

# <郷土料理のご紹介>

6月24日(火) 昼食

郷土料理：**福井県**

## 《メニュー》

- ・ とうもろこしご飯
- ・ おろしそば
- ・ 厚揚げの照りマチーズ焼き
- ・ 青菜と挽肉の香り炒め
- ・ でっち羊羹



福井は油揚げ(厚揚げ)の消費量が全国1位!

## 《解説》

### おろしそば

江戸時代の領主が非常食としてそばの栽培を命じ、そばに越前産の大根をおろしたものとだしをかける食べ方が推奨されたのが起源とされます。県内には「おろしそば」を食べられる店が多く存在し、冬でも冷たいそばが食べられています。



### でっち羊羹

「水ようかん」は夏の和菓子の代名詞ですが、若狭の「でっち羊羹(水ようかん)」はA4サイズの平箱に切れ目が入った状態で売られ、付属のへらですくって食べるのが一般的です。小豆や砂糖の量を抑えて作られていたため、値段も和菓子に比べて安価で庶民的でした。名前の由来は「丁稚(でっち)が里帰りの際に土産にした」などの説があります。



※写真はイメージです