

★全国郷土料理一元★～佐賀県編～

【今日の献立】

・須古寿司 ・だぶ ・いかのかけ和え ・牛乳 ・嬉野茶クッキー

須古寿司(すこずし)

→ムツゴロウのかば焼き、しいたけ、卵などをかざったお寿司です。

江戸時代に、佐賀県の白石須古地区で作られたのが始まりです。

今日はムツゴロウのかわりに鯖を使いました！

だぶ

→佐賀県の唐津市に伝わる郷土料理で、具たくさん煮物です。だし汁をたっぷり使って「だぶだぶ」煮る、というのがなまって、「だぶ」と名付けられたそうです。



いかのかけ和え

→かけ和えとは「酢みそ和え」のことで、佐賀県では、呼子では「いか」を使ったかけ和えが昔から食べられているそうです。

デザートは、佐賀県名物「うれしの茶」を使ったクッキー♪

