

■レシピ名		
いちき串木野『金串』		
■「串」に込められた想いや「串」にまつわるエピソード		
子どもの頃に初めて食べた焼き鳥のん平の焼鳥の味を忘れられない。 あとは東京は新橋のガード下、神奈川は野毛で食べた串も美味しかったなあ。またいつか行きたいです。		
■レシピのアピールポイント（工夫した点など）		
仕事で県外に行くことが度々あるが、名刺を渡すとゴールドパークのところですね。と何度か言われたことがある。また宝くじの1等が出たりと、金の町いちき串木野はまだまだ健在であり、最近は金の価値が高騰したりと、金は話題性が高い。 そこで考えたのが、いちき串木野『金串』。 本当は金箔を使いたいが、現実的に難しいので、金箔の代替品として、粉々にしたポテトチップスとターメリックパウダーとカレー粉を混ぜたものを使うことで超安価な金箔(見た目)ができるのではないかと考えた。それを串木野名産のちぎり蒲鉾に満遍なくふりかけ、金串の完成。見た目はまさに黄金の串。カレー味の金串はおやつにもおかずにもおつまみにもぴったり。 作り方もほとんど手間がかからず、安価であるので、飲食店も扱いやすい。 そして金の町いちき串木野、名産品のちぎり蒲鉾を世に広めることができ、しかも食べると金運が上がるとかでメディアに取り上げられたりして観光客誘致に成功するかもしれない、とても楽しみな一品である。		
■レシピ		■作り方
材料名（ 本分）	分量(g)	①ターメリックパウダーとカレー粉と粉々にしたポテトチップス(うすしお味)を混ぜる ②竹串に刺した串木野産ちぎり蒲鉾を水で濡らし、①が満遍なくちぎり蒲鉾全体に付けばできあがり
①串木野産ちぎり蒲鉾		
②ターメリックパウダー		
③カレー粉		
④ポテトチップス(うすしお味)		
⑤竹串		
⑥水		
		
■氏名	■住所	■職業
中里 充良	いちき串木野市	団体職員