

郷土料理を知ろう! Part1～佐賀県～

記念すべき第1回目はみんなが住んでいる佐賀県の郷土料理です。
郷土料理とはその地域に根付いた物産を使い、地域独自の調理法で
作られ、地域で広く伝承されている固有の料理のことです。
今日のメニューの紹介です！

ギョロック



唐津市を代表とする‘ギョロック’
スケソウダラのすり身に細かく刻んだ
人参、玉ねぎを混ぜカレー味で味付けし、
よく練りパン粉をつけて揚げたものです。
ご飯やお弁当のおかずに◎です！

かけ和え

酢味噌和えのこと。季節によってイカを魚に変え
たり、大根をきゅうりにするなど材料が変わり
日常食として年間を通して食べられます。
普段は質素だった農山漁村地域では、村の人が集
まるお祭りに作るごちそうの一つであり県内各
地で作られています。



だご汁



佐賀で古くから伝わる素朴な郷土料理。
麦作の盛んな佐賀県では白米や茶粥など主食が
ない時代の代用品としても食べてこられました。
小麦粉を練り上げた素朴な麺が入った具たくさ
んの汁物。農家では田植えや稲刈り時のや食にも
なっていたようです。

果物のいちごは武内産のものを使っています！