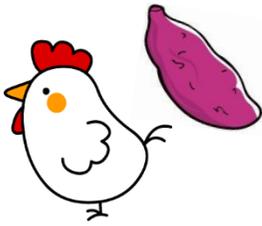


献立ひとくちメモ

12月11日(金)



「鶏飯」と「がね」のお話です。

「鶏飯」は、鹿児島県の郷土料理です。もともと奄美大島が本場と言われていいます。島の人々は、本土から渡ってくる役人のために、できる限りのもてなしをするために豪華な料理を提供したことが鶏飯の始まりだとされています。

「がね」は、さつま芋や豆腐などさまざまな食材が入った揚げ物で、宮崎県の郷土料理です。宮崎県の一部地域で「かに」のことを「がね」と呼んでいます。さつま芋などの野菜を千切りにし、小麦粉でまとめて油で揚げた料理です。その時の形が「かに」に似ていたのもので、「がね」と呼ばれるようになりました。腹持ちもよく、おやつにもピッタリです。