

郷土料理 ～ 長崎・熊本・宮崎 ～



❀ 行事食「郷土料理」を提供しました。

(平成30年6月19日 昼食)

❀ 大好評シリーズをお楽しみ頂きました。♪♪

高森田楽 (熊本県)

熊本県阿蘇地方の高森町の郷土料理です。実際には芋や豆腐などを串に刺して炭火で焼き、山椒味噌やゆず味噌などをつけて食べます。今回は、豆腐の表面を焼いて、赤味噌を基本としたタレをかけます。

日向夏(宮崎県)

宮崎の特産物、日向夏。12月～3月にかけて出回りますので、今回は夏みかんで代用します。食後のデザートにさっぱりした1品をどうぞ。



豚の角煮 (長崎)

江戸時代、長崎は交易地として栄え、卓袱(しっぽく)料理が生まれました。その中の一つに“とんぼろう”という豚バラ肉を煮込む料理、今で言う角煮に近い料理があるそうです。

大村寿司 (長崎)

飯の間にみじん切りにした野菜や魚の切り身を入れて押し寿司を作り、兵が脇差で四角に切って食べたのが発祥とされています。

のっぺ汁(熊本県)

新潟県の郷土料理として知られていますが、実は全国各地に昔から伝わるものがこの料理の特徴です。熊本県では葛粉を使ってとろみをつけます。