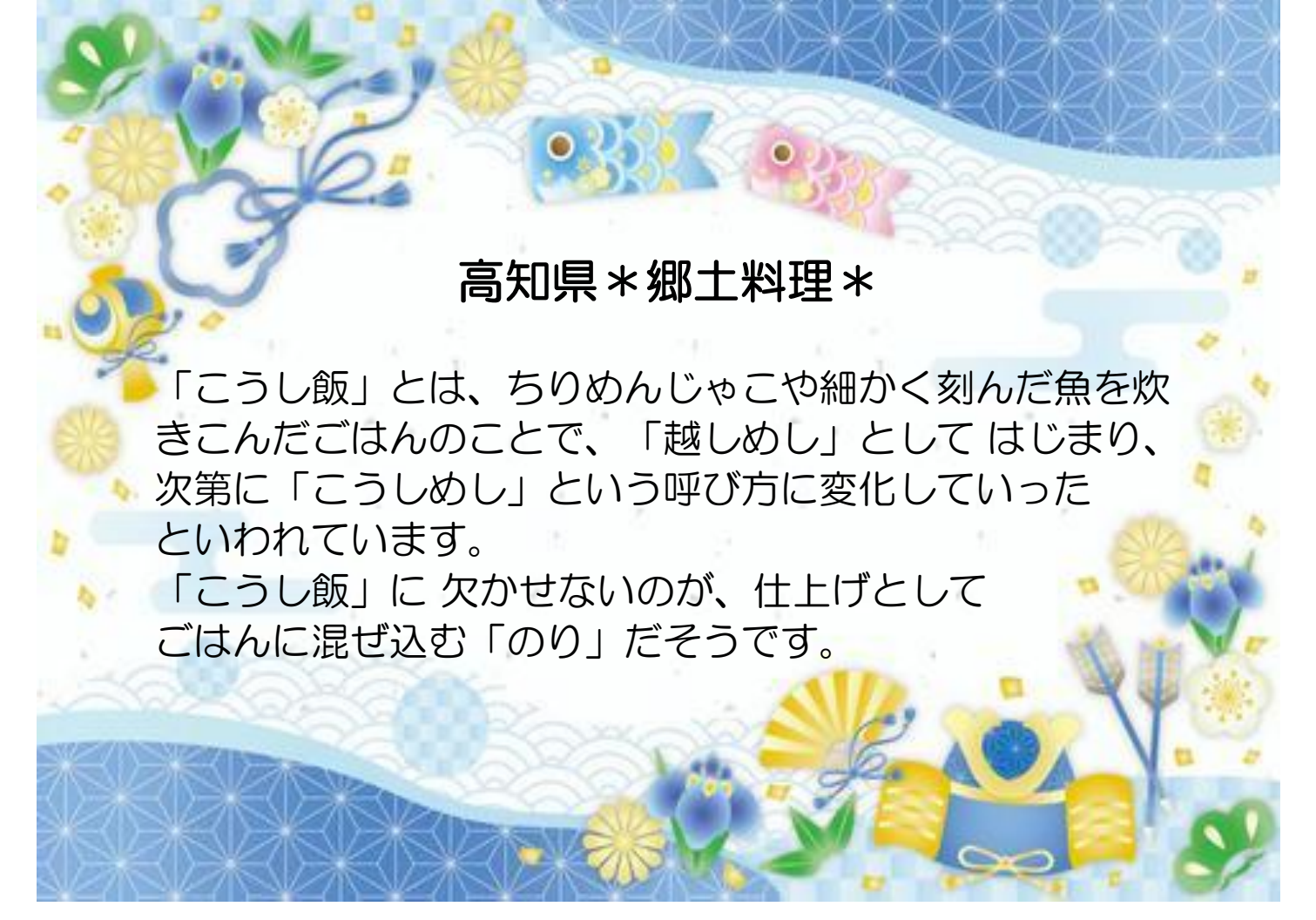




高知県＊郷土料理＊

「こうし飯」とは、ちりめんじゃこや細かく刻んだ魚を炊きこんだごはんのことで、「越しめし」としてはじまり、次第に「こうしめし」という呼び方に変化していったといわれています。

「こうし飯」に欠かせないのが、仕上げとしてごはん混ぜ込む「のり」だそうです。



高知県＊郷土料理＊

「こうし飯」とは、ちりめんじゃこや細かく刻んだ魚を炊きこんだごはんのことで、「越しめし」としてはじまり、次第に「こうしめし」という呼び方に変化していったといわれています。

「こうし飯」に欠かせないのが、仕上げとしてごはん混ぜ込む「のり」だそうです。