

<郷土料理のご紹介>

8月12日(火) 昼食

郷土料理： **島根県**

《メニュー》

- ・ しそごはん
- ・ 出雲そば風
- ・ いも煮
- ・ そぼろ炒め
- ・ 黒糖ゼリー



《解説》

出雲そば風

日本三大そばの一つで、皮ごと挽いたそば粉で作るため、麺が黒く、香りが強いのが特徴です。江戸時代、松江藩主の松平直政が蕎麦切りの技術を出雲地方に持ち込み、そば食を奨励したことから出雲にそば文化が広まったと言われています。

三段の丸い漆器にそばを盛った「割子(わりご)そば」が有名で、冷やしたそばに薬味をのせ、そばつゆをかけて食べます。



いも煮

津和野は、中央に佇む青野山の火山活動により津和野盆地が生まれ、水はけの良い火山灰土壌によって作られるキメの細かい里芋が名産です。いも煮は、見た目は実にシンプルですが、素材の味を生かすため、出汁や醤油で上品な味わいに仕上げられています。



※写真はイメージです