

いずしょとう きょうどりょうり 伊豆諸島の郷土料理



いずしょとう とくさんひん
伊豆諸島の特産品
あしたば
明日葉



いずしょとう とくちょう ★伊豆諸島の特徴★

いずしょとう おおむかし かざん ぶんか
※伊豆諸島は大昔、火山の噴火によってできました。

いずしょとう わたし す なかのく みなみ あたた きこう
伊豆諸島は私たちが住む中野区よりも南にあるので、温かい気候です。

うみ かこ おんだん くろしお なが きょぎょう さか きょうどりょうり さかな あしたば
海に囲まれ、温暖な黒潮が流れているので、漁業が盛んです。郷土料理は魚や明日葉、

かさねばい つち せいしつ りょう せいさん いも つか りょうり おお
火山灰の土の性質を利用し、たくさん生産されている芋を使った料理が多くあります。



ぶし (クサヤモロ)



みず よ つち りょう
水はけの良い土を利用した
いも せいさん さか
芋の生産が盛んです

きょう きょうしよく ★今日の給食について★

ぶし はちじょうじま きょうどりょうり ぶしごはん (ハチジョウ島の郷土料理)

ぶし くんせい くんせい けむり かねつ た ながも
ぶしは、「ぶし」を燻製したものです。燻製は、煙をあてながら加熱し、食べものを長持ちさ
せる効果があります。ぶしは釣った後は腐りやすいので、冷蔵庫がなかった昔の人はぶしを
ほうせん ぶし つく えき つ つく
保存するためにぶしを作ったり、くさや液に漬けて、くさやを作っていました。ぶしは、くさやに
つか さかな よ
使われる魚なので「くさやもろ」とも呼ばれています。

あ にいじま しきねじま きょうどりょうり たたき揚げ (新島・式根島の郷土料理)

こうみやさい ぐわ よ
ぶしをミンチにして、みそやねぎ、しょうがなどの香味野菜を加えたものを「たたき」と呼ばれて
います。たたき揚げは、重曹を入れるのが特徴です。揚げたては
あ じゅうそう い とくちょう あ
ふわっと柔らかく、時間が経つともちっとした食感が味わえます。

ぶし
ぶし
作っているところ