

<郷土料理のご紹介>

10月18日(土) 昼食

郷土料理：**滋賀県**

《メニュー》

- ・ 米飯
- ・ じゅんじゅん
- ・ 柚子胡椒炒め
- ・ 温泉卵
- ・ 打ち豆汁
- ・ 小倉ようかん



《解説》

じゅんじゅん

滋賀県の湖北地方や琵琶湖沿岸地域では、醤油と砂糖、みりんを使い、すき焼き風に味付けをした鍋料理全般を『じゅんじゅん』と呼びます。一般的なすき焼きは牛肉を使いますが、じゅんじゅんには川魚や鶏肉が入ることもあります。名前の由来は具材を鍋で煮る際に出る音「じゅんじゅん」と聞こえたことに由来すると言われています。



打ち豆汁

蒸した大豆を一粒ずつ木槌で潰し、乾燥させた「打ち豆」が入ったみそ汁です。「打ち勝つ」というゴロ合わせで、信長が好んで兵士に与えたと伝えられています。大豆は栄養価が高く、乾燥させると長期間の保存が可能で、今も昔も変わらず貴重な栄養源です。



※写真はイメージです