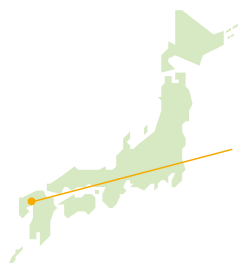




わが町、 グルメ自慢! ③



佐賀県
佐賀市

「シシリアンライス」

ヘルシーで美味しい
不思議な名前の
ご当地グルメ

シシリアンライスのイメージキャラクター
“シシリアンナちゃん”
「お店によって様々な味付けが
工夫されているのよ」



シシリアンライス

シシリアンライス甲子園の様子



昭和50年ごろ、佐賀市の中心商店街の喫茶店で誕生したとされる「シシリアンライス」。1枚のお皿に温かいご飯を敷き、

その上に炒めたお肉、生野菜を盛り合わせ、仕上げにマヨネーズをかけたものが基本形です。

シシリアンライスという不思議な名前についてですが、由来は諸説あります。佐賀のお隣の長崎に「トルコライス」というメニューがあるのですが、実は「トルコ」という国のお隣に「シリア」という国があり、佐賀と長崎がお隣であることから、長崎のトルコライスに対抗してシリアからシリア…シシリア…シシリアンライスと変化して名づけられたのではないかと、イタリアの

シチリア島またの名をシシリー島というのですが、イタリア好きのマスターがシシリー島からシシリアンライスという名前を付けた？説など様々です。

私たちは「シシリアンライス」を佐賀市の観光素材の一つとして売り出していこうということで、佐賀市ご当地グルメ推進団体「佐賀市はシシリアンライスdeどっこむ」を立ち上げました。市民を中心とした団体で、佐賀市職員や観光協会職員も組織の一員として一緒に活動しています。シシリアンライスのパンフレット作成や、各地で行われる様々なイベントでのPR活動を行うとともに、地元での認知度を高める活動として、県内の高校生を対象とした「シシリアンライス甲子園」等の活動も行っています。



今では、シシリアンライスに再着目したことで、佐賀市内の20店舗を超えるお店で食べることができるようになりました。

ぜひ皆さんも、佐賀市へ遊びに来てください!

(執筆: 社団法人佐賀観光協会、佐賀市はシシリアンライスdeどっこむメンバー 大家勇一)

レシピ

●材料

ご飯 (1人前)、牛肉 (100g)、レタス (適量)、水菜 (適量)、トマト (1/4個)、焼肉のタレ (少量)、コーン (少々)、きざみ海苔 (1g)、マヨネーズ (適量)

●作り方

- ①野菜を食べやすい大きさにカットします。
- ②フライパンに油をひき、肉を十分に炒めて、仕上げに焼肉のタレで味付けを行います。
- ③お皿 (プレート) の上に温かいご飯をよそって、カットした野菜と炒めておいたお肉を盛り付けます。
- ④マヨネーズを格子状にかけます。
- ⑤仕上げに、お好みでコーンときざみ海苔をトッピングして出来上がりです。

原稿大募集!

当コーナーではご紹介いただけるご当地グルメを募集しています。「わが町の自慢の逸品を全国にPRしたい!」という方は、ぜひ、本誌編集部までご一報ください。情報誌「ALPS」編集部 alps2@lifeplan.or.jp