

きょうどりょうりしょうかい 郷土料理紹介～沖縄県～

おきなわ う 沖縄生まれのタコライス

メキシコ料理のタコス（^{りょうり}）をヒントに、1984年（^{ねん}）に生まれたのがタコライスです。そもそもタコスとは、スパイス（^{つか}）を使って炒めたひき肉（^{いた}）と玉ねぎ（^{にく}）、レタス、トマト、チーズ（^{たま}）などを、とうもろこしから作られたクレープのような生地（^き）（トルティーヤ）（^じ）にのせ、トマト味のサルサ（^{あじ}）というソースをかけて食べる料理です。タコス（^た）で使う具材（^{りょうり}）をごはん（^{つか}）にのせて（^{ぐざい}）食べるのがタコライスです。ちなみに「タコ」とは「軽い食事（^{かる}）（^{しょくじ}）（^{けいしょく}）」という意味で、海（^{うみ}）のたこ（^い）とは関係（^{かんけい}）がありません。



タコス



タコライス

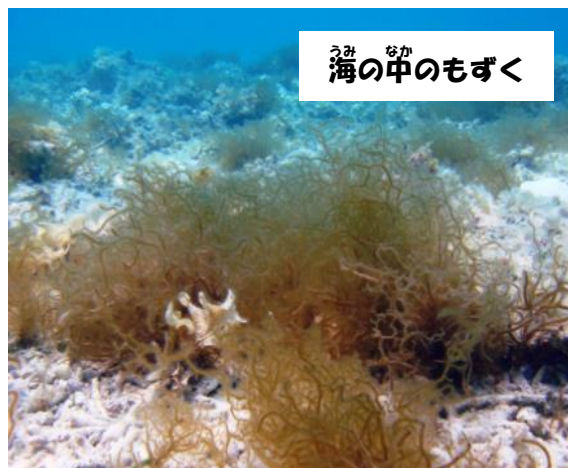
おきなわけん せいさんりょうにほんいち ほこ た もの 沖縄県が生産量日本一を誇る食べ物は？

今日のスープ（^{きょう}）に使っている「もずく」（^{つか}）と呼ばれる海藻（^{かいそう}）や、デザート（^よ）のパイナップル（^{かいそう}）はどちらも沖縄県（^{おきなわけん}）が生産量（^{せいさんりょう}）日本一（^{にほんいち}）です。他にも、砂糖（^{ほか}）の原材料（^{さとう}）であるサトウキビ（^{げんざいりょう}）、ゴーヤ（^{おきなわけん}）、マンゴー（^{おきなわけん}）も沖縄県（^{おきなわけん}）

が生産量（^{せいさんりょう}）日本一（^{にほんいち}）を誇る食べ物（^{ほこ た もの}）です。



サトウキビ



うみ なか もずく
海の中のもずく