

にほんぜんこくあじ

日本全国味めぐり

きょうとふ ～京都府～



きぬがさどん

A地区 3日

ゆばとしんじょのすましじる B地区 1日



きぬがさどん



ゆばとしんじょのすましじる

きんきちほう ちず
近畿地方の地図



こんげつ にほんぜんこくあじ こんだて きょうとふ きょうとふ りょうり かつよう あじ そざいほんらい
今月の日本全国味めぐり献立は、京都府です。京都府の料理は、だしを活用し、うす味で、素材本来の
あじ ひ だ じょうひん あじつ とくちよう
味を引き出す上品な味付けが特徴です。

きょうとふ しょうかい 京都府の紹介

きょうと せかいぶんかいさん どうろく じんじゃ じいん
京都は、世界文化遺産に登録された神社や寺院
かぞお お れきし でんとう があふれる まちな
が数多くあり、歴史と伝統があふれる街並みが
みりよくてき
魅力的です。

また、美しい自然にも恵まれて
おり、春夏秋冬それぞれの季節に
見どころがあります。



きよみずでら こうよう
清水寺の紅葉

きょうとふ でんとうりょうり 【京都府の伝統料理】



ふろふき大根



かもなすの田楽



みなづき
水無月

画像出典：農林水産省 うちの郷土料理

https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/area/kyoto.html

こんげつ にほんぜんこくあじ こんだて きょうとふ りょうり
今月の日本全国味めぐり献立は、京都府の料理の

「**衣笠井**」と「**ゆばとしんじょのすまし汁**」を取り入れて
います。

「**衣笠井**」は、京都では薄揚げと呼ばれる油揚げ
と、京都の伝統野菜の一つの九条ねぎを卵でとじた
井のことです。見た目が、金閣寺の近くにある衣笠山
の雪景色に似ていたことが、名前の由来と言われてい
ます。

また、「ゆばとしんじょのすまし汁」に使用されている
「ゆば」は、京都の代表食材の一つとして知られてい
ます。約1200年前に仏教やお茶、豆腐といっしょに
中国から日本に伝わり、精進料理や、懐石料理の材料
として親しまれてきました。