

テーマ：指宿の食文化について

1 班：緑小学校 増田 陽香

指宿で実際に食べたもの

- ・ 勝武士ラーメン
- ・ マンゴーソフト
- ・ 回転式のそうめん流し
- ・ 紫芋ソフト



帰ってきてから調べたこと

指宿で私が食べたものは北海道では食べたことがなかったものばかりで、その違いにとっても驚いたので、どのように指宿市の食文化が発展していったのかという点にテーマを絞って調べました

1. 地理的背景…豊かな自然と温泉に恵まれた地域であることから、新鮮な魚介類や農産物を生かした素朴で温かみのある料理

2. 歴史的背景…薩摩藩時代から続く食文化

- ・奄美諸島（あまみしょとう）の特産品である黒糖を使った甘めの味付け

- ・古くから火山灰土壌（どじょう）に適したサツマイモ栽培と養豚（ようとん）、カツオ漁が盛ん

このように、地理的・歴史的背景により指宿市の食文化は発展したと考えられます。

指宿市の代表的な郷土料理



黒豚料理



鶏飯



鰹節ラーメン



からいもねったぼ



さつま汁