

## 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！

## ギョロツケ



唐津市を代表とする‘ギョロツケ’  
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！