

毎月第3土曜日は「かごしま活き生き食の日」です

● 県民の皆様には、「食育」や「地産地消」の取組を進めていただく日として
います。家族や仲間、鹿児島の旬の食材を取り入れた食事しながら、
日頃の食生活について考えたり、話し合ったりしてみましょう！

伝統的なおせち料理には、それぞれに意味があります。
鹿児島の代表的なおせち料理を、いくつかご紹介します。



©鹿児島県くりぶー・さくら



数の子
卵の数が多いことから、
子孫繁栄を願って食べ
られます。

さつま雑煮

鹿児島の雑煮は、「えびだし」
が使われています。
えびは腰が曲がるまで長生き
できるように、里芋は子孫繁
栄、豆もやしはまめめしく元
気で働けるように、という願い
が込められています。



画像提供：鹿児島市

しゅんかん(旬羹)

豚肉と根菜類を中心
にした鹿児島のおもて
なし料理。家族が仲良
く結ばれるよう煮しめ
ます。



田作り、五万米(ごまめ)
いわしを田の肥料にしたこと
が名前の由来で、いわしの
肥料は五万俵も米がとれる
ことから「ごまめ」とも呼ばれ
ます。



紅白なます

喜びを表す紅色、清浄・
神聖を表す白を組み合
わせています。大根は大
地に根をはるので、家の
土台がしっかりして栄え
るともいわれています。

きんかんの甘煮

きんかんは「金冠」と当てて、
富み栄えるようにという願い
をこめた縁起物とされます。



平成25年12月、「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録されました。
登録理由の一つに、正月行事などの年中行事との密接な関わりが挙げられています。