



今月の郷土料理は、おやつにも登場します!!
 やはり、その土地根付いている郷土料理は、特産の食材を使ったものが多いですね(*^_^*)
 沖縄の郷土料理に関しては、方言も入ってきてぱっと聞いただけではどのような料理なのか、想像もつきません(>_<)
 どのような食事ができあがるか、どうぞお楽しみに☆

今月の郷土料理♪

7/11
間食



③⑧ 宮城県・・・ずんだ

「ずんだもち」は枝豆をゆでてすりつぶし、砂糖、塩、水を加えて作ったあん和餅を合わせた料理で、宮城県仙台市の郷土料理です。

「ずんだもち」は、栄養豊富な枝豆をきれいなうす緑色のあんにすることで見た目にも魅力あふれる料理です。枝豆の収穫時期となる夏によくつくられ、お盆やお彼岸のお供え物の定番料理です。

夏に作られることより、冷して食べるのが普通で、すりつぶして食べやすくされた「ずんだ」は消化にも良く熱い夏の料理としても好まれています♪



7/14
昼食



③⑨ 東京都・・・深川井

あさりやハマグリ、ネギ、油揚げで作られる味噌汁をご飯の上にぶっかけ作られる”深川井”
 同じ材料で作られる炊き込みご飯の”深川飯”も存在します。埋め立て前の江戸深川は海に面しており、あさりの好漁場でありました。”深川井”は、漁師が船上で手早く作れる栄養補給を目的として生まれましたとされています。



7/25
昼食



④⑩ 沖縄県・・・クファージュシー

豚肉や野菜を具に入れ、豚だしで炊き込んだ沖縄風炊き込みご飯です。祝膳料理や法事料理によく使われます。

「ジュシー」は「ぞうすい」のことで「クファージュシー」は、固い炊き込みご飯のことです。

「雑炊(雑炊飯)」が沖縄風に訛って「ジュシー(ジュシーメー)」という言葉が定着したと言われています☆



7/31
昼食



④① 茨城県・・・スタミナラーメン

藩主 水戸光圀が日本で初めてラーメンを食べた人物であるなど、茨城県水戸市はラーメンに縁深い土地です。

そんな水戸市で誕生した水戸スタミナラーメン最大の特徴は、醤油味の甘辛餡と太麺です。多種の食材を油通しし、炒めてから甘辛の餡を作り、太麺の上にかける独特のラーメンは水戸市民のソウルフードとなっています。

