

1月20日 火曜日

〈日本のB級グルメ〉

川越 太麺焼きそば 川越 芋恋い 青梗菜スープ

今日は赤木校長先生のご自宅がある川越市の料理です。麺が太くもちもちしているのが特徴です。古い町並みが残る蔵の街「小江戸」の愛称を持つ埼玉県川越市は日帰りで気軽に訪問できる観光地としても有名です。その川越の名物として知名度を上げているのが太麺焼きそばです。そもそも川越市街にあるれんげい寺の境内にあった焼きそばの屋台が発祥といわれています。焼きそばは野菜や肉がしっかりと入っているので、バランスのとれた料理の一つです。ソース味がアクセントになって小さい子供から大人まで余り嫌いな人をきいたことがありません。各地で特徴のある焼きそばがご当地グルメとして人気が出ています。麺の太さに特徴のある川越の焼きそばを味わってみましょう。

また、芋恋いとは、川越の銘菓 おく菓匠右門の代表銘菓で商品名をひらがなで「いも」漢字で「恋い」と書きます。さつまいもとあんこを生地で包み昔懐かしい風味仕上げたおかしをアレンジしました。埼玉県より彩の国認定優良ブランド品としても認定され、名実ともに埼玉県を代表する食べ物です

