

# <郷土料理のご紹介>

1月14日(火) 昼食

郷土料理： **香川県**

## 《メニュー》

- ・ しらすごはん
- ・ しっぽうどん
- ・ 竹輪の塩きんぴら
- ・ わけぎ和え
- ・ みかん



## 《解説》

### しっぽうどん

数種類の季節の野菜を出汁で煮込み、茹でたうどんの上にかけての料理です。  
卓袱料理(大皿に盛られたコース料理)の中の具沢山の麺料理にヒントを得て考案されたと言われています。  
うどんを一年中よく食べるうどん県の香川で、寒い時期に食べられる代表的な郷土料理です。



### わけぎ和え

「わけぎ」はねぎと玉葱の雑種で、ねぎよりも香りが柔らかく、加熱すると甘味がでる春の野菜です。  
わけぎ和えは子孫繁栄の縁起物としてひな祭りの時期に食べられてきました。  
同じく春の食材のアサリなどを一緒に酢味噌で和え、山と海両方の旬の食材が味わえる料理となっています。



※写真はイメージです