

2月2日 月曜日

〈日本の郷土料理〉

北海道 ジンギスカン 北海道 三平汁 北海道芋餅

今日は北海道の郷土料理です。今スノースポーツ真っ盛りです。ワールドカップがヨーロッパなど各地で行われています。北海道出身の選手も多く、中でもスキージャンプの葛西紀明選手やスノーボードの竹内智香選手など上位入賞が何度もあり、テレビでも話題になっていますので知っている人も多いかと思えます。ジンギスカンは、かつてモンゴル帝国を率いたチンギスハンが遠征の陣中で兵士のために作らせた、と記されている書物が有り、源義経が北海道を経由してモンゴルに渡ったジンギスカンとなり、北海道の料理となったと言われています。

また、三平汁とは鮭やたら等の魚を塩味で食べる北海道の郷土料理です。具たくさんで体の温まる根野菜もたっぷり入っています。寒い冬を乗り越える工夫がこのような料理からもうかがえます。じゃがいもを使った芋餅は、北海道の手軽なファーストフードとして食べられています。じゃがいもをよく食べた経緯は稲作の生産技術が未発達であり、豊富に生産されたじゃがいもを使って食べられていたと言われています。

ラム肉です。
炒める時は
独特の香り
がありますが、
食感は豚
肉に似てい
ます。
おいしい！

今日は鮭です。

