

# <郷土料理のご紹介>

12月12日(木) 昼食

郷土料理：**三重県**

## 《メニュー》

- ・ 手こね寿司
- ・ そぼろ炒め
- ・ 金時豆
- ・ 潮汁(うしおじる)
- ・ りんご



## 《解説》

### 手こね寿司

赤身の刺身を醤油などで作ったタレに漬け込み、酢飯とあわせて薬味を散らしたお寿司です。漁師が船上でとれた魚をその場でさばいて、手で混ぜあわせたことから「てこねずし」と呼ばれるようになり、主に海沿いの地域で食されてきました。現在では宴会の席などで多く食べられています。



### 潮汁(うしおじる)

魚介類のだしに塩で味付けした汁物です。約1,100kmに及ぶ長い海岸線を有する三重県は、水産業が盛んで、潮汁もよく食べられます。今回はあさりを使用しています。



※写真はイメージです