

今月の郷土料理

今月の郷土料理は、東北地方より岩手県
九州地方より佐賀県、東海地方より三重
県の
郷土料理をお届けします♪
端午の節句など祝日に合わせた郷土料
理もあって、その土地のことも知ることが
できるのでおもしろいですね!!



5/5
昼食



③② 岩手県・・・味ぶかし
昔から受け継がれている味ぶかし。
その家庭の伝統祝い料理です。
端午の節句と言えば味ぶかしです♪
旬のものを具材にして作ります。
「蒸す」ことを「おふかし」と言い、それも語源
になっているようです☆



5/16
朝食



③③ 佐賀県・・・いかのかけ和え
「かけ和え」とは、簡単に言うと魚介類と野菜の酢
味噌和えのことです。
各家庭で作られており、祭り・田植え・収穫など多
くの人が集まる時には欠かせない物です。
イカで有名な鳴子近くでは、イカ又は魚やクジラ
等各土地で獲れる魚介のものと野菜を和えたも
ののことを言います。
基本的に海の物と山の物を一緒に使うようす
♪



5/31
昼食



③④ 三重県・・・さぶらぎごはん
「さぶらぎ」とは「田開き」という意味です。
田植えは苗代から苗取りをして行いますが、苗取りの
日苗が丈夫に良く育つようと大豆のに入った「さぶらぎ
ごはん」を供えて田の神様にお願いをしました☆☆☆

