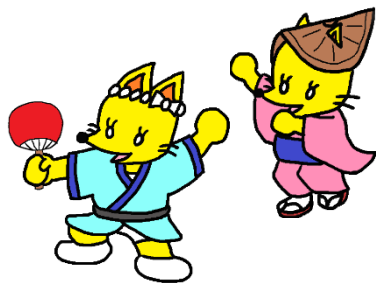


ねん ど
2022年度 あじ
こんちゃんと**味めぐり**

あきたけん しゅっぱつ にほんさんだいおど あ わ
 秋田県を出発したこんちゃんは、日本三大踊りの「阿波
 おど ゆうめい とくしまけん とくしまけん
 踊り」で有名な徳島県にやってきました。徳島県は、
 しゅうないかい たいへいよう めん しぜん ゆた やさい
 瀬戸内海と太平洋に面しており、自然が豊かで、野菜の
 しゅうかくりよう かいさんぶつ ぎょかくりよう おお
 収穫量と海産物の漁獲量のどちらも多く、すだちの
 しゅつかりよう にほんいち
 出荷量が日本一です。



とくしまけん
徳島県



とりにく
鶏肉の
 さ な ごう ち あ
佐那河内 揚げ (14日)



とくしまけん さ な ごう ち そん とくしまけん ゆうすう
 徳島県の佐那河内村は、徳島県でも有数のすだちの
 さんち とりにく さ な ごう ち あ とりにく あ
 産地です。「鶏肉の佐那河内揚げ」は、鶏肉のから揚げに
 とくしまけんさん かじゅう さとう
 徳島県産のすだち果汁と、砂糖、しょうゆ、みりん
 つく あまず りょうり しょう
 作った甘酸っぱいたれをかけた料理です。すだちを使用
 したたれをかけることで、さわやかな風味と酸味を
 あじ
 味わうことができます。

すだちは、漢字で「酢橘」と書きます。お酢の「酢」とかんきつ類の「橘」を合わせた「すだちばな」を略して、「すだち」と呼ばれるようになりました。すだちは、おもに体の調子をととのえるはたらきをするビタミンCが多いです。香りと酸味が強く、果汁を焼き魚や揚げ物にかけたり、いろいろな料理に入れて食べます。

