

12月11日更新

## 全国うまいもの巡り 第6弾と7弾

第6弾は、今年、20年に一度の「式年遷宮」で賑わった伊勢神宮のある三重県です。

ぎゅうにくとごぼうのまぜずし    かつおのあげに    やさいのごまあえ  
えびだんごじる

三重県の特産物といえば伊勢エビと松坂牛です。

伊勢エビは、三重県の伊勢地方でたくさんとれたため、この名前がつけられたそうです。今でも三重県の南部では、伊勢エビがたくさん獲れています。

松坂牛は、三重県松坂市およびその近郊で飼育された牛のことをいい、日本三大和牛の一種です。給食では、伊勢エビと松坂牛の代わりにエビボールの入ったスープと甲州ワインビーフを使った献立を出しました。



第7弾は、日本一大きな砂の丘「鳥取砂丘」や中国地方で最も高い山「大山」などがある鳥取県です。

どんどろけめし    ハタハタのからあげ    はくさいのおかかあえ  
いとかまぼこのスープ    ようなしハーフ

「どんどろけめし」は鳥取県の郷土料理で、豆腐の入った五目ごはんのことです。具の豆腐を炒める時に出る音が、「パリパリ」と“どんどろけ”（かみなり）の音ににてい

るためこの名前がつけられたと言われています。また、鳥取県は、ハタハタの漁獲量が全国でもトップクラスで、20cm以上の脂ののったハタハタを、オリジナルのブランド商品「とろはた」という名称で売り出しています。

