

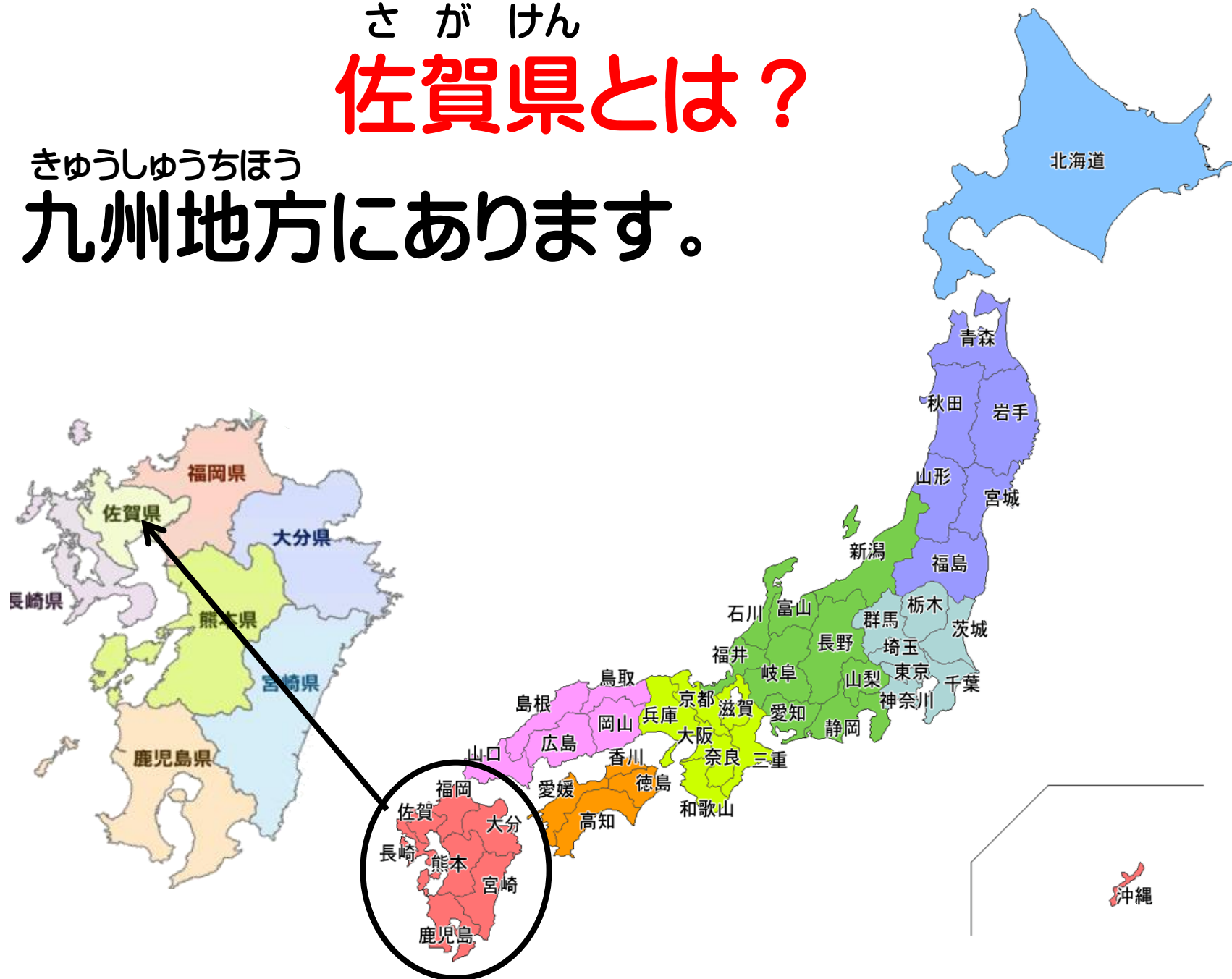
にほん あじ
日本の味めぐり



さがけん
佐賀県とは？

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！！



11月2日(木)

