

1月

にほんぜんこくあじ

日本全国味めぐり

あいちけん

～愛知県～



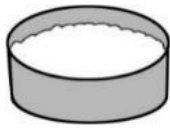
ひきずり

A地区 21日
B地区 22日



うまかろーまとだいこんのごまずあえ

さけふりかけ



ごはん



ひきずり

愛知県の地図

(県庁所在地:名古屋市)



愛知県は、調味料の原料となるの米や大豆、塩が手に入りやすく、良質な水にも恵まれ、さらに温暖で湿度が高く発酵に適した環境であったことから、県内各地で古くからみそやしょうゆ、酢などを作る「醸造文化」が栄えてきました。そのため「豆みそ」「たまりしょうゆ」「みりん」を使った郷土料理が多く生まれました。

愛知県の紹介

愛知県は、日本の真ん中に位置し、人口は747万人で、東京都、大阪府の次に人口が多い都市です。広さは5154平方キロメートルあります。自動車産業だけでなく、鉄鋼や各種機械、毛織物や焼き物など、多彩な「物作り」の街として知られています。

名古屋城(金のシャチホコ・本丸御殿)、岡崎城(徳川家康誕生の地)、清州城(織田信長が築城)、鳳来寺山などが有名な観光地です。

愛知県の郷土料理



みそ煮こみうどん



きしめん



ごへいもち

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

今回は、愛知県の郷土料理「ひきずり」です。

名古屋では、すき焼きのことを「ひきずり」と言い、すき焼き鍋の中で、引きずるようにして肉を焼いていたことからこの名前がついたとされています。

愛知県では昔、鶏の飼育が盛んで、鶏肉を使ったひきずりが祭りやお祝いの席で食べられていました。

給食では、鶏肉を油で炒め、砂糖、しょうゆで味付けし、今が旬のはくさいや小松菜などの野菜と、系こんにやく、豆腐を加えて煮こんでいます。