

## 72 そば米雑炊(徳島県)



そば米とは、そば粒をゆでて乾燥し、表皮を剥いだものをいい、それを雑炊仕立てとしたものです。そばを粒で食べるのは徳島独特で、フリーズドライの商品が売り出されるほど身近なものとなっています。

現在では県全域で食べられていますが、元々は源平の合戦に敗れた平家の落人が身を潜めたとされる祖谷地方(三好市)が発祥で、都を偲んで正月料理に作ったのが始まりとされています。稲作には適さない地形が多いため、栽培期間が短いそばを作って雑炊にしたり麺に加工したりして食べていたそうです。

## 73 ぼうぜの姿寿司(徳島県)



ぼうぜとはイボダイの事であり、東京ではエボダイ、大阪でウボゼなど地方によって様々な呼び名があります。徳島では夏の終わり頃が漁期となり、酢でしめたぼうぜにすだちの搾り汁を加えた酢飯をたっぷり詰めて姿寿司にします。秋祭りには欠かせない料理で、家庭でも作って食べる風習が残っています。

徳島で水あげされる「ぼうぜ」は、ほぼ全てが県内で消費されており、また、添えられる特産「すだち」の組合せは徳島ならではの料理といえます。徳島県では、ぼうぜのほかアジ、アユ、アメゴなど様々な姿寿司が食べられています。

## 74 讃岐うどん(香川県)



香川県では、うどんは、昔から祭り、農耕行事にと年中欠かせないものでした。温暖小雨で良質な小麦が採れ、塩、醤油、いりこ(煮干し)など、だしの材料に恵まれていたことから、うどんが定着したのと思われま。

コシが強い讃岐うどんは、かけ、しっぽく、釜揚げ、ざる、ぶっかけ、生醤油などいろいろな食べ方で楽しまれ、県民1人あたりのうどんの消費量は全国一です。

専門店も多く、製麺所の中でうどんを提供する店もあり、県内外からうどん店巡りに多くの方が訪れます。

## 75 あんもち雑煮(香川県)



あん入りの餅を使った全国的にも珍しい雑煮です。

煮干のだしに、家族仲良く円満でありますようにとの願いを込めて輪切りにした大根、人参などとあん入り丸餅を入れ、柔らかく煮えてから白味噌で味付けします。

江戸時代に砂糖は讃岐(香川県)を代表する特産品で、讃岐三白(砂糖、塩、綿)の1つでした。

そこで、普段は食べることの出来なかった砂糖を、めでたい正月くらいは食べたいと砂糖を使ったあん餅を雑煮にしたのが始まりと言われています。