

献立ひとくちメモ

10月6日(火)

今日は、和歌山県の
郷土料理と食材の紹介です。



さばめし
〈鯖飯〉

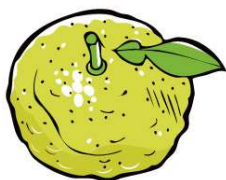


昔、海から遠い和歌山県の山間部では、日持ちを良くした「塩さば」を食べていました。お祭りやおもてなしの時に、貴重な塩さばを使って鯖飯を作り、食べていたそうです。

〈梅・梅干し〉



和歌山県が生産量全国1位です。江戸時代から梅の栽培や品種改良が進められてきました。



〈うずみ〉※広島県でも食べられています
しいたけ・昆布で出汁をとった、すまし汁の郷土料理です。しょうが・ゆずなどの薬味を入れることが多いです。