

日本全国

あじめぐり



さがけん 佐賀県



さがけん 佐賀県の味を
楽しみましょう!



平成28年度日本全国あじめぐりの第一回目は、九州の佐賀県です。佐賀県は広い平野が広がり、農作物を作るのに恵まれた自然環境にあります。なんととっても一番の産物はお米です。また、たまねぎの収穫量は北海道に次いで第2位となっています。畜産では伊万里市を中心に生産される「佐賀牛」ブランドが近年注目されています。

だぶ



だぶは、魚介類やしいたけ、こんにゃく、さといも、にんじん、ごぼうなど身近でとれる季節の野菜を中心に使い、しょうゆ味で煮込んだ料理です。水分を多く入れ、「ざぶざぶ」に仕上げていることから、はじめは「ざぶ」と呼ばれていたようですが、これがなまって「だぶ」に変わったそうです。

昔から地域のお祭りのときや憂いごとのときに地域で集まって作られていたそうで。料理に使う材料もそれぞれの家庭で違っていました。これが入らないといけないというものはなく、食べものを粗末にたくないという気持ちから、それぞれの家庭にある、あり合わせの季節の材料を使う料理だったようです。

かけあえ



かけ和えは、酢みそ和えのこと。質素な農山漁村ではご馳走だった酢みそ和え。季節によって「いか」を「魚」にしたり、だいこんをきゅうりにするなど材料が変わります。普段は、質素だった農山漁村では、村の人が集まるお祭りの日などに作って食べたごちそうの一つです。今では日常食として年間を通して食べられています。

出世魚【ぶり】

九州の福岡、佐賀、長崎県にまたがる玄界灘では漁業が盛んです。ぶりは出世魚といわれ、成長とともに名前が変わります。九州北部では、20センチぐらいになったものは「ヤズ」と呼ばれるそうです。今日はぶりをフライにしています。



佐賀の農産物

せんごくだい い
全国第2位

たまねぎ
グリーンアスパラ

せんごくだい い
全国第3位

れんこん