

# 鹿児島県の郷土料理

かのやの  
食べて育む  
知恵袋  
2023.5

## 郷土料理とは

その土地にできる食べ物を、その地域の気候や風土に合った調理法や保存の工夫をして生まれた料理のことです。先人たちの知恵が凝縮された料理。

## 鹿児島県の郷土料理の特色

鹿児島県は、温暖な気候で、北は山に囲まれ、南は海に開け、島も多く豊富な食材に恵まれています。鹿児島県の郷土料理は、南方や大陸から海を越えて伝えられた食習慣や、食文化に大きな影響を受けながら、県内各地域で、食材や伝統行事を踏まえて、特徴ある料理として引き継がれています。



## 鹿児島県の郷土料理紹介

「がね」や「ふくれ菓子」などのレシピ⇒



<p><b>がね</b> 野菜を太めにせん切りにして衣と合わせ揚げた料理</p> 	<p><b>つけあげ</b> 魚のすり身に豆腐や鹿児島独特の地酒を混ぜ、油で揚げた料理</p> 	<p><b>豚骨</b> 豚のあばら肉と大根こんにゃくなどを一緒にやわらかく煮た料理</p> 
<p><b>さつますもじ</b> 季節の食材と地酒を使って作るちらし寿司</p> 	<p><b>鶏飯</b> 奄美諸島で、薩摩藩の役人をもてなすため大変貴重だった鶏を余すところなく使って作られた料理</p> 	<p><b>きびなごの刺身</b> 新鮮なキビナゴが手に入る鹿児島ならではの料理</p> 
<p><b>ふくれ菓子</b> 鹿児島で江戸時代以降浸透した黒砂糖を使った蒸し菓子</p> 	<p><b>あくまき</b> 男子が強たくましく育つように、端午の節句に作って食べられる鹿児島県独特の餅菓子</p> 	<p><b>ねったぼ</b> つきたての餅に蒸したさつまいもを入れて混ぜた餅料理</p> 