

<郷土料理のご紹介>

11月29日(土) 昼食

郷土料理： **富山県**

《メニュー》

- ・ 米飯
- ・ ぶり大根
- ・ 味噌よごし
- ・ 青菜の和え物
- ・ 清汁(あらだし)
- ・ みかん



《解説》

ぶり大根

富山湾では良質なぶりが多くとれることから、沢山のぶり料理が生まれ、親しまれてきました。一部の地域では、娘の健康と娘婿の出世を祈願し、嫁ぎ先にぶりを贈る風習が今でも伝わります。ぶり大根は冬に旬を迎える郷土料理として知られ、今では全国各地でよく食べられています。



味噌よごし

「よごし」とは野菜を細かく切り、味噌で味付けし炒りつけたものです。昔は米の不足を補う目的で作られていましたが、今では定番のご飯のおかずとなっています。野菜を味噌で和える工程が「汚す」という表現になり、料理名の由来ともいわれています。



※写真はイメージです