

今月の郷土料理



あけましておめでとうございます♪
今月の郷土料理は、北陸地方より石川県
近畿地方より和歌山県、奈良県の料理を
お届けします(*^_^*)
石川県の”べろべろ”は、お正月にふさわしい
料理で今月にぴったりです❀

1/3
昼食



⑳ 石川県…べろべろ(えびす)
「べろべろ」は石川県金沢市の郷土料理です。
「べろべろ」も「えびす」も、両方「べっこう」か
らきており、溶かした寒天に卵液を流し込んで
作る見た目がべっこうに似ていたのもその
名前が付けました。
「べろべろ」は、祭りや正月等のハレの日には
必ず作られ、親戚縁者や知人に配られます
♪♪♪



1/12
昼食



㉑ 和歌山県…すろっぽ
和歌山市の毛見、布引地域は大根・にんじんの
産地です。大根とにんじんを千六本に刻んだ料
理なので「せんろっぽん」が「すろっぽ」と訛ったの
だろうと言われています☆



1/16
昼食



㉒ 奈良県…吉野汁
すまし汁にくず粉を溶いて流し込み、とろみをつけた
汁のことで。
口当たりが良く、冷めにくい汁であり、くずの主産地が
奈良県吉野であるところからこの名があります。
現在はくず粉ではなく、かたくり粉を用いていますが、
吉野汁と言います♪

