

# 徳島じょうるり物語

吉野川の豊かな流れがあつてこそ栄えた徳島の街。

暴れ川と呼ばれ毎年氾濫を繰り返した吉野川は、

その見返りに四国山地の肥沃な土を運び続けました。

その土は、全国市場を支配した阿波藍を育てただけでなく

「すだち」はもとより、「れんこん」や

「鳴門金時」「しいたけ」など全国有数の生産量を誇る

徳島は「関西の台所」と言われています。

吉野川の河口で採れる「すじ青のり」は、

緑の宝石という表現がぴったりの

味と香りと鮮やかな色が際立ちます。

こうした吉野川の豊かさを背景に、

人形浄瑠璃や阿波おどりなどが栄えた「芸所」が徳島なのです。

人形浄瑠璃は、吉野川流域から

県南の山間地域にも伝わりました。

ここでは、村人たちが神社の境内に舞台を建て、

人形座をつくり、春秋の祭りに鎮守の神に

人形浄瑠璃を奉納しました。

五穀豊穡に感謝し、家内安全を願う山の暮らしを支えてきたのは、

杉や檜、柚子、手漉き和紙、干し柿など山の恵み。

ここでも徳島の風土や歴史が、阿波人形浄瑠璃の発展に

大きな役割を果たしてきました。

「じょうるり」は、美しい宝石を意味する言葉。

阿波人形浄瑠璃の拠点施設である阿波十郎兵衛屋敷の

「徳島じょうるりショップ」がセレクトしたご進物セット

「徳島じょうるり物語」で心豊かなひとときをお楽しみください。

## 徳島じょうるりショップ

徳島市川内町宮島本浦184

徳島県立阿波十郎兵衛屋内敷内

Tel.088-665-2202, Fax.088-665-3683

<http://joruri.info/jurobe/>

[awajurobeyashiki@mf.pikara.ne.jp](mailto:awajurobeyashiki@mf.pikara.ne.jp)





## 徳島じょうり物語

お歳暮、お中元、お世話になった方への御礼などで進物に、徳島の風土や歴史、文化を詰め込んだ「徳島じょうり物語」をぜひご利用ください。

価格 3,500円 (税込み)

### お問い合わせ・お申し込み

徳島県立阿波十郎兵衛屋敷じょうりショップ  
〒771-0114 徳島市川内町宮島本浦 184  
Tel.088-665-2202, Fax.088-665-3683  
mail awajurobeyashiki@mf.pikara.ne.jp

### 送料

北海道

- 1404円の地域
- 910円の地域
- 710円の地域
- 510円の地域
- 460円の地域

長崎	佐賀	福岡	山口	島根	鳥取	兵庫	京都	滋賀	福井	石川	富山	新潟	福島	
	熊本	大分	山口	広島	岡山		大阪	奈良	岐阜	長野		群馬	栃木	茨城
	鹿児島	宮崎					和歌山	三重	愛知	静岡	神奈川	東京		
			愛媛	香川										
沖縄			高知	徳島										

## 柚茶

11月からの数量限定販売！徳島県産の木頭柚子を使用。

徳島県那賀町木頭は、昼夜の温度差が激しく、そのため香り豊かな柚子が実ります。砂糖は北海道産の甜菜（てんさい）を原料にした高純度な氷砂糖です。

## ゆず味噌

ゆりっ子のゆず味噌は、那賀町木頭などの農業や化学肥料を使用していない柚子の皮・房・実・果汁をすべて使って加工した手づくりの自然食品です。徳島の山の恵みが生む香り高さや味わいをお楽しみください。原材料は国産100%です。

## 徳島ピクルスぴ

徳島の新鮮で美味しい野菜を、柿酢・りんご酢に、鳴門の昆布だしと本みりん、阿波和三盆糖・鳴門海水塩、天然醸造醤油などを合わせたピクルス液に漬け込んだ、上質でまろやかな酸味の和風ピクルスです。ワインやシャンパンはもちろん、キリッと冷えた日本酒にも良く合います。

## スジ青のり

吉野川産のスジ青のりは、11月～翌年1月にかけて河口域で生産され、質量ともに日本一の最高級品です。ミネラル成分や食物繊維、ビタミンが豊富に含まれ、お吸い物やうどん、卵焼きに入れたり、軽く衣をつけて天ぷらにすると香りが引き立ちます。

## 阿波めら

海苔の語源は「ヌルヌル」や「ヌラヌラ」が変化したものと言われています。吉野川の河口の海で採れた海苔を干しただけの無添加、無着色、無香料の素朴な味。ばら干し海苔ならではの風味と食感をお楽しみください。

## ちょっとひとふり高級料亭の味 スジ青のり

お茶漬け、うどん、ひややつこ、お好み焼き、卵焼きなどに、ふりかけるだけで料亭の味を楽しめます。生産量日本一の徳島県産のスジ青のりに、乾のり、鰹節をブレンドし、手軽にお使いいただけるようにしました。

## 炊き込みご飯の素

徳島県は菌床しいたけの生産量も日本一。昆布とかつおの上品で自然なダシの味わいに、しいたけのうま味を効かせて、より深く豊かな風味に仕上げた炊き込みご飯の素。お米2合、2～3人前用です。