

本日の郷土料理ひとくち解説

福岡県：◆かしわ飯 ◆がめ煮 ◆鱈の糠炊き ◆味噌汁 ◆明太子

【がめ煮】

がめ煮には、名前の由来がいくつかあり、その一つに、海軍軍の方で「煮かめ煮」という意味の「がめ煮」という言葉がつけられたという説がある。就実とも呼ばれている。

【鱈の糠炊き】

「鱈の糠炊き」とは、いわしやさばを丸ずりしてから煮て、最後に糠を入れて糠炊きをする。江戸時代の中頃、小田原から奥州まで売れた北九州産の郷土料理。

