

9月8日 月曜日

〈日本の郷土料理の日〉

山口県 長州鶏 とりめし 山口県 小魚ひりょうず 山口県 おおひら

今日は、中国地方山口県の郷土料理です。北長門国定公園に指定されている長門近郊が長州鶏の生産地になっています。安全・安心で高品質な鶏肉になるためにタイム・セイジ・ローズマリーといったハーブを配合し、穀物から厳選し、健康に育て、臭みを押さえ、風味を大切につくられているそうです。今日は鶏肉を使用した炊き込みごはん、少し郷土を味わってください。

ひりょうずとは、関西や中国地方での呼び方で、がんもどきのことです。約250年前、山口県の漁師が長崎県の町人から伝えられたのが始まりと言われています。

城下町岩国の代表的な郷土料理に“おおひら”があります。里芋やしいたけ、高野豆腐、ごぼうなどたくさんの野菜が入る煮物です。めでたい席には欠かせない料理と言われています。

日本は狭い島ですが気候や風土が異なります。地域の人たちはその土地でとれる食べ物でおいしい料理を工夫し健康を維持しています。地方の特性を学びながら、食生活も知りましょう。

