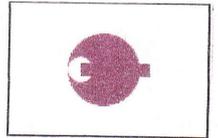


9月 日本味めぐり

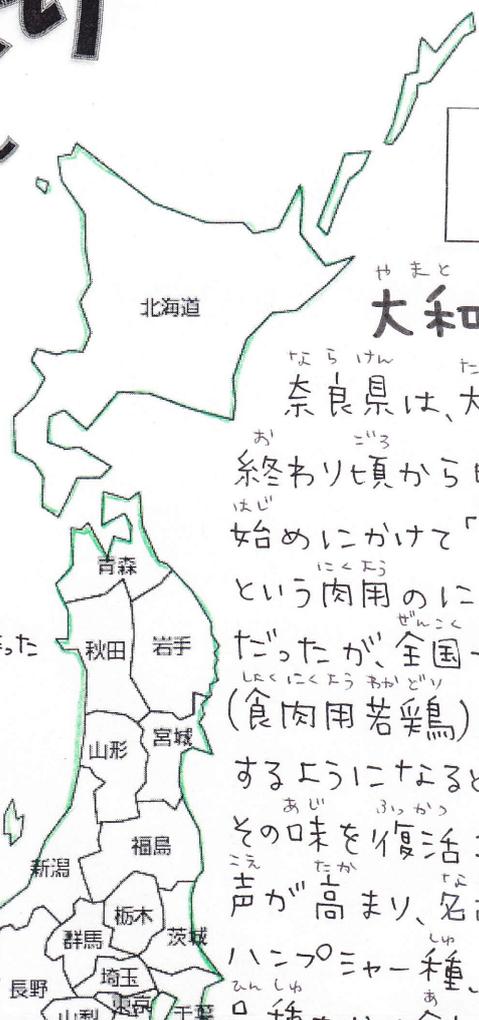
～ 奈良県 ～



うみ 海のない奈良県では、柿の葉ずしや
ごま豆腐、里芋が入ったのっぺ、いもほた
などが作られてきた。良質な酒がすこ
す漬ける奈良漬は、県を代表する牛
産品。

大和肉鶏

奈良県は、大正時代の
糸織り時代から昭和時代の
始めにかけて「大和かしわ」
という肉用のにきとりの産地
だったが、全国でブロイラー
(食肉用若鶏)が広く流通
するようになると姿を消した。
その味を復活させようという
声が高まり、名古屋種とニュー
ハンプロン種、しゃもという
品種をかけ合わせて誕生した。
脂肪が適度であり肉
質がしま、うまみがある。
生の肉は赤みをおびている。



メニュー
ごはん 牛乳
鶏の竜田揚げ
ごま和え
のっぺ
デザート

富永柿
大きくて甘く、
「柿の王様」とも
いわれている。

有名な
農作物

かき

いちご

茶

いもほた
おぼろの
里芋を使
作った
ほたもち。
ごま豆腐
奈良特産
の吉里子
くず米を
使った米
料理の
ひとつ。

● 吉里子の山や川からとれるくず米分 ●

深い山々が連なる吉里子地方や宇陀地方は
広い田畑をつくることのできる、身近にあるおろ
の根などを加工して食べる技術が発達。野
生のくず根からつくづくず米分もそのひとつで
「吉里子くず」と呼ばれる。

● 奈良ののっぺ ●

のっぺは全国各地にあるが、奈良ののっぺは、
里芋を中心に大根、人参、ごぼう
厚揚げや油揚げなどを煮
るのが牛舎イモ。



奈良漬
酒をつくら
る時に
副産物として出
る酒かすを利用し
てつくったもの。

沖縄