今月の郷土料理は、東北地方より青森県、 信越・北陸地方より新潟県、関東地方より栃 木県の料理をお届けします☆ 冬の郷土料理は、やはり北の地方の方が数 が多いですね(^^)♬ 美味しく作れるように、頑張ります)^o^(

2/8 昼食







「ひょう太君」

ょう大君」 「りん

(3) 青森県・・・じゃっぱ汁

タラを丸ごと一匹使った、津軽の代表的な郷 土料理です。

「じゃっぱ」とは、青森弁で「残り物」を言い、 名前の通りタラのえらや中骨、内臓、頭など の普通は捨てられる部分をふんだんに使い、 赤みそや酒粕仕立ての大鍋料理が作られま した。

この地方では正月になると必ず食べる習慣があり、暮れにはその支度の為にタラを買い、タラの頭に縄を結び、雪道を引いて家路についたそうです♪







2/23 昼食



② 新潟県・・・のっぺ汁

「のっぺ」とは新潟では当たり前のように食べられている家庭料理で、とろみのついた和風おかずです。

とろみは片栗粉ではなく、里芋によるものです♪









2/27 昼食



② 栃木県・・・しもつかれ 語源は「しみつかる」つまり「味がしみこんだ料理」で す。

今月の郷土料理

「冷たい料理の意」からなったと考えられている。 無病息災の行事食です☆ ------





