

10/26  
(水)

# 全国味の旅

がっ やまぐちけん

## 10月：山口県



やまぐちけん  
山口県

### やまぐちけん 【山口県ってどんなところ???

山口県は、本州の最西部に位置し、北は日本海、西は響灘、南は瀬戸内海と三方を海に囲まれています。県中央部には緑豊かな中国山地が横たわり、海だけでなく、川や山など美しい自然に恵まれ、新鮮な山の幸も楽しむことができます。フグやアンコウなどの漁業や鉄鋼、造船といった重化学工業などが盛んです。

### おおひら 大平



岩国地域を代表する料理で、おめでたい席に欠かせない料理です。「大きな平たい椀」が使われることから「大平」と呼ばれるようになったといわれています。大平は直径50cmほどのものを使うこともあるそうです。大平に盛ったものを小皿に取り分けて振る舞われます。れんこんや里芋などの季節の野菜や鶏肉を使った汁が多い煮物です。

### チキンチキンごぼう



学校給食から県内全域に広まり、山口県のソルフードとなった料理です。一口サイズの鶏のから揚げとごぼうを甘辛いたしでからめて作ります。1995年頃、各家庭のオリジナル料理を募集して、そのレシピを元に考えられた料理です。食材に興味を持ってもらい、使っている食材がわかるということで「チキンチキンごぼう」という名前になったそうです。

山口県東南部に位置する周防大島は、山口県産みかんの約8割を生産する「みかんの島」です。比較的温暖な気候で、みかん作りに適しています。また、山口県は「夏みかん」の栽培も盛んです。昭和38年に山口国体が開催されたとき、山口県の特徴を出すために、ガードレールが夏みかん色に塗られました。

※今日のみかんは玉名市産のみかん「肥のさきがけ」です！

## みかん

