

7月15日 水曜日

〈日本の郷土料理〉

鹿児島県 さつますもじ、かいのこじる、薩摩揚げ

今日は九州、鹿児島県の郷土料理です。ちらし寿司の事を鹿児島では「すもじ」といいます。宮中の女房言葉で酒寿司が上流武士の豪華料理であるのに対し、さつますもじは庶民の寿司として親しまれてきました。季節の素材と、薩摩揚げやかまぼこなどを細かく切り酢飯に混ぜます。東京は今お盆です。祖先の霊を祀る行事があります。また、かいのこじるは、粥の子がなまった言葉でお盆のごちそうとしてお供えする白粥の添え物の意味からといわれています。夏野菜をふんだんに使い味噌仕立てで作ります。

どこの地方にも地域性から工夫された料理と文化があります。今のよういつでも何でも手に入る時代とは異なり、様々な工夫をして心と体を健康にできたものです。郷土食文化も知りながら、食生活を考えてみましょう。



なす・南瓜、季節の
野菜がたっぷりです。