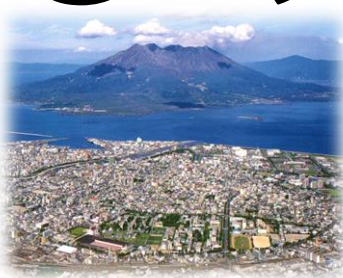


日本全国

あじめぐり



かごしまけん
鹿児島県



鹿児島県の味を
楽しみましょう！

平成29年度日本全国あじめぐりの第一回目は、九州の鹿児島県です。鹿児島県、日本で初めて世界自然遺産に登録された「屋久島」や、サンゴ礁がみられる奄美の島々、桜島や霧島などの火山など自然環境が豊かです。食文化も豊かで、黒豚やさつまあげ、かるかんなどが有名です。

あまみ けいはん 奄美の鶏飯



鹿児島県本土から南西に約380kmにある奄美大島。そんな奄美大島で生まれ、今では鹿児島の郷土料理として人気の「鶏飯」です。

薩摩藩の支配下におかれた奄美群島の人々は、厳しい圧政の中でさとうきびを栽培して黒砂糖を作り、藩におさめていました。島の女性たちが、本土から渡ってくる威圧的な役人の気持ちを少しでもやわらげようと祈りつつ、できる限りぜいたくなもてなしをするため料理をしたといわれています。

「鶏飯」は、蒸した鶏肉のささみ、しいたけ、錦糸卵、ねぎ、漬物などの食材をごはんの上に盛り付け、熱々の鶏ガラスープをかけて食べます。

きびなご



きびなごの透き通った魚体は「魚の宝石」とも称されます。鹿児島県では、今回の給食のような、

フライだけでなく、刺身にして酢味噌で食べることが多いです。頭からしっぽまで食べることができる小魚なのでカルシウムもたっぷり！

おかかあえ～かつおぶし～



かつお節の生産量 第1位!!!

春が旬の「かつお」を、グツグツ煮て、いぶし、干したものがかつお節です。春キャベツも入った旬のおかかあえ。