

5月11日の



イチオシ!

千葉県産のアジです!

アジのさんが焼き

さんが焼きは漁師料理です。

房総半島（千葉県）近くの海ではアジ、イワシ、サンマなどの魚がたくさんとれます。漁師さんはとれた魚を船の上でみそといっしょに細かくたたき、「なめろう」という料理を作りました。漁師さんは山へ仕事に行くときには、「なめろう」を持っていき、山小屋で焼いて食べました。山の家で食べた料理ということで、「山家焼き」と呼ぶようになりました。

