

今月の郷土料理♪

今月の郷土料理は、四国地方より徳島県、山梨県と、近畿地方より滋賀県、中国地方より広島県の郷土料理をお届けします☆
徳島県では、金時豆を様々な料理に入れることが多く、お好み焼きに入れた”豆たま”なるものもあります。一方で糖尿病患者数も多く、食生活が病気と深く関わっていることが想像できます!!



8/14
昼食



④1 徳島県・・・金時入りかきまぜ(ばらずし)

かきまぜ(ばらずし)は節句やお祭りに作られるお寿司のことです。徳島県では金時豆を入れるのが特徴で県南では落花生を使います。陰暦10月の亥の日、農作物と共に「来年は升いっぱい豊作を」という願いを込めて升に八分目までよそい、神前に供えます☆



8/17
昼食



④2 滋賀県・・・しよいめし

「しよいめし」とは、しょうゆを使って炊いているという意味です。昔はお祭りなどにも出されていたことから「わっしょい」の「しよい」をかけて名づけられたそうです♪



8/29
昼食



④3 広島県・・・美酒鍋

鶏肉、又は豚肉と野菜を日本酒と塩コショウで味付けするシンプルな鍋。「しよなべ」又は「びしゅなべ」と呼ばれています。銘醸地として歴史のある東広島市西条地域で酒造りに取り組む杜氏達が空腹を癒すために蔵の中で作った料理と言われています。

