

しよくいくメモは、日直さんが読んだり、教室にはったりしてね

12月4日のしよくいくメモ

郷土料理

郷土料理は、各地域の産物を上手に活かして、風土にあった食べ物として生まれ、食べられてきました。そして歴史や文化、食生活とともに受けつがれています。



【治部煮】石川県



古都金沢の代表的な郷土料理です。鴨肉に小麦粉をまぶし、季節の野菜と一緒にだし、しょうゆ、みりんなどで煮込む、寒い地域ならではのトロみのついた料理です。

治部煮 料理名の「治部煮」、由来はどっち？

- ① 豊臣秀吉の部下「岡部治右衛門」が伝えた料理だから。
- ② 煮る時に「じぶじぶ」と音がするから。

いひいひ
あひあひ

今日は、治部煮と同じ石川県の特産である鯖を主菜にしました。ごはんと一緒に食べましょう！