

日本列島 食紀行

～かるが厨房発～

Vol.28

今月は福井県

令和 2年 1月 28日 (火)



今月は福井県の郷土料理「焼き鯖ちらし・こじわり」を提供しました。焼き鯖ちらしは、若狭湾は、日本海の寒流と暖流が入り込むことで、リアス海岸となっており、そこで獲れる鯖は特に味が美味しいと言われています。「こじわり」は、昔冠婚葬祭時にだされていたそうです。

次回は「岡山県」のご当地料理です☆

ちらし寿司に「鯖」がのっているのは初めて食べましたが、美味しかったです。鯖に脂がのっていて甘いので、酢飯ととても相性が良かったです。

焼き鯖でもいいし、鯖缶などを使ってもいいようなので、家でも試してみようと思います。

鯖料理のレパートリーが増えました。!(^^)!

検食：特養 N.H