

## 郷土料理を知ろう! Part9～愛媛県～

第9回目は四国地方にあるみかんが有名な愛媛県の郷土料理です。  
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！



せんざんき



せんざんき（干斬切・せんざん雉）は、鶏料理が盛んな東予地方（主に今治市辺り）の郷土料理である。鶏のいろいろな部位の骨付き肉を使った揚げ物料理で、江戸時代、近見山のキジを捕獲し揚げ物にしたことが始まりといわれている。

骨ごと揚げることによって、骨から出た旨味とあらかじめ漬けておいた下味が加熱で一段としみ込み、カラッと揚がった食感と濃厚な味付けが支持されている。



かんころ

日本一細長い半島といわれる佐田岬半島にある伊方町では、その独特の地形から内洋の瀬戸内海と外洋の宇和海の二つの漁場を持つ場所として栄えてきたが、昔、沿岸沿いでは米がとれにくく、もっばらの主食は麦かさつまいもであった。しかし、芋はそのままだと長期貯蔵に適さないのので、干して保存食として用いられた。その干し芋を使った料理が「かんころ」で、じっくりと炊いて砂糖を入れおやつとして食べられてきた。鍋の中で木杓子で練り炊きする時に発する音からこう名づけられたといわれている。

