

本日の郷土料理ひとくち解説

販売店：★竜岡商店 ★かつおのたたき ★さつま揚げ ★がね

【竜岡商店】

竜岡に伝わるおもちなし料理。新鮮に選った白身魚、細くした鶏肉、鶏油、椎茸などの具材をのり、丸割から取ったあつあつのスープをかけて食べます。

【さつま揚げ】

魚肉のすり身を揚げた郷土料理。てんぷら、つみ揚げ等とも呼ばれ、魚肉のすり身にとろろ・塩・砂糖などで味付けし、粉をまいて煮て揚げたものです。

【がね】

さつま芋粉の糊をまめめんのせん切りにして煮と揚げ油で揚げた揚げ「かに」に似ていることから、竜岡産物の「かに」＝「がね」と呼ばれています。地域によっては油を使ったり、せんに唐粉を使ったりすることもあります。

