

おおすみ苑・全国の郷土料理始めます!!



毎月、わたしが全国の郷土料理をご紹介します♪
材料の都合上、手に入らないものは代用しますが
似た内容のものは提供する予定なので、ぜひ
ぜひ楽しみにしてください!!

7/26
昼食



7/14
昼食

① 宮崎県・・・冷汁(ひやじる)

宮崎県の代表的な郷土料理。

鎌倉時代、僧侶によって全国に流布したのがほとんど廃れ、気候・風土に適していた所にのみ残ったとされています。

色々と形が変化していますが原型に違いないと思われるのは宮崎県のみです!

アジの身を乾煎りし、ゴマや焼き味噌と一緒にすり合わせ、だし汁でのばし、青じそ、胡瓜、豆腐を切りご飯にのせ(本来は麦飯)、上から冷たい汁をかけます。

宮崎県の夏の風物詩ともいえます☆

② 大分県・・・とり天(とりてん)
大分県民のソウルフードと言える
ご当地グルメ『とり天』。
大正時代に別府市に誕生した大
分県初のレストランがルーツと言
われています。



7/28
夕食

③ 山口県・・・茶がゆ(ちやがゆ)

茶がゆは毎日の朝夕に食べるものではなく、農繁期の合間に小昼や子供のおやつにしたり、ちょっと隣近所が集まっての話し合いや世間話の時でも、いつでも作って食べるそうです。ちなみに、茶がゆは緑茶ではなく、ほうじ茶で作ります。

茶がゆにも、芋の入った『いもじゃ』、豆の入った『豆じゃ』、団子が入った『団子じゃ』等いろいろな種類があります♪