

さんが焼きは

千葉県郷土料理です

● さんが焼きって何？ ●

さんが焼きは千葉県の郷土料理として知られる魚メニューです。千葉県の房総半島近くの海でとれる「アジ・イワシ・サンマ」などを細かく刻んだ野菜や味噌と一緒に混ぜて作る、魚のハンバーグのようなメニューです。

漁師さんが船の上で作って、生のまま食べる場合は「なめろう」と呼ばれ、それを焼いて食べる場合は「さんが焼き」と呼びます。

生の場合と焼いた場合で、呼び方が変わる面白い料理です。

● さんが焼きの由来 ●

さんが焼きは、漁師さんが山へ仕事行くときに、生のままの「なめろう」をアワビの殻に入れて、山の家で焼いて食べるので『山家(さんが)焼き』と呼ばれるようになったそうです。



↑千葉県はココ



←なめろう



さんが焼き→