

# チェスト!!

発行日:2019年6月3日

## Vol.02

第44回全日本民医連呼吸器疾患研究会in鹿児島NEWS

## 演題・抄録登録を開始しました!!

登録期間:2019年6月3日(月)~7月31日(水)

分科会を充実させます!

目標:80演題!!

### 第44回全日本民医連呼吸器疾患研究会in鹿児島

【日時】2019年10月4日(金)9:00~5日(土)12:30

【会場】ホテルウェルビューかごしま

【メインテーマ】地域・多職種連携と呼吸器診療

【URL】 <https://minkoken44.secand.net/>



#### “かごんま” ですです情報①

※ですです=「そうです」「そうなんです」と同意

今回は「甘い醤油(さしみ醤油)」をご紹介します。  
九州の醤油は「甘い」です。でも東へ行けば行くほど辛くなってきます。

県外の出張先でお刺身を食べて「うーん...」と思ってしまうのは、きっと私が鹿児島県産で育ってきた環境が違うから~好き嫌いは否めない~♪(by SMAP)からなのでしょう。

なぜ甘いのかは諸説ありますが、江戸時代の鎖国のせいで砂糖は長崎出島と薩摩藩(琉球)からしか手に入りにくく、調味料としての砂糖の利用が多かった説が有力のようです。

おすすめしたいのは、さつま揚げに対する「醤油マヨ」です。さつま揚げはそのまま食べてもちろん美味しいのですが、一定量食べるとパンチが欲しくなってきます。

そこで甘い醤油とマヨネーズをお好みで混ぜて、少しだけ浸けて食べるとご飯がススム君になってしまいます。私みたいにそこにワサビや七味を投下する必要はありません。ぜひお試しください!



【お問い合わせ先】 第44回全日本民医連呼吸器疾患研究会事務局

〒891-0141鹿児島市谷山中央5-4-12(鹿児島民医連事務局内)

☎ 099-266-1531 FAX 099-266-1530 E-mail:info@kagoshima-min.jp