さがけん
佐賀県

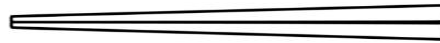
さばのしょうがに



だぶじる

大

ごはん



「だぶじる」とは「ざぶざぶ」と煮^にて作^{つく}ることから、この名前^{なまえ}がついたそうです。

だぶじる

さ が けん から つ し ゆうめい きょうど りょうり
・佐賀県唐津市の有名な郷土料理の
ひと とり にく き せつ や さい い
一つです。鶏肉と季節の野菜を入れ
つく かんこん そうさい ひと まね
て作ります。冠婚葬祭などの人を招く
とき ふるま
時に、振舞われ
ます。



さがけん

にほんいち

のり

さんち

佐賀県は、日本一の海苔の産地です。



えいよう

ありあけかい

と

栄養たっぷりの有明海で獲れます

さ が の り 佐賀海苔が おいしいひみつ



さ が の り そだ ありあけかい にほんいち かんまんさ
佐賀海苔が育つ有明海は、日本一の干満差
だいしょう かせん やま
があり、大小さまざまな河川から、山のミネラ
ほうふ えいようぶん なが こ めぐ ゆた し
ル豊富な栄養分が流れ込む、恵み豊かな自
ぜん ぎょじょう ありあけかい しちゅう た あみ は
然の漁場です。有明海に支柱を立てて網を張
しぜん かんまんさ かいすい たいよう ひかり
り、自然の干満差で海水と太陽の光をたつぱ
きゅうしゅう の り
り吸収して、おいしい海苔になります。

さ が けん

佐賀県には、

りょう り

どんな料理があるのかな？



^{じる} のっぺ汁



^{じる} のっぺ汁は、^{さ が けん} 佐賀県の
^{か て い} 家庭に^{つた} 伝わる^{するもの} 汁物です。

^{か た くり こ} のっぺとは、片栗粉で
^{しる} 汁にとろりとした^{の う ど} 濃度を

つけていることです。

^{こんさい} 根菜がたくさん^{はい} 入って
います。

がめに



「がめに」は、佐賀県の郷土料理で、全国的には、筑前煮と呼ばれています。豊臣秀吉が朝鮮出兵した時に「がめに」が作られました。スツポンを野菜と煮て食べたのが起源です。その頃、スツポンは川亀・泥亀と呼ばれていたもので、「がめに」と名付けられました。

さ が け ん

佐賀県には、

な まえ

おもしろい名前のおかしも

あります



ゆでだご



「ゆでだご」は「ゆで
だんご」がなまった

ことば こむぎこ くるざとう つか か し
言葉です。小麦粉と黒砂糖を使ったお菓子の
よ
ことです。「ひらだご」と呼ばれることもあり
のば こむぎこ き じ
ます。ぺったんこに伸ばした小麦粉の生地を
ゆ くるざとう
茹でて、黒砂糖をかけます。

ふつもち



「ふつもち」は「よもぎもち」のことで、“ふつ”
とは、よもぎを指します。春、ソーケと呼ばれ
る取っ手のないカゴを持って田んぼのまわり
や道際に生えるよもぎを摘んで、各家庭で
作っていました。



いっこうこう

「逸口香(いっこうこう)は、
くろざとう
黒砂糖あんをしょうがの

かお くわ かわ つつ てんぴ や あ つく
香りを加えた皮で包み、天火で焼き上げて作られ

さがけん めいか きじ つつ くろざとう
る佐賀県の銘菓です。生地に包まれた黒砂糖の

はたら なか こうどう ふ し ぎ か し え
働きで、中が空洞になる不思議なお菓子です。江

どじだ いちゅうき ちゅうごく つた い
戸時代中期に、中国から伝わったと言われていま

す。

さ が けん た もの
佐賀県の食べ物について
よくわかりましたか？



いまりんモーモちゃん

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！



ガタゴロウ

ごっつおーさん そいぎ

(ごちそうさま。またね。)



ありあけかい
有明海

< 参照 >

- ・佐賀県 うちの郷土料理
- ・日本ご当地キャラクター協会 佐賀県



よしのがりいせき
吉野ヶ里遺跡