

<郷土料理のご紹介>

11月8日(金) 昼食

郷土料理： **石川県**

<<メニュー>>

- ・ 米飯
- ・ 鶏肉の治部煮
- ・ はす蒸し
- ・ えびす寒天風
- ・ みそ汁
- ・ りんご



<<解説>>

鶏肉の治部煮

肉に小麦粉をつけて煮るため、とろみがついているのが特徴の煮物です。
料理名の由来は岡部治部衛門(おかべじぶえもん)が朝鮮から伝えたという説と、煮ている時「じぶじぶ」と音がするからという説があるようです。



はす蒸し

すりおろした蓮根に白身魚やエビを加えて蒸しあげて食べます。蓮根のもっちりとした粘りと仕上げにかけるあんによってとろりとした食感が楽しめます。金沢市では「加賀れんこん」が「加賀野菜」としてブランド認定されています。



えびす寒天風

溶き卵を寒天寄せにしたもので、江戸時代から食べられている一品です。地域によって「えびす」「べろべろ」などと呼ばれ、おせち料理やお祝いの席には欠かせない料理となっています。



※写真はイメージです