

<郷土料理のご紹介>

9月8日(月) 昼食

郷土料理：**徳島県**

《メニュー》

- ・ 阿波のぼら寿司
- ・ みそ田楽
- ・ えびの葛煮
- ・ そば米汁
- ・ オレンジ



《解説》

阿波のぼら寿司

節句やお祭りの際に作られる五目ずしで、
沢山作って、家庭で食べるのはもちろん、
客に振舞ったり手土産に渡したりもします。
金時豆を入れるのが特徴です。
翌年の豊作を願い、農作物とともに神前にも
お供えされています。



そば米汁

そば米はそばの実を茹でて乾燥させたそばの粒
で、粒のまま食べるのは徳島独特の調理法です。
祖谷地方は高い山に囲まれて米が作れないため、
そばが作られていました。
源平の合戦に敗れ、祖谷地方に逃げてきた
平家の落人たちが、都をしのいで正月料理に
作ったのが始まりとされています。



※写真はイメージです