

令和7年9月30日

徳島県の郷土料理



献立

- ・いりめし
- ・かつおカツ
- ・塩昆布和え
- ・そうめん汁
- ・さつま芋と栗のタルト
- ・牛乳

今日は徳島県の郷土料理です。

「いりめし」は、「いりこ（ちりめんじゃこ）」をお酢や醤油で味付けし、他の具材とともにご飯に混ぜ合わせて作ります。村の集会や、農作業の後などにねぎらいの意味をこめて提供されてきました。味付けに「すだち酢」を使用し、香りがさわやかな混ぜご飯です。「すだち」は徳島県を代表する果実で、生産量は全国1位です。

今日のいりめしにも「すだち」を使い、さわやかな風味を味わいました。