

R6.6.14(金)

郷土料理を知ろう! Part15～島根県～

第15回目は中国地方にある島根県の郷土料理です。
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。今月のメニューの紹介です！



つみれの出汁煮



漁法も多様性に富み、まき網漁や底びき網漁、定置網漁、一本釣り漁などがおこなわれている。それらの漁法で収穫した沖ギス、アジ、アゴ(トビウオ)などはすり身にされ、ごぼうやねぎの入ったつみれにして「つみれ煮」や「つみれ汁」などにして食べられている。

「つみれ煮」で使われる沖ギスは1年を通して流通し、日常食として親しまれている。12月から2月が旬といわれて、特に脂ののりが良い。鮮度が落ちるのが早いため、漁獲された沖ギスの多くが一夜干しなどに加工される。新鮮な状態で、刺身やつみれを食べられるのは、地元ならではの楽しみである。