



はまなかあいづを 味わおう!



鯉(郡山)



郡山市は、養蚕により鯉の餌となる「蚕の蛹」が手に入りやすかったことから鯉の養殖が盛んになったと言われています。また、当時の開墾者の貴重なたんばく源として鯉の養殖が盛んにおこなわれるようになり、現在でも市町村別では全国第一位の生産量を誇っています。

中

グリーンカレー(郡山)



グリーンカレーは緑豊かな農業地帯でもある郡山で、四季折々の自然の恵みを家庭料理の代表であるカレーでPRするために生まれた料理です。ホワイトカレールゥ仕立てのカレーにほうれん草ペーストを入れることで鮮やかな緑色になります。

あんぽ柿(伊達市)



干し柿と違い、渋柿を燻製してから乾燥したものを言います。伊達市が発祥の地です。

全国3位の広さを誇る福島県は、3つのエリアに分かれ、それぞれに特徴的な文化や風土が魅力です。

豊かな自然と歴史に抱かれた「**会津地方**」

四季折々の花と果物が魅力の「**中通り**」

太平洋に面した温暖な気候の「**浜通り**」

今年の給食週間ではそれぞれの郷土食やご当地料理を紹介します。

会津

車麩(西会津町)



車麩は、ドーナツのように真ん中に穴の開いた麩です。西会津の車麩は小麦粉を練り、棒にぐるぐるまきつけ炭火で三回焼いて作られます。以前は各家庭で手作りしていたほど、生活に密着した食材です。

ざくざく煮(会津全域)

ざくざく煮(通称ざくざく)は古くから会津地方の各地でつくられている料理です。作り方や材料は地域により違いがありますが、よりごちそうにするために材料を多く用いる工夫がされます。大晦日や正月、節句などによく作られていましたが、昭和の初期頃からは冬の日常食としても食べられるようになりました。

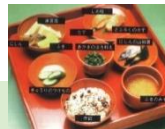


打ち豆



大豆を平たくつぶし、乾燥させたものです。東北の雪深い地域の家庭で昔からつくられ、様々な料理につかわれる保存食です。乾物で日持ちすることと、良質なたんばく質を摂取できることから古くより愛されてきました。ざくざく煮にも使用されます。

祇園祭献立(田島)



田島祇園祭は別名「ふき祭り」とも呼ばれ、お党屋本の家で出される料理に多くのふきを使います。神様にお供えた後の料理をみんなで食べる「直会」では、赤飯、つゆ煮しめ、アカザのほろ和え、ふきの味噌煮、鯖、ニシン漬、きゅうりの漬物などが食べられます。

ヤーコン(天栄村)



梨(いわき)



いわき市では江戸時代に棚倉藩(現在の平、赤井、小川地区)の藩主が栽培を奨励したのが始まりと言われ、明治初めから中期にかけて本格的な栽培がおこなわれるようになりました。現在では地元の市場を中心に出荷され、高い評価を得ています。

浜



なみえ焼そば(浪江町)

浪江町の安くておいしい、昔から親しまれる極太麺のなみえ焼そばは、約50年前、労働者のために食べ応えと腹持ちをよくするために考案されたと言われています。通常の3倍ある太い麺と、うまみたっぷりの濃厚ソース、豚肉ともやしだけのシンプルな具が特徴です。

おひら(いわき)

正月料理の煮物をいわきでは「煮しめ」「煮がし」「おひら」と呼びます。どれも里芋やごぼう、人参などをしょうゆ味で煮つけたものですが、とくに「おひら」にはいわきならではの食材、かまぼこが入ります。いたかまぼこの生産量が全国トップクラスのいわき市ならではの煮物です。