

# 日本列島 食紀行

～かるが厨房発～

Vol.18

今月は佐賀県



平成 30年 12月 21日(金)



今月は佐賀県の郷土料理「須古寿司・がめ煮」を提供しました。須古寿司は、かつて領民が領主に感謝の気持ちを込めて献上したのが始まりとされています。がめ煮は、その昔スッポンと野菜を煮て食べていたことから、「がめ煮」という名になったそうです。

次回は「石川県」のご当地料理です☆



今日は佐賀県の郷土料理。「須古寿司」は押し寿司になっていて、立体層に現れたにんじん、焼き穴子。上部にはピンクのでんぶ、きゅうり、錦糸卵がデコレーションされ色鮮やかに盛り付けされていました。（須古地区は有明海に近く、本場では「むつごろう」を甘辛く煮たものが定番の具材だそうですね。）

「がめ煮」は、お煮しめ。レンコン、にんじん、しいたけ、大根、インゲンに鳥のもも肉から出た肉汁が照り感を増し、食欲をそそりました。

同僚としばらく眺め、色彩で目を楽しませていただいてからとってもおいしくいただきました。

寒い冬に心もぐっと温まりました。

検食担当 ヘルパーステーション A.K