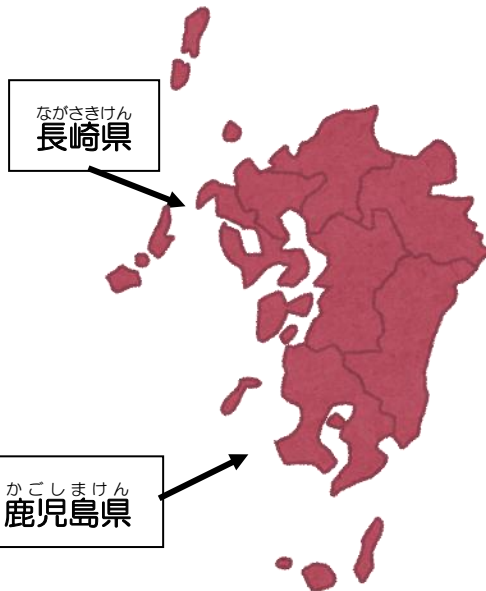


かごしまけん きょうどりょうり し 鹿児島県の郷土料理を知る

9月30日（火）

かごしまけん きゅうしゅう みなみ いち さくらしま
鹿児島県は、九州の南に位置し、桜島や
おんせん せかいしぜんいさん ゆうめい
温泉などの世界自然遺産が有名です。また、
くろぶた くろさつまじどり くろ つ た
黒豚や黒薩摩地鶏など「黒」が付く食べもの
や、さつまあげ さつまいも かごしまけん むかし
薩摩揚げ、薩摩芋など、鹿児島県の昔の
よ な さつま つ た もの
呼び名である「薩摩」が付く食べ物もあります。



じる 「さつま汁」



さつま汁は、鶏肉を使った臭だくさんの
みそしる ぶる にわとり かごしまけん
味噌汁です。古くから鶏は、鹿児島県におい
て自給する食料として根づいていたことから、
じる とりさ けいはん
「さつま汁」のほかにも、「鶏刺し」や「鶏飯」、
に りょうり
「煮こみ料理」、「やきとり」など、さまざまな鶏
にくりょうり した
肉料理が親しまれています。

「きびなご」

「きびなご」はニシン科の体長10センチ
さかな ながさきけん た
ほどの魚で、長崎県でもよく食べられてい
ます。かごしま ちか うみ すがた
鹿児島に近い海でよくとれ、姿が
うつく
美しいところから「黒潮の涙」ともいわれ



出展：農林水産省 web サイト

かごしま て ひら さしみ すみそ た
ています。鹿児島では手で開いて刺身にし、酢味噌で食べることが
おお きょう
多いそうです。今日はきびなごゴマフライにしました。