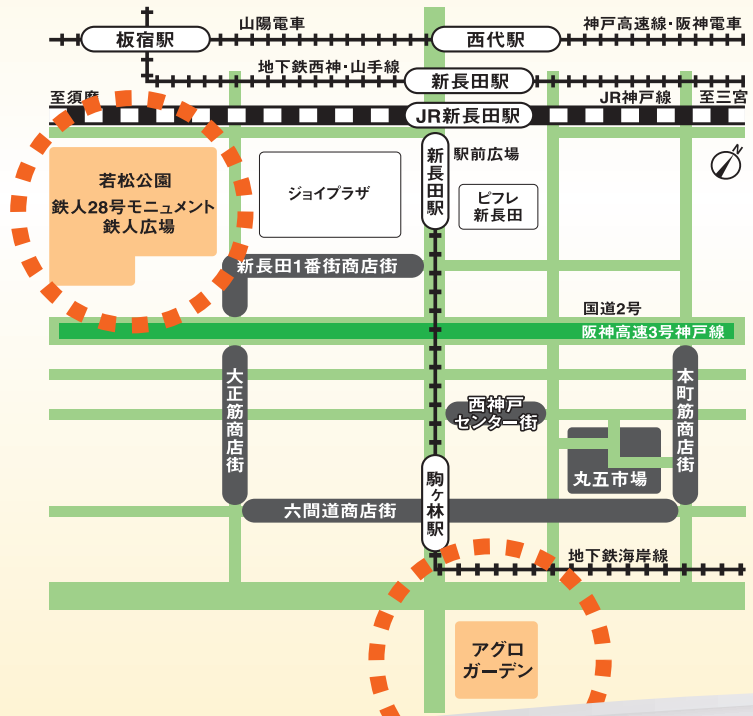
2013年 3月9日(土) 10:00~14:00
アグロガーデン駒ヶ林店(1Fアグロカフェ前)

◆くぎ煮試食会に参加して一番おいしいと思った作品に投票してください!!

アグロガーデンでは、生のいかなご・調味料・いかなごパックなどくぎ煮作りに必要なものを取り揃えております。

◆表彰式(くぎ煮コンテスト・くぎ煮文学賞)

2013年 3月31日(日) 10:00~11:00
新長田 若松公園 鉄人広場



「いかなごのくぎ煮」の発祥については諸説あります。魚谷常吉著「滋味風土記」によると「昭和10年の時点で製品としての「釘煎(くぎいり)」を入手したいのであれば兵庫の駒ヶ林(現在の神戸市長田区)の漁業組合か、明石の垂水魚市場(現在の神戸市垂水区)へ頼むのが良い」とされています。現時点ではどちらが古いとは言えないのですが、長田区も「くぎ煮」発祥の地のひとつであることは間違いありません。

第10回 伍魚福賞 桑野 明美さんのレシピ



- 材料
いかなご1kg
砂糖(中ザラ)300g
醤油(濃いくち)200cc
酒50cc、みりん70cc
しょうが100g(皮をむき千切り)
赤唐辛子(ホール)15本
(種を取り除きなめ半分に切る)

- ①いかなごをザルに入れ水を全体にかけ、水を切って置く。
- ②強火で砂糖(中ザラ)、酒、醤油、しょうが(半分)赤唐辛子(半分)を鍋に入れ砂糖がとけるまで混ぜる。
- ③いかなごをゆっくりと鍋に流し込む。その上にしょうが、赤唐辛子を入れ強火で煮る。
- ④あくをていねいに取り除く。
- ⑤煮汁が少なくなってきたら中火にする。
- ⑥お鍋ごと何度かひっくり返す。
- ⑦出来あがりにつやを出す為みりんをその度に何回かに分けてかける。
- ⑧大皿に広げて冷まして出来あがり。

*こだわり…いかなごの大小で砂糖の量、つやが出るようみりんの量も考えて(出来あがり2)

第9回 伍魚福賞 入口 茂子さんのレシピ



- 材料
いかなご3kg
砂糖(中ザラ)1kg
醤油600cc
みりん150cc
しょうが 適量(多め)

- ①新鮮ないかなごに軽く水をかけてザルで30~40分水切り。
- ②しょうがはきれいに洗って皮ごと千切り。
- ③厚手のお鍋に砂糖(中ザラ)、醤油、みりん、しょうがをひとつかみ入れて強火にかける。
- ④沸騰してきたらいかなご1/3を回し入れ、しょうがをひとつかみ回し入れる。
- ⑤沸騰するたびにいかなごとしょうがを回し入れる(計3回)。
- ⑥強火のまま少しあくを取って(あくも味のうち!)ふたをせず、一切触らずに煮詰める(30~40分)。
- ⑦いかなごが固くなってきたら少しだけ火を弱めて、お鍋ごと返す(何度か繰り返す)。
- ⑧煮汁が少し残っているうちに火を止め、ザルにあげ余分な煮汁を切り冷ます。

同時開催

第二回
いかなごのくぎ煮文学賞
対象作品大・募・集!!

