

11月10日 月曜日

〈日本の郷土料理の日〉

ごはん、岩手県の郷土料理ひつつみ汁、鯖の南部焼き、やさいの薬味和え

今日は岩手県の郷土料理を給食でアレンジしています。昔お米があまりとれなかった岩手県では、小麦粉をつかった料理がたくさんあります。“ひつつみ”とは“ひっぱってちぎる”ことをいう方言です。小麦粉と水をこねた物を引っ張ってちぎり、汁に入れた料理です。ごはんが足りないときには良く作り食べていたと言われていました。また、南部焼きは、ゴマをまぶして焼く料理です。昔武士が山をこえて移動するとき小麦粉とゴマを持って移動し、おなかがすいたときに小麦粉とゴマに水を加えて練って焼き、ゴマせんべいにして食べていたと言われていました。今日は、そのゴマを魚にまぶして香ばしく焼きました。郷土料理は、今ほど物の流通が発達していない頃の生きる知恵でした。今の何でも食べられる事に感謝の気持ちも持ちましょう。

