

# 今月の郷土料理♪



今月は、中国地方より岡山県、近畿地方より兵庫県、そして北海道の郷土料理をお届けします☆  
郷土料理、やはりその土地の特産品を使用するものはどうしても材料が手に入りません(>\_<)  
今月も、ままかりの代わりにあじを、いかなごの代わりにしらすを使用します!!  
お楽しみに~(\*^\_^\*)♪♪♪

4/14  
昼食



⑲ 岡山県・・・ままかりの甘酢がけ  
イワシの仲間であるサツパを、岡山では「ままかり」と呼びます。  
由来は「まま(飯)をかり(借り)に行くほどおいしい」ということからきているようです。  
岡山特産「ままかり」を使った甘酢がけです♪  
※代用であじを使用しています



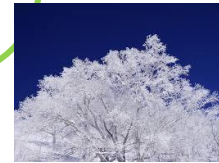
4/19  
朝食



⑳ 兵庫県・・・いかなごのくぎ煮  
毎年2月末～約1か月間行う「いかなご真子漁」で獲れた体調2～4cmの新子(幼魚)をしょうゆや砂糖、みりん、しょうがで甘辛く味付けした郷土料理です。  
完成品が古釘に似ていることから「くぎ煮」と名付けられたとの事です☆



4/25  
昼食



㉑ 北海道・・・三平汁  
塩漬けた魚と保存のきく野菜を煮込んだ料理です♪  
名前の由来は、松前藩の齊藤三平という人が始めた料理だという説や、有田焼きの三平皿という深皿に盛ることから、などの説があります♪♪♪