詳しくは裏面をご覧ください!!

第二回 いかなごのくぎ煮 文学賞

対象作品
大・募・集!!

主催:いかなごのくぎ煮振興協会/協力:株式会社 伍魚福、「食のまち神戸長田」推進委員会

いかなごのくぎ煮発祥の地の一つと言われる長田であなたのいかなごのくぎ煮への想いをぶつけてください!
グランプリ作品は、3月31日(日)に表彰、朗読させていただきます

あなたのくぎ煮に対する思いを綴ってください。「くぎ煮を炊いて数十年」、「私のくぎ煮のこだわり」、思い出などくぎ煮に関するものであれば内容は問いません。エッセイ・作文・詩・俳句・短歌・川柳など、いかなごのくぎ煮に対する熱い思いがあればなんでもOKです。

★グランプリ…賞金2万円

+伍魚福珍味セット(5千円相当)

★準グランプリ…賞金1万円

+伍魚福珍味セット(5千円相当)

募集要項

●応募締切/2013年3月10日(日)必着

※応募は郵送・Fax・メールいずれも可

●入賞発表/2013年3月31日(日)AM10:00~ 新長田 若松公園 鉄人広場にて

●参加資格/いかなごのくぎ煮に想い入れがある方

●選考対象/エッセイ(800文字程度)、作文、詩、俳句、短歌、川柳など

入賞作品は「くぎ煮.jp」ホームページに掲載させていただきます。作品の発表・出版等に関する著作権は「くぎ煮.jp」に帰属するものとします。

特別審査委員長

作家・俳人 三田 完氏

第80回オール読物新人賞受賞
第137回直木三十五賞候補



応募先・
お問合せ

(株)伍魚福 内 いかなごのくぎ煮振興協会 「いかなごのくぎ煮文学賞」係

〒653-0051 神戸市長田区野田町8-5-14

Tel.078-731-5735 Fax.078-734-0772 E-mail info@kugini.jp

第一回いかなごのくぎ煮文学賞 入賞作品

【グランプリ作品】(エッセイ) 大濱義弘 神戸市垂水区

人と人をつなぐ神戸の春の香り
—いかなご貧乏と言われても—

妻の炊く釘煮の匂いああ春だ

昨年四月、神戸新聞の文芸欄に乗せていただいた私の句である。晩学の独学で我流。以下の句・短歌も同様である。

今年もまた釘煮の季節の到来。垂水の街では今日もそれぞれの家庭の味が炊かれている。

寒戻る街に釘煮の香の匂ふ

ここ三〇年、わが家の春は妻の「釘煮を炊く準備」から始まる。買い物に行くたびに、こだわりの醤油、サラメ、タッパの容器などが蟻が獲物を引いてくるかのように、部屋に並び始める。その量の増えることが春の来る足音である。

釘煮炊く準備の品の部屋占拠
春しぐれシンコ解禁近き報

最後に高知産生姜「お多福」をひとつと買い込む。宅配用の宛名ラベルも記入を済ませ、ひたすら解禁日を待つ。

解禁日の妻は、洗濯も早目にして、明石「魚の棚」へ。地元商店街で並ぶ時間が「もったいない」のだそうである。

初日(二七日)には、十六キロを「キロずつ、二〇時前から四時過ぎまでかかっけ炊き上げる。そしてすぐに発送用の包装・荷造りと、ほぼ立ちっばなし状態。これが二日間続く。その体力・気力には完全脱帽である。

