

2/27
(月)

全国味の旅

がっ かがわけん 2月：香川県



かがわけん 【香川県ってどんなところ??】

かがわけん ぜんこく ばんめ めんせき ちい けん おんだん きこう せいかつ
香川県は、全国で1番目に面積が小さい県です。温暖な気候で生活しやす
いところ。かがわけん あめ すく みずぶそく
香川県は、雨が少なく、水不足になりやすかったことから
にほんさいたい いけ まんのういけ とくしまけん よしのがわ みず ひ かがわようすい
日本最大のため池「満濃池」や徳島県の吉野川から水を引いた「香川用水」
が整備されました。

う こと じる 打ち込み汁



う こと じる は、ふゆ さむ ひ てはや
打ち込み汁は、冬の寒い日に手早
くつくる汁物の1つです。いりこだ
しにたっぷりの季節の野菜を入れ、
こむぎこ みす かんたん
小麦粉と水だけで簡単にこねて打っ
ためんをそのまま入れて煮込んでつ
くります。手づくりならではのめん
の太さを楽しむことができます。

う だ た のめんを、べつ ゆでせず
そのまま入れることから「打ち込み
汁」と名付けられたそうです。

たくあん



ふゆ はる しゅうかく だいこん むかし
冬から春にかけて収穫される大根は、昔か
かがわけんないかくち さいばい きょうどりょうり
ら香川県内各地で栽培されています。郷土料理
に使うことはもちろん、きりほしだいこん
切干大根やたくあんに
かこう かがわけん しょくぶんか ささ
加工し、香川県の食文化を支えてきました。

たくあんは、江戸時代に日本で作られるよ
うになったと言われています。冬に大量に
しこ はる ちかづ はっこう すずみ
仕込むため、春が近づくとつれ発酵が進み、
さんみ ぶん どくとく ふうみ う
酸味を含んだ独特の風味が生まれます。その古
つ しおぬ あぶら いた
漬けたくあんで塩抜きし油で炒めて「たくあ
んのきんぴら」にして、あま た
余すことなく食べてい
たそうです。

※今日は、和え物にたくあんを使いました。

さかな 魚



かがわけん せとないかい めん けん かんまん さ おお せとないかい ほうふ うみ
香川県は瀬戸内海に面した県です。干満の差が大きい瀬戸内海は豊富な海
さち めく
の幸に恵まれており、イワシ、タイ、サワラ、クロダイ、スズキ、ベラ、タコなど様々な魚の
みすあ
水揚げがあります。せいちょう よ な か しゅっせうお
成長するにつれて呼び名が変わる出世魚である「ブリ」も養殖されていま
かがわ ちい じゅん よ
す。香川では小さい順に「モジャコ→ツバス→ハマチ→メジロ→ブリ」と呼ばれています。