

まんぷく日記

全国の郷土料理の旅

ご当地グルメを食べつくそう！

今日は、千葉県の郷土料理で「なめろう」の紹介です。



「なめろう」は魚のたたき的一种で、主にアジに味噌・ねぎ・しょうがのみじん切りなどを混ぜ、さらに粘りが出るまでたたきます。アジの代わりにサンマ、カツオ、イカなどの魚を用いる場合もあります。保存は利かないので、調理後は新鮮なうちにすぐに味わいます。



黒潮洗う太平洋に面した千葉県房総半島沿岸部に古くから伝わる郷土料理で、上総・安房（今の千葉県南部）の漁師が獲れたての鮮魚を不安定な船上で調理するために考えられました。醤油ではなく味噌を入れたのは、波の荒い船上

で、醤油ではこぼれてしまうため味噌を使いました。「皿をなめるほど旨い」ことから「なめろう」と名づけられたといわれています。また粘りが強く皿にこびりついてしまうことから「なめないと食べられない」という意味も含まれるのだとか。



今日の献立は、その「なめろう」をフライにした料理です。

みそ味のフライに、皆さんご飯が進んでおられました。

いこいの村・梅の木寮では、介護職員（生活援助員）や夜勤専従職員、看護師等を募集しています。地域に誇れる、誇られる、そんな生活支援を目指して職員一同邁進中です！介護や福祉にちょっと興味あるなあ、見学してみたいなあと思っている方は、ぜひお気軽にお問合せください！

いこいの村・梅の木寮（担当：記）

TEL (0773) 46-0101

FAX (0773) 46-0610