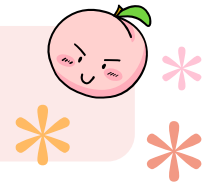


## いかなごのくぎ煮のお話（中）



みなさん、こんにちは。今日は、いかなごのくぎ煮のお話です。

みなさんの家庭では、つくだ煮を食べますか。つくだ煮とは、海産物などを「砂糖」や「しょうゆ」などで甘辛く煮た料理です。

今は、季節を問わずに野菜や果物、魚介類が手に入ります。しかし、昔は冷蔵庫がなく、輸送技術も発達していなかったため、その時期にその地域でとれるものを食べていました。そのため、昔の人は、しばらくの間腐らせず食べられるように、様々な保存食を生み出しました。その中の一つがつくだ煮で、主食のご飯をおいしく食べることができる、日本の食文化ともいえます。

いかなごは、「春をつける魚」です。瀬戸内海に囲まれた兵庫県のあわじしま淡路島近海の地域では、その日に水揚げされたいかなごを、新鮮なうちに、さとうやしょうゆで水分がなくなるまで煮つめます。できあがると、茶色く曲がったさびたくぎに見えることから、「いかなごのくぎ煮」という名前の郷土料理として、親しまれています。

温かい白いご飯に、いかなごのくぎ煮をのせて、伝統の味をおいしくいただきましょう。