

今月の郷土料理は、九州地方より長崎県、四国地方より香川県、東北地方より山形県の料理です！！

長崎県など貿易によるつながりがある地域では、他国の影響を受けた郷土料理が残っています！歴史も感じることができますね♪



今月の郷土料理♪

11/3
昼食



⑭ 長崎県・・・ヒカド

この料理の特徴は、ポタージュのようなとろみで、すりおろしたさつまいもでとろみをだすので素朴な甘さも感じる事ができます。元々は『ピカド』が由来だと言われており『ピカド』とは、ポルトガル語で「細かく切り刻む、調理する」の意味で、長崎の風土に合った変化を繰り返して、今の調理法になったと言われています☆



11/8
昼食



⑮ 香川県・・・しっぽくうどん

特に讃岐地方で冬に食べられる郷土料理。
讃岐うどんの冬の定番と言われています。「しっぽく」＝「卓袱」＝「大皿」という意味であり、「しっぽくうどん」＝「大皿にうどんの麺や具材をのせた料理」のことになります。ただ、今では普通の丼に出てくるところも多いようです☆



11/23
昼食



⑯ 山形県・・・いも煮

「いも煮会」は山形県がはじまりであるというのが定説になっています！東北地方では、秋の行楽シーズンには野外で汁ものを作り歓談する「いも煮会」が広く催されます☆

