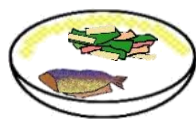


が っ に ほんぜんこくあじ いわてけん
11月 日本全国味めぐり 岩手県

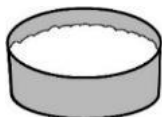
ひつつみ

ちく にち げつ
A地区30日(月)
ちく にち きん
B地区27日(金)

こまつなとこおり豆腐の
ベーコンいため



いわしのかんろに



ごはん



ひつつみ
(だんごのすましじる)

いわてけん のうさくもつ
【岩手県の農作物】



いわてけん しょうかい
岩手県の紹介

こんげつ いわてけん きょうどりょうり
今月は、岩手県の郷土料理「ひつつ
み」です。小麦粉を水で練った生地を
うす て だんご きせつ
薄くのばし、手でちぎった団子と季節の
やさい けいにく だし に こ あた
野菜や鶏肉などの出汁で煮込んだ温
かい汁物です。団子のつるっとした喉
ご 越しが特徴で、「手でちぎる」ことを、
いわてけん
岩手県では「ひつつまむ」と言うことか
ら名付けられました。

きゅうしょく
給食では、こんぶとかつお節でとっ
た出汁の中に、団子をちぎって入れ、
けいにく はくさい しろ
鶏肉と白菜やにんじん、白ねぎ、
しいたけなどの野菜と一緒に
煮込んでいます。



いわてけん どうほくちほう いち めんせき やく
岩手県は、東北地方に位置し、面積は約15,275
へいほう 平方キロメートルで、日本で2番目に広い県です。
けんちやうしやがいち もりおかし せかいいさん とうろく
県庁所在地は盛岡市で、世界遺産に登録されている
「中尊寺金色堂」や美しい景色が広がる「浄土ヶ浜」
「小岩井農場」などの観光地が有名です。
また、三陸海岸では新鮮な魚介類が水揚げされ、鮭
をつか ひ ず じる とうふでんがく
を使った「氷頭なます」や「けんちん汁」「豆腐田楽」な
どの郷土料理も親しまれています。豊かな自然や
れきし しょうぶんか めぐ けん
歴史、食文化に恵まれた県です。

いわてけん でんとうりょうり
【岩手県の伝統料理】



ひ ず
氷頭なます



けんちん汁



とうふでんがく
豆腐田楽

画像出典：農林水産省 うちの郷土料理