

日本全国

# あじめぐり



## とくしまけん 徳島県



とくしまけん あじ 徳島県の味を  
だの 楽しみましょう！



とくしまけん しこく とうぶ いち なかがわ よしのがわ しこくさんち きい  
徳島県は、四国の東部に位置し、那賀川や吉野川、四国山地・紀伊  
すいどう はじめとする自然が多く残っています。そのなか なんと  
かいきょう うすしお ゆうめい  
海峡の渦潮が有名です。

あわ おど やく ねんいじょう う つ とくしまはっしょう  
阿波踊りは約400年以上にわたり受け継がれる徳島発祥の  
ぼんおど ぼんぜんご とくしまし ちゅうしんぶいたい ぶたい な  
盆踊りであり、お盆前後に徳島市の中心部一帯が舞台となり、鳴  
もの もの ゆうそう おどこおど おんなおど まちじゅう ある  
り物とともに勇壮な男踊りや女踊りで街中をねり歩きます。

## とりにく 鶏肉のゆず風味



に ほんだい い せいざんりょう ほん とくしまけん  
日本第2位の生産量を誇る徳島県の「ゆず」。

とくしまけん なかまち きゅうきとうむら みる い  
徳島県では那賀町（旧木頭村）には、もっとも古いと言われて  
いる樹があり、群生跡も残っています。木頭ゆず発祥の地と  
して有名です。

## いいめし

すじょうゆ とくしま めいざん かじゅう  
酢醤油につけた「いりこ」と徳島の名産すだち(果汁)を入れた  
すだち風味の爽やかなちらし寿司です。さなかわうち さがちく  
手入れなどの共同作業の後によく作ってふるまわれました。に  
しょうわ ねんごろ やさい い  
昭和30年頃からは、にんじんなどの野菜も入れるようになり、  
いろどり はな  
彩も華やかになっています。



徳島県は「すだち」の生産全国第 1 位！

## ならあえ



ならあえは、「ななあえ」や「ならえ」ともよばれ7つの材用を  
つか あ もの ほうじ ひがん しょうじん お しょうじん あ ふだん  
使った和え物です。法事や彼岸、精進落とし(精進明けに普段  
の生活に戻る際に肉食・飲酒などをする事)のお膳に欠か  
せない徳島の郷土料理です。仕上げにゆずの皮を刻んでのせると  
より華やかで爽やかな風味になります。