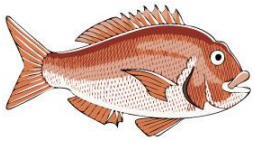
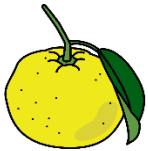


献立ひとくちメモ

1月12日(木)



郷土料理お話です。



鯛飯(たいめし)は、愛媛県の

代表的な郷土料理で、歴史は古

く、古代日本の神功皇后(しん

ぐうこうごう…卑弥呼と並ぶ有名な女

将軍)の朝鮮出陣のころに作られたと言

われています。愛媛県の鯛は、瀬戸内海

のエビ・カニ・貝類を食べて育ったため、

非常においしく、高級な鯛です。

ぽんかんは、一般的なみかんよりも甘

みがとても強く、柑橘の独特の香りが特

徴です。皮はとてもむきやすく、果肉は

やわらかいです。実がつまっっていて果汁

もたっぷりなので、ジューシーな味わい

が楽しめます。