

12月

にほんぜんこくあじ

日本全国味めぐり

あきたけん

～秋田県～



いものこ汁

じる

A地区 | 3日
B地区 | 0日



ごはん

くきわかめのいために



いわしのおかかに



いものこじる

秋田県の地図



秋田県は、米の生産量が多く、新潟県、北海道に続き全国第3位です。秋田県を代表する米

「あきたこまち」は、平安時代の美女と言われていた歌人「小野小町」にちなんで、秋田で育てられたおいしい米として、末永く愛されるように願いを込めて命名されました。



秋田県の紹介

秋田県は、雄大な山々や日本海、光と水、緑が輝く田園などの美しい自然や、年中、各地で見られる多彩な祭りや伝統文化があり、四季折々に変化する景色や風物詩が楽しめます。また、大自然の中で育った新鮮な食べ物を使った郷土料理を楽しむことができる食文化の豊かさも秋田県の魅力のひとつです。



なまはげ

秋田県の伝統料理



きりたんぼ鍋



いぶりかつこ



たらじろ

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

今日は、秋田県の郷土料理「いものこ汁」です。

秋田県では、さといものことを「いものこ」と呼びます。いものこ汁は、たっぷりのさといもと、鶏肉やきのこ、山菜など秋の味覚が入っています。

また、収穫のお祝いなどでも作られており、毎年いものこ汁を食べながら、よさこい踊りや伝統芸能などを楽しむ「いものこまつり」が開催されています。

給食では、さといも、鶏肉、にんじん、しめじ、小松菜を使い、しょうゆやみりんで味付けしています。



いものこ汁