

きょううどりょうりしょうかい おきなわけん 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をヒントに、1984年に生まれたのがタコライスです。そもそもタコスとは、スパイスを使って炒めたひき肉と玉ねぎ、レタス、トマト、チーズなどを、とうもろこしから作られたクレープのような生地（トルティーヤ）にのせ、トマト味のサルサというソースをかけて食べる料理です。タコスで使う具材をごはんにのせて食べるのがタコライスです。ちなみに「タコ」とは「軽い食事（軽食）」という意味で、海のことは関係ありません。



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？

きょう 今日のスープに使っている「もずく」と呼ばれる海藻や、デザートのパイナップルはどちらも沖縄県が生産量日本一です。他にも、砂糖の原材料であるサトウキビ、ゴーヤ、マンゴーも沖縄県が生産量日本一を誇る食べ物です。



サトウキビ



海の中のもずく