

種子島の歴史・文化・自然について。

テーマ:( 種子島の食べ物 )

写真やイラスト及びその説明 / 場所 (地図上に書き込み, 説明を書く)

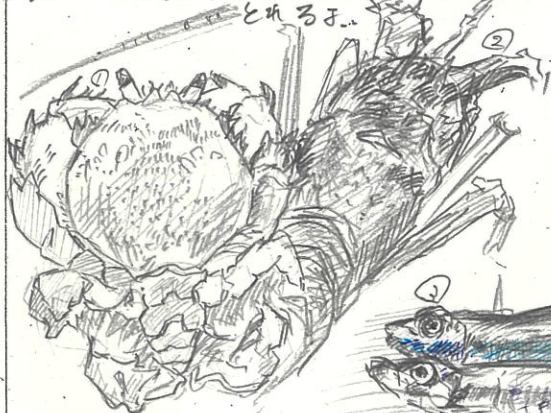
※ 注意...単なる引き写しではなく, オリジナリティーを追究し, 面白い内容を目指すこと。



『カガマ』

カガマは、アワビを1回り小さくして  
大皿で、お刺身や味噌焼で食べる。ここの  
90%は、アワビとして食感と臭いを抜ける磯の香り

5月からお盆にかけてアワビがとれるよ... 魚介類!!

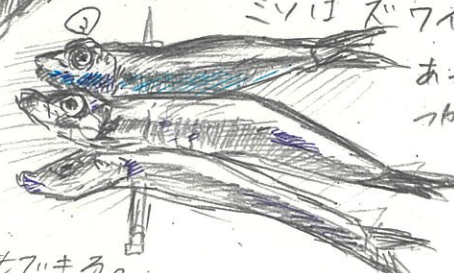


『アサヒカニ、ソウリエビ』

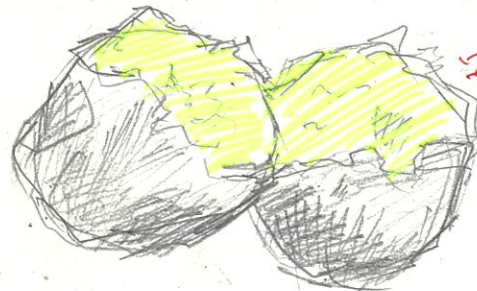
アサヒカニの旬は初夏と秋  
身はほろり甘くとても美しい!!  
ソウリエビはアサヒカニと違った風味が  
あってアサヒカニがあるのに、アサヒカニ  
が足りない感じがする。おいしい!!

ソウリエビ

活物物は生食できる。  
煮る、焼く、蒸す、揚げると  
あらゆる料理に使うことのできる。  
高価な食材



まぐろの  
酢味噌につけて食べるのが  
一般的だが、しょう油、醤油など  
につけて食ったり、味噌、ねり  
木菜などの薬味をきいて食べて  
おいしい!!



安納いも

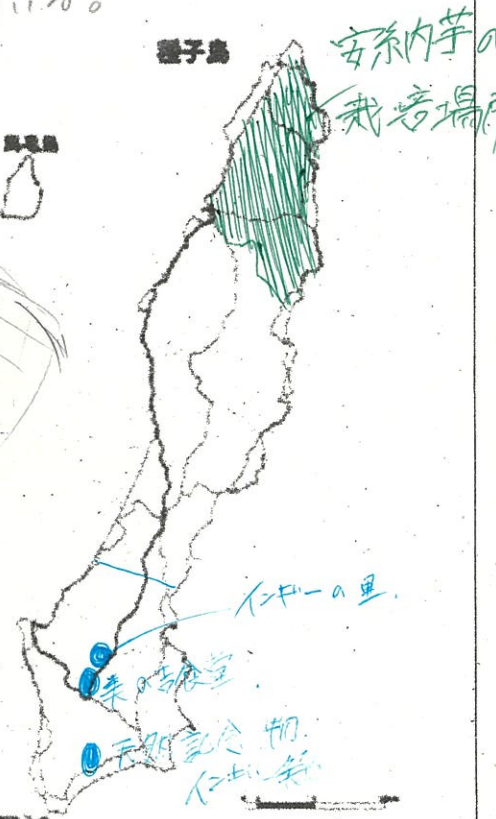
とろける食感と驚きの甘さ!!  
夏場は冷凍焼きいもが、さうせつ  
おいしい!!



インキーエビ  
インキーエビを使った料理は、インキー  
刺身定食、インキー汁、インキー丼、インキー  
串焼、インキー串焼定食などがある。  
南種子町で飼育されている鶏の  
品種。鹿児島県の天然記念物  
に指定されている。

ニカクダ

炙り、刺し、  
塩で食ったり、刺して  
食ったり、普通の  
揚げたてと、同じく  
炊き込みごはんや  
煮物にすることもある。  
5月初旬～6月中旬が、ニカクダの  
旬の時期



※ 参考文献/出典 (著者名, 書名, 出版社名, 出版年), HP (サイト名, URL)  
 (例) ・井元正流『種子島』(春苑堂出版, 平成11(1999)年)  
 ・西之表市役所HP (http://www.city.nishinoomote.lg.jp/admin/index.html)  
 ・種子島観光情報: 7/11×福 (https://tanekan.jp/gourmet)  
 旬の魚介百科 (https://foodslink.jp)

評価  
A: オリジナルな見解が盛り込まれている。 B: 一通り書けている。 C: 不十分な分量・内容。