

<郷土料理のご紹介>

2月12日(水) 昼食

郷土料理： **栃木県**

<<メニュー>>

- ・ 米飯
- ・ 焼き餃子
- ・ 野菜炒め
- ・ 里芋のわさびマヨサラダ
- ・ かんぴょうの卵とじ
- ・ いちご



<<解説>>

焼き餃子

戦時中満州に派遣されていた兵士が帰ってきた際、現地で食べられていた餃子を広めたことが宇都宮餃子の発祥といわれています。

また、栃木県は餃子にかかせないニラの生産量もトップクラス。寒暖差の大きい宇都宮でスタミナ源として好まれています。



かんぴょうの卵とじ

栃木県は国内生産量の9割以上を占めるかんぴょうの産地です。加工に失敗したかんぴょうがもったいないと、汁物に使われたのが始まりで、簡単かつ栄養のある料理として一年を通じて作られています。



いちご

冬場の豊富な日照量を活かし、いちごの生産が盛んに行われている栃木県。出荷量は昭和43年から連続日本一です。

有名な「とちおとめ」以外にも「スカイベリー」や夏秋にも食べられる「なつおとめ」など、一年中さまざまな品種のいちごが作られています。



※写真はイメージです