

# 今月の郷土料理



今月の郷土料理は、近畿地方より大阪府、東海地方より愛知県、北陸地方より富山県の料理です！！  
富山県の”いとこ煮”の由来も大変面白いですね♪

12/8  
昼食



⑰ 大阪府・・・はりはり煮  
近畿地方の料理で、大阪でよく食べられる「はりはり鍋」は、鯨肉と水菜を用いた鍋料理の一種です。  
「はりはり」とは、水菜の繊維質によるシャキシャキとした食感からきた表現です☆  
※鯨肉ではなく、豚肉を使用しています



12/14  
昼食



⑱ 愛知県・・・みそ煮込みうどん  
起源は山梨県の郷土料理「ほうとう」ではないかと言われています。  
武田軍の陣中食として「ほうとう」が食べられていたが、武田氏滅亡後に徳川氏に仕えた武田氏の遣臣が「ほうとう」を教えたことにより尾張地方である愛知で「みそ煮込みうどん」が生まれたと考えられています☆



12/27  
昼食



⑲ 富山県・・・いとこ煮  
材料を煮えにくい物から順に鍋に入れて煮込んでいくことから「おいおい煮る」を「甥甥」にかけ、すなわち「いとこ」と名付けられたと言われています。  
又、それぞれ煮ていくことを意味する「銘々に煮る」を「姪姪」とかけ、それが「いとこ」に繋がったという説もあります☆

