

にほん あじ
日本の味めぐり



がつ にち きん
9月22日(金)

かごしまけん

鹿児島県とは？

きゅうしゅうちほう

- 九州地方にあります。



きゅうしょく ちゅう もく

給食に注目！！

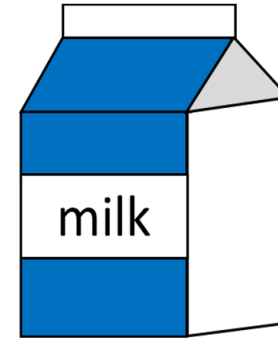


9月22日(金)

かごしまけん
鹿児島県



がね



ごはん

とうふの
みそしる

大

「がね」とは「かに」のことを指す
かごしま ことば
鹿児島^さの言葉です。



がね

かごしまけん ゆうめい きょうどりょうり ひと
・鹿児島県の有名な郷土料理の1つで、

あ すがた かごしまべん
揚げた姿が「かに（鹿児島弁でがね）」に
に よ
似ているため「がね」と呼ばれています。

こなるい つか あぶら
「さつまいもと粉類を使って油で

あ きょうつうてん しゅるい
揚げたもの」が共通点で種類は
み

いろいろあります。かにに見えるかに？



か ご しま けん

さん ち

鹿児島県は、さつまいもの産地です。



ふう た

どんな風に食べているのかな？



からいもねったぼ

【鹿児島県の郷土料理】

からいもねったぼ

ねんまつ
年末のもちつきの^{とき}に、^む蒸したさつま^こ
^{いっしょ}いもと一緒に^まつき交ぜ、^{まる}丸めてきな粉
をまぶしたり、あずきあんをかけたりし
て、お茶^{ちゃ}うけとして^た食べて^ちいました。地
^{いき}域によっては、「からいももち」「ひっ
^よしゃげ」「としかさ」とも呼ばれています。

か ご しま けん

鹿児島県には、

りょう り

どんな料理があるのかな？



じる さつま汁



じる えどじだい
さつま汁は、江戸時代に
さつまはん ぶし しき たか
薩摩藩で武士の士気を高

めるためにやっていた**とり**

たたか ま
の戦いで、**負けたとりを**

や さい いっしょ に こ た
野菜と一緒に煮込んで食

はじ
べたのが始まりとされてい
ます。

さつまあげ



さつまあげの^{れきし}歴史は^{ふる}古く、

^{むかし}昔から^た食べられている^{でんとうてき}伝統的な^{ぎょにく}魚^ね肉^{せいひん}練り製品

です。^{りゅうきゅう}琉球(沖縄)^{おきなわ}料理の^{りょうり}魚の^{さかな}すり身^みを^{あぶら}油で

^あ揚げた「^{りゅうきゅう}チキアーギ」が^{おきなわ}琉球(沖縄)から^{さつま}薩摩

(^か鹿児島^{しま})に^{つた}伝わり「^よつけあげ」と呼ばれました。

その後「^ごさつまあげ」となりました。

か ご し ま け ん

鹿児島県には、

な ま え

おもしろい名前のおかしも

あります



かるかん

しろ

かるかんは白くてふんわりし

み

め

とくちょう

いつけん

た見た目が特徴です。一見、

む

蒸しパンやまんじゅうのようにも見えますが、

じつ

なか

なに

はい

み

げんざいりょう

実は中には何も入っていません。原材料に

やま

つか

くう き

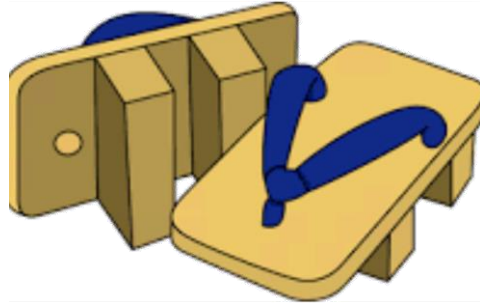
おお

山いもが使われているので、空気を多くふく

んでふんわりとしています。



げたんは



え ど じ だ い

げたんは江戸時代に、

こめ しゅうかじょう きんざん よこかわ か ご
米の集荷場や金山でにぎわった横川(鹿児
しまけん きりしま し ちゃ う
島県霧島市)で、お茶うけとして生まれたそう

げ た は に かたち な まえ
です。下駄の歯に似た形なので、この名前が

くろ ざ とう こ むぎ こ ね ひょうめん
つきました。黒砂糖と小麦粉を練った表面に

こくとう あま
黒糖をぬった甘いおかしです。



けせんだんご

「けせん」とは、ニツケ(ニツキ)と呼ばれる木で、
昔は鹿児島島の庭先でよく植えられていました。葉
を二枚一組にして団子を挟んで蒸し上げると、独
特のさわやかな香りが立ち上がります。葉には
殺菌作用があり、団子を傷みにくくする作用があ
るとわかり、「けせん」の葉で団子を挟んだことが、
けせんだんごのはじまりです。



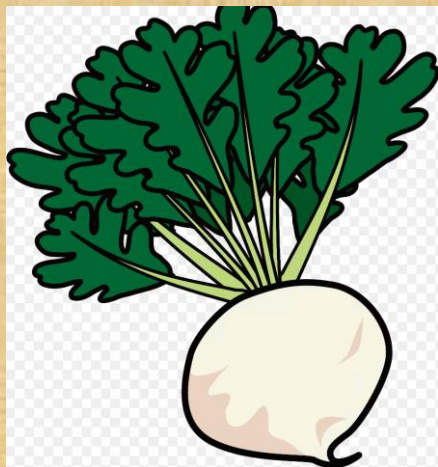
か ご しま けん た もの
鹿児島県の食べ物について
よくわかりましたか？

た もの い が い
食べ物以外のことも、
しら
調べてみましょう！



ぐりぶー

**あいがとごわんしたな
また おじゃってたもんせ
(あいがとうございしました。
またきてくださいね！)**



< 参照 >
・鹿児島県 うちの郷土料理
・日本ご当地キャラクター協会 鹿児島県

