

きょうどりょうりしょうかい

# 郷土料理紹介

ふくおかけん

# 福岡県

## に がめ煮とは？

がめ煮とは、福岡県のお正月やお祝いの席に欠かせない郷土料理です。鶏肉や野菜を油で炒めてから煮るので、こくがあります。がめ煮という名前は、博多弁の「いろ



ろな材料を混ぜる、寄せ集める」という意味の「がめくりこむ」という言葉から来ています。

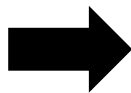
福岡県以外の地域では「筑前煮」や「炒り鶏」という名前で食べられています。

## にほんさんだいつ な 日本三大漬け菜のひとつ「**たかなづ**高菜漬け」

高菜は給食によく出る小松菜と近い種類の野菜で、葉やくきはやわらかいですが、辛味があるのが特徴です。辛味の成分がマスタード（からし）と同じなので、「からし菜」とも呼ばれます。高菜は福岡県筑後地方で特に盛んに作られており、主産地である瀬高町では、質の高い高菜で作る「高菜漬け」が町の名物になっています。

今日の給食では高菜漬けを使ってふりかけを作りました。

高菜  
たかな



高菜漬け  
たかなづ

