

が っ つ に ほん ぜん こく あじ こ う ち け ん
5月 日本全国味めぐり 高知県

かつお飯

ちく にち すい
A地区27日(水)
 ちく にち きん
B地区29日(金)



おちやきなこまめ



ごはんにまぜます

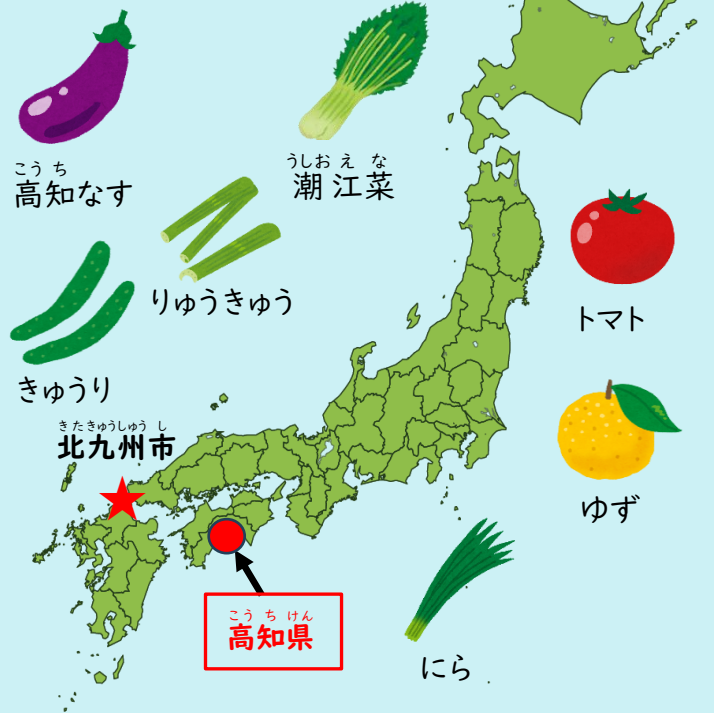


かつおめし



うちこみじる

こ う ち け ん の う さ ん ぶ つ
【高知県の農産物】



こ う ち け ん し ょ う かい
高知県の紹介

高知県は、四国地方の南にあり、面積は約7,102平方キロメートルで、全国で18番目に広い県です。太平洋に面した細長い地形で、北には四国山地が続き、県の多くを森林がしめています。一年を通して温暖で、晴れの日が多いのが特徴です。山あいでは雨が多い地域もありますが、海沿いは過ごしやすい気候です。県内には四万十川や仁淀川などのきれいな川が流れ、自然がとても豊かです。

こ う ち け ん で ん と う り ょ う り
【高知県の伝統料理】



さ わ ち り ょ う り
血鉢料理



い な か
田舎ずし
 画像出典：農林水産省



き ら ず も ち
きらずもち
 うちの郷土料理

こんげつ こ う ち け ん き ょ う ど り ょ う り
 今月は、高知県の郷土料理「かつお飯」です。

「かつお飯」は、高知県の漁師町の郷土料理です。昔、漁師さんたちは船の上で食事をとることが多く、自分たちで釣ったかつおを刺身やたたきで食べていました。食べきれずに残ったかつおは無駄にならないよう、細かく切り、しょうがといっしょに甘辛く煮て、ご飯に混ぜて食べていました。それがかつお飯の始まりともいわれています。地域によっては、ねぎやごまを混ぜたり、炊き込みご飯にしたり、さまざまな作り方があります。

きゅうしよく
 給食では、ごぼうとにんじんを加えて、野菜もおいしく食べられるようにアレンジしています。

