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





5/16 朝食





5/31 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。

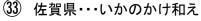
になっているようです☆

「蒸す」ことを「おふかし」と言い、それも語源









「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です









