

日本全国

あじめぐり



かがわけん 香川県



かがわけん あじ
香川県の味を
たのしみましょう！



「香川」という名前は、「香の川」からきているといわれています。
むかし、香川県の「奥山」という場所に「樺川」という川がありました。その地に「樺の木」があって、ここに流れる川の水に香りをうつして流れたことから「香川」になったと伝えられています。
香川県の旧国名である「讃岐」は、今では「さぬきうどん」でおなじみです。

ふしそうめんじる

「ふしめん」とは、そうめんを棒に引っ掛けてのばす時に、棒に巻き付いて、丸くカーブした部分のことをいいます。つまり、そうめんの端っこのことです。

今から400年前、江戸時代にお伊勢参りに出かけた香川県の人が、奈良県の三輪のそうめん作りを習ってきたことから始まりました。



てっぱい



むかし、農繁期（農業が盛んな時期）がおわり、秋から冬にかけて池の水を抜いた後、ふなを捕って作りました。寒ふなは臭みがなく脂がのっており、大変おいしいものです。ため池の多い香川ならではの料理といえます。

給食では、このふなの代わりに魚のすりみから作られた「さつまあげ」を使って作ります。酢味噌であえた、さっぱりとした和え物です。

出世魚(しゅっせうお)



かがわけん けんざかな
ハマチ：香川県の県魚



メジロ



ぶり

出世魚とは、魚が稚魚から成魚までの成長に応じて名前がかわる魚のことです。江戸時代までは、武士や学者などは、元服の際や、出世に伴って名前を変える習慣がありました。出世魚という呼び方は、「成長に伴って出世するように名前が変わる魚」として、これになぞらえたものです。