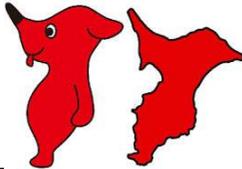


今月の郷土料理♪



今月の郷土料理は、関東地方より千葉県、山梨県と、四国地方より高知県の郷土料理をお届けします☆
昨年7月から始まった郷土料理ですが、今月で37都道府県を達成です!!もう少しで全国制覇しますが、次のお楽しみメニューもお楽しみに~☆

6/8
昼食



③⑤ 千葉県・・・さんが焼き
房総半島の漁師たちは新鮮な魚を使って「なめろう(=皿をなめるほどに美味しい)」を作りました。
漁師は山に行く時にはアワビの殻に余ったなめろうを入れて持っていき、山小屋で蒸したり焼いたりして食べました。
山の家で食べた料理ということで「山家(さんが)焼き」と呼ぶようになりました♪



6/13
朝食



③⑥ 山梨県・・・おねり
里芋・サツマイモ・かぼちゃを出汁で煮て、練ってトウモロコシ粉で粘りを出したペースト状のものです。
みそを付けて食べたりします。
「朝 おねり、昼 おやき、夜 ほうとう」の言葉が残るように、米の生産量が少ない地域ゆえの食文化が生まれました☆



6/19
昼食



③⑦ 高知県・・・かつおめし
高知県と言えばかつおです(*^_^*)
かつおのたたきが大変有名でかつおめしは土佐の漁師町に昔から伝わる家庭の漁師料理です♪
たたきや刺し身で食べた後、残ったかつおを炊き込みごはんにして食べます☆

