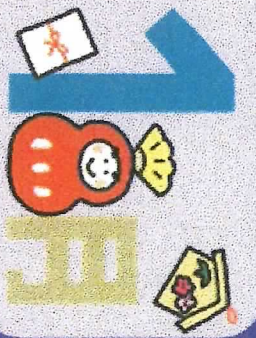


きゅうしよくニュース



かきは柿の葉ずし

(郷土料理を知らう)

柿の葉ずしは、奈良県の郷土料理です。海の

ない奈良県では、昔は塩漬けにした魚が

日本海や和歌山県から運ばれてきていました。

柿の葉は色づく前の緑色があざやかで、

葉脈が柔らかい渋柿の葉を使います。柿の葉

を使うのはいたみにくくするためで、食材を長持ちさせ、おいしく食べるため

の昔の人の知恵です。

