

「どっぶり高知」給食週間 その4

## スタミナ野菜丼 あおさの味噌汁 いも天



「どっぶり高知」給食も4日目。

## スタミナ野菜丼

高知特産の「にら」と「ショウガ」をたっぷり使用

## あおさの味噌汁

高知のお土産のど定番「あおさ海苔」を使った味噌汁。「あおさ海苔」は高知の観光地の至る所で販売されています。

見た目が似ている海苔の種類に「青のり」と「あおさ」と「あおさ海苔」があります。大きく分けると同じグループに属しますが細かく分けると違う種類の海苔です。「青のり」はアオサ科アオノリ属、「あおさ」はアオサ科アオサ属です。そして、「あおさ」と呼び名が似ているのでよく間違われる、「あおさ海苔」はヒトエグサ科ヒトエグサ属に分類されています。つまり「あおさ海苔」とは別名で、正式名は「ヒトエグサ」となります。（「あおさ海苔」として流通していることのほうが多いようです。）本日の味噌汁は「あおさ海苔（ヒトエグサ）」です。「あおさ海苔」の有名な産地の四万十川流域では「あおさ海苔」のことを「ひとえぐさ」と呼ぶそうです。お土産で販売されている多くは「あおさ海苔（ヒトエグサ）」です。ちなみに沖縄では「ヒトエグサ」のことを「アーサ」とも言います。

## いも天

高知の「いも天」の最大の特徴は、ほのかに甘く、ふっくらとした「衣」。通常のでんぷら粉は小麦粉やでん粉がほとんどですが、高知の「いも天」は、砂糖や塩などを各店秘伝の配合で混ぜ込み、衣自体に味をつけています。そのため、冷めて衣が柔らかくなっても、おいしく食べることができます。「カリッ、ジュワッ、ホクッ」の三拍子揃った、揚げたての「いも天」。高知県民はサツマイモ好きが多いとのこと。

今回の給食の「いも天」は、高知より秘伝の「イモ天粉」をお取り寄せしました！！

