

<郷土料理のご紹介>

6月6日(金) 昼食

郷土料理： **鹿児島県**

《メニュー》

- ・ さつますもじ
- ・ さつまいも煮
- ・ ツナ炒め
- ・ さつま汁
- ・ パイナップル



《解説》

さつますもじ

ちらし寿司を鹿児島では「すもじ」と言い、庶民の寿司として食べられています。季節の素材や、さつま揚げ、かまぼこ等を細かく切り、酢飯に混ぜて作ります。春の祝事、特に桃の節句には必ず作られるご馳走です。



さつまいも煮

鹿児島県はさつまいもの収穫量が全国1位となっています。九州南部の火山灰などから作られたシラス台地は、水はけが良く、さつまいもの栽培に適しています。ねっとり系の安納芋や、芋焼酎用のコガネセングスの栽培が有名です。



さつま汁

鶏肉を使った具だくさんの味噌汁です。江戸時代の薩摩藩では、武士の士気を高めるために闘鶏が盛んに行われており、そこで負けた鶏を野菜と一緒に煮込んで食べたのが始まりと言われています。九州の麦味噌で少し甘めに作られるのが一般的です。



※写真はイメージです