

在鸣门 第156期

地元の芋グルメ／本土红薯美食

故郷も鳴門市もサツマイモをよく取れますが、各自特色のあるグルメを持っています。
在我的湖南老家和鸣门市都生产红薯，但两地却有着各自不同的特色美食。



炒める前／炒前



炒めた後／炒后

湖南省の実家では、サツマイモの澱粉を水に入れて鍋の中でかき混ぜながら加熱します。加熱後は餅のようになり、「粉粑粑（フィンババと読み、澱粉餅の意味）」と呼ばれています。冷却後の餅を短冊切りしてから炒めたり、煮たりして好きなように美味しく調理できます。

在我的湖南老家，我们将红薯淀粉掺水在锅中慢慢搅拌加热，煮熟至大饼状。大饼带粘性，似年糕，本地叫“粉粑粑”。待“粉粑粑”冷却后，将其切割成小块，再按照各自喜好或翻炒或炖煮，出锅后皆是美味菜肴。

鳴門市のサツマイモは外皮が赤色で、肉質が黄色で、ほくほくした芋なので、「なると金時」と呼ばれ、日本の各地で有名です。では、鳴門ではどんな特別な食品があるでしょう。

鸣门市的红薯，薯皮紫红，肉色金黄，口感糯甜，名叫“鸣门金时”，畅销日本全国各地。那么，在鸣门，红薯制品会有怎样的特色呢？



なると金時芋／鸣门金时红薯

右図は芋棒と言います。芋を棒の形に切ってから、油で揚げ、砂糖と水で煮詰めて作った密を絡め、黒ゴマを振っているものです。スーパーでも買えるので、人気のあるお菓子です。

右图叫“芋棒”，是将红薯切成条状后油炸，再裹上白糖水熬制的糖液，表面撒上芝麻。“芋棒”香甜可口，在普通超市都可买到，是很受市民欢迎的零食。



なると金時・焼き芋ジェラート
鳴門金時・烤红薯口味冰淇淋

最後に、鳴門金時・焼き芋ジェラートを紹介したいと思います。芋の皮の赤色と、肉質の黄色は、ジェラートの外観をより美しくさせます。そのうえ、絶妙な味を作り出してくれています。間もなく夏にはいらいますので、鳴門に来られる皆さん、是非食べてみてください。

最后，一定要介绍一下烤红薯口味的冰淇淋。红色的红薯皮和金黄色的烤红薯颗粒，为冰淇淋的颜值大大加分。最重要的是口味绝佳！夏天即将到来，来鸣门的朋友们，欢迎品尝！

同じ食材、異なるグルメ。グルメと出会い、違う飲食文化を感じるのは、勉強になります。
相同的食材，不同的美味。遇见美食，感受不同地域的饮食文化，让人受益匪浅！

部门：鳴門市観光振興課

地址：鳴門市撫養町南浜字東浜 170

(〒772-8501)

TEL：088-684-1746/FAX：088-684-1339

E-mail：kokusai@city.naruto.i-tokushima.jp

编辑： 翟 羽佳