

5月 日本味めぐり

～ 島根県 ～

島根県は中国土地方西北部に位置し、出雲大社や古代神話・伝説のふるさととして知られる土地。島根県の味覚を代表するのは、美しい景観で有名な宍道湖ととれる「七珍」とよばれる四季折々の魚介、黒くたい「出雲そば」、トビウオを加えた「アゴ野焼き」など。

郷土の食材



日本海沿岸の東部にある宍道湖は、中海を通して日本海とつながっていて、淡水と海水がまじり合う汽水湖。宍道湖でとれるもので有名なのが「しじみ」粒が大きく、肉厚なのが「特選」石見海岸沖、山支諸島の周辺。日本海には暖流と寒流の魚が沢山集まり、海そう類も豊富。そばや

いねしは一年中とれる。出雲土地方の沿岸部でとれるわかめは「めのは」とよばれ、肉がうすく幅広く、やわらかいのが「特選」。

目の大きな糸目を使い、小さいしじみをとらふようになっている。



めのは(わかめ)

向こう側がすて見えるほど、うすく広げて煮るのがめのは作りのポイント。

・ 粟汁

大豆をすりつぶして季節の野菜とともに煮込んだ料理。ふっとした口あたりがする。せえには昔から伝わる小さい味。

・ アゴ野焼き

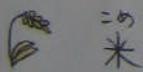
アゴ(トビウオ)のすり身を店内で火炙りと店の中に火炙りたてがこもるため、店先に火を出して火炙ったことから「野焼き」という名前がついた。



南が立

そばのいり煮
きんぴらごぼう
三六

有名な曲作物



米



生薑汁



肉用片



沖繩

伝統の味「宍道湖七珍」

宍道湖は汽水湖という小生所から様々な魚介が生息し、四季折々の味覚が楽しめる。その代表魚を「宍道湖七珍」とよぶ。

七珍とは、シラウオ、アマサキ、ズズキ、コイ、モロケ、エビ、ヤマトシジミ、ウナギ。



かまとしじみ

