

がつ
10月

にほんぜんこくあじ 日本全国味めぐり

とっとりけん
鳥取県

めし
どんどろけ飯

だんご じる
いわし団子のすまし汁

ちく にち すい
A地区 29日(水)

ちく にち もく
B地区 23日(木)



ごはんにまぜます



どんどろけめし
(おぎごはん)



いわしだんごのすましじる

とっとりけん のうさんぶつ
【鳥取県の農産物】

さきゅう
砂丘ながいも



だいえい
大栄すいか

さきゅう
砂丘らっきょう



きたろうかき
輝太郎柿

とっとりけん
鳥取県

きたきゅうしゅうし
北九州市



にじゅうせいきなし
二十世紀梨

だいせん
大山ブロッコリー

こんげつ とっとりけん きょうどりようり

今日は、鳥取県の郷土料理「どんどろけ

飯」と「いわし団子のすまし汁」です。

「どんどろけ」とは方言で「雷」という意味です。とうふを炒めるときの音が雷の音のように聞こえることから「どんどろけ飯」と名付けられ、農作業の節目や村の集まりなどで食べられていました。

また、鳥取県では昔からいわし漁が盛んで、新鮮ないわしが手に入ることから、特にいわしの身を団子にした「いわし団子汁」がよく食べられていました。

鳥取県の郷土料理を
味わって食べましょう。



とっとりけん しょうかい 鳥取県の紹介

鳥取県は、中国地方の北東部に位置し、広さは約3,507平方キロメートルで、全国で7番目に小さい県です。鳥取県は、北は日本海に面していて、日本最大級の砂丘「鳥取砂丘」があります。南には中国山地が連なり、中国地方の最高峰「大山」があり、貴重な動植物が生息しています。冬は日本海側の影響を受け、山間部は豪雪地帯となりますが、春や秋は比較的穏やかな気候で、四季折々の美しい自然が楽しめる場所になっています。

【鳥取県の伝統料理】



だいせん
大山おこわ



かき はなびし
柿の葉寿司



らっきょう 漬け

画像出典：農林水産省 うちの郷土料理