

さがけん きょうどりょうり 佐賀県の郷土料理について知ろう

12月4日(木)

さがけん こめ
佐賀県は、米やたまねぎ、れんこん、みかん
のうさんひん すいさんひん
などの農産品や、のりやイカなどの水産品が
ほうふ
豊富なところですよ。

さがけん きょうどりょうり 佐賀県の郷土料理 「だぶ」

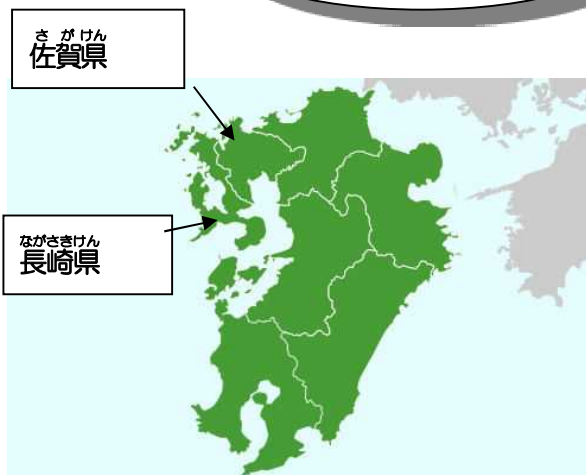
「だぶ」は唐津地方で、お祝いや法事の時に、
きんじょ ひと きょうどりょうり
近所の人たちがみんなで一緒に作る郷土料理
ですよ。

に さいりょう つか みず おお い しあ
煮くずれしやすい材料は使わず、水を多く入れて、「ざぶざぶ」に仕上げることか
ら「だぶ」と呼ばれるようになりました。

さいりょう き かた とくちょう いわ しかく
材料の切り方に特徴があり、お祝いなどには四角
ほうじ さんかく き かくかてい あじ
に、法事などには三角に切ります。また、各家庭の味
があります。お祝いでは砂糖を使わなかったり、法事
などでは色が華やかにならないよう色玉麩を使わな
かったりするそうです。

よぶこ 呼子の「イカ」

さがけん た とく さがけん よぶこ まち
佐賀県ではイカがよく食べられています。特に佐賀県の呼子という町は
りょう さか
イカの漁が盛んです。イカのシュウマイや一夜干し、塩辛などイカを使っ
かこうひん おお つく
た加工品も多く作られています。今日は、イカのかりん揚げにしました。



農林水産省 HP より

