

郷土料理を知ろう! Part4～宮崎県～

第4回目は九州の右下に位置する宮崎県の郷土料理です。
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！

チキン南蛮



チキン南蛮の「南蛮」は、もともと戦国時代に来日したポルトガル人やその文化を表す言葉である。食文化のなかに「南蛮漬け」があり、これは唐辛子入りの甘酢に食材を漬けて作られるもので、これに鶏肉を用いて料理をされたため「チキン南蛮」と呼ばれるようになったと言われている。

冷や汁

かつて農民が夏の重労働を行う際、時間や食欲のない時でも十分な栄養補給や体力回復のために簡単に食べられる生活の知恵として伝承されてきた料理である。麦飯に味噌をのせ、それに水をかけて食べていたことが元になっていると言われている。農家や旧家などでお盆に集まった時、宴の締め食されるが多かった。