【準グランプリ作品】(川柳) 中村利之 大阪府高槻市

王将が 鯛ならくぎ煮 歩の誇り

【川柳部門 特選作品】

小田中準一 千葉県市川市

根性は 曲っていない くぎ煮好き

「送ったよ」メールに飯を 炊いて待つ

三上武彦 東京都中野区

【短歌部門 特選作品】

家々の くぎ煮炊く香が かぐわしく

マスクはずして 深呼吸する

オネリカ 兵庫県尼崎市

妻の春シンコ解禁釘煮炊く
釘煮炊く妻の昼食係りばく
春便り釘煮が運ぶ妻の味
釘煮ですお隣へ先ずご挨拶
被災地の便り釘煮の礼のTEL

今年も二日間三〇キロを炊き、北は茨城県から南は愛媛県までの二五軒に配った妻。見事である。シンコの値段、送料その他の費用を合わせればかなりの負担である。

しかし、シンコ解禁のニュースを見て「今年も釘煮はくるだろうか」と思っていた人、黙って待っていた人たちに今年も、神戸の春の香りを届けることが出来た。

未だ余震の続く被災地、茨城からのお礼の電話の中味は昨年と変したが、神戸の復興を伝え、これからの激励にもなった。

「いかなご貧乏」と自嘲しながらも、妻の表情に、「今年も元気で釘煮を炊くことが出来た」安堵と達成感を見る。

今年も、「釘煮」が運んでくれたわが家の早春である。

妻に畏敬と感謝を込めて贈る。

釘煮炊く妻の体力畏るべし

ジム通いする伊達にはあらず
釘煮炊く妻のパワーに驚嘆す

この力われ支えてくれし
このパワーあればこそわが今日のあり

支えられ来し歳月思ふ

発送をすべて終える。そして

釘煮終え妻とランチはイタリアン (了)

【俳句部門 特選作品】

村木美恵 岡山県倉敷市

たふたふと 煮詰めるくぎ煮 春の音

芳春や くぎ煮が香る 港町

安原勝則 兵庫県尼崎市

開催
同時

いかなごのくぎ煮
コンテスト
参加者
大・募・集!!

詳しくは裏面を
ご覧ください!!

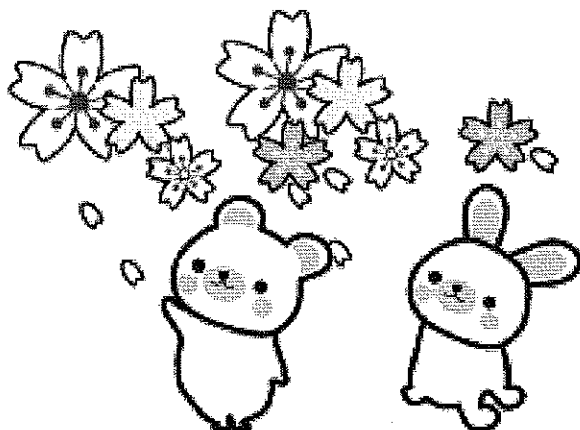
春到来!!

第11回

参加者募集!!

コンテスト

いかなごのくぎ煮



主催/いかなごのくぎ煮振興協会
協力/株伍魚福
株ホームセンターアグロ
「食のまち神戸長田」推進委員会

くぎ煮の本場・長田で家庭の味を持ち寄り、新長田の味を選ぶコンテストを開催!
我が家のご自慢いかなごのくぎ煮をご来場の皆様に味わって頂き、投票により大賞が決定!
また、伍魚福賞に選ばれた作品は株伍魚福により商品化されます(権利一切は株伍魚福に帰属)

開催日時
2013年
3月9日(土)
10:00~14:00
会場
ホームセンターアグロ
ガーデン神戸駒ヶ林店

参加申込

3月5日(火)必着 18時まで

下記の申込用紙に必要事項を記入の上、
運営事務局まで郵送またはFAXでお申込下さい。

- 定員 先着20名様
- 賞
 - 大賞 1点
(来場者の試食による投票数で決定)
賞金1万円
株伍魚福珍味セット(1万円相当)
 - 伍魚福賞 1点
株伍魚福によりあなたの味を商品化
(権利一切は株伍魚福に帰属)
株伍魚福珍味セット(1万円相当)
受賞者レシピ商品
 - もれなく参加賞あり!

いかなご受付

3月8日(金)午前中必着

- ① いかなごのくぎ煮(炊き上がりで1kg程度)
 - ② 調理した方の顔写真(スナップ写真可)
 - ③ レシピ(材料、作り方、こだわり)
- 以上3点を受付締切日までに運営事務局まで郵送
またはご持参下さい。
注) おひとり様につき、一種類でご応募下さい。
注) 容器及び写真は返却できませんので、ご了承ください。

お申込み・お問合せ

(株)神戸ながたTMO内「いかなごのくぎ煮 係」
〒653-0041 神戸市長田区久保町6丁目1番1-401
TEL. 078-612-7260 FAX. 078-646-3007
※平日(10時~18時)のみの対応となります。

申込用紙

お名前 () お電話 - -

〒 住所

■このイベントを何で知りましたか?

e-mail

■あなたのこだわりを一言