

オッカ島

魚の名前を答えるのじゃ！

©やなせたかし

Q1

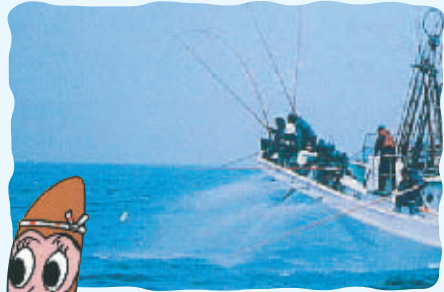
この魚の消費量日本一は、高知市です。



タタキ

高知県を代表する魚として親しまれています。
「一本釣漁業」といって、1尾ずつ高々と釣り上げる豪快なとり方で有名です。

「さしみ」はもちろんのこと、全国的にも有名な「たたき」は、高知県の食卓にならぶポピュラーな料理です。



一本釣漁業のようす



この魚から
□□□ぶしが
できるんだよ！

©やなせたかし

答え

タテのれつ①

Q2

ごまもようが特徴です。「さしみ」や「ずし」もおいしいよ。

土佐沖でとれる魚で、からだにはゴマのようなもようがついています。
姿寿司や塩焼き、煮つけなどいろいろな料理で楽しむことができます。



姿寿司



あっ、おばあちゃんの家で食べたことがある！

答え

タテのれつ②



かま どん
釜あげちりめん丼

チリメンジャコを使用したどんぶりです。炊きたてのご飯に釜あげチリメンをのせ、のり、大根おろし、ゴマなどの薬味をのせ、しょうゆを少しかけて食べます。安芸市のじまんの料理のひとつです。

3 「クマビキ」ともよばれる魚です。

と さわん およ しまん とちよう こうなんし
土佐湾を泳いでいる魚で、四万十町や香南市で多くとれます。身は白身であっさりしているので、フライやさしみ、酢のもの、煮つけ、ひものなどいろいろな食べ方が楽しめます。ハワイでは「マヒマヒ」とよばれて高級魚としてあつかわれています。

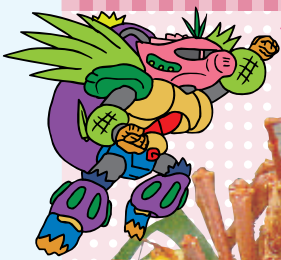


さつまいもあげ

答え

タテのれつ③

さわちの中には
どんな食べ物
が入っているかな？



りょうり
高知県に昔から伝わる料理

みんなで楽しく食べようぜ！！

りょうり
さわち料理

さわち料理は、昔、高知県が土佐藩とよばれていた時代、武士たちが食べていた料理から生まれました。現在では、たくさんの人たちが集まる宴会の席で食べられます。大きなお皿にいろいろな料理を豪華に盛りあわせて、それをみんなが小皿に自由にとって食べながら宴会を楽しみます。

← なま(さしみ)、エビ、寿司などがもられた「組みもの」とよばれるさわち料理です。