

1月15日 木曜日

〈日本の郷土料理の日〉

埼玉県郷土料理 黄金（こがね）飯 埼玉県飯能郷土料理 飯能すいーとん、  
豚肉とニラのスタミナ炒め

飛鳥時代埼玉県秩父で初めて銅が掘り出され、和同開珎という硬貨が発行されています。掘り出した銅を奈良の都まで運ぶとき、男たちが食べていたのがあわ、ひえ、きび等の山間部で育つ食べ物でした。それを見た天皇がその黄金色に輝く食べ物と賞賛し食べたところ大変おいしかったとのことから秩父地方で祭りや祝い事の時にはこがねめしが作られるようになったと言われています。今月から三年生は受験に向けて忙しくなっています。それぞれ目標にかなうよう祈願しています。

飯能すいーとんとは、養蚕業が盛んな飯能では小正月の1月15日米粉で作った団子や柑橘類を木の枝に刺し、繭の増収を祈ったと言われています。そんなイメージから今、B級グルメでも優勝をかざったことのある一品になっています。地域の特徴を生かし、工夫されたおいしい創作料理を味わってみましょう。

あわ  
ひえ  
きび  
くり  
さつまいも



一つ一つ  
手作りです。

