２月２５日　木曜日

〈日本の郷土料理〉

ごはん、鱈の天ぷら、野菜の生姜醤油和え、新潟県　スキー汁

新潟県高田市はスキー発祥の地とされています。明治 44 年 1911 年にオーストリアの陸軍レルヒ少佐が日本に初めてスキー技術を伝えたことからスキーが盛んになりました。屋外での演習でそのときに食べられた豚汁が発祥とされ、そのときの調理人が鹿児島県の出身であったことからさつまいもが入っています。野菜の切り方にも工夫があり、短冊に切った大根や人参はスキーの板をあらわし、つきこんにゃくはクネクネした形から雪面に描かれたシュプールをイメージしていると言われています。冬の寒さが厳しい新潟県は今もスキーが盛んに行われ、冷えた体に温まる食べ物をといってスキー汁を広めようと長野オリンピックの時などもレルヒ祭を開催し、スキー汁を振る舞っていたと言われています。街の活性化のために多くの人の努力がある事も覚えましょう。