

## 郷土料理ってなあに？

郷土料理とは、ある地域や土地の歴史や文化、風土に根づいた、そこで昔から作られてきた料理のことです。郷土料理には【その土地でとれる食材を使う】【その地域特有の調理法や味つけがある】【祭りや行事など地域の生活と結びついている】などの特徴があり、長年、その地域で代々受け継がれてきました。

しかし、今、自分の住んでいる地域の郷土料理を知らない、食べたことがない人が増えています。このままでは近い将来、郷土料理が受け継がれず消えてなくなってしまうかもしれません。ぜひ、地域の郷土料理を知り、味わい、作れるようになって、次の世代に伝えていってほしいものです。

## 知っちゃう？ 山口県の郷土料理

山口県は三方向を海に囲まれ、中央には山があり、豊かな自然にはぐくまれた多くの食材があります。また、室町時代以降、大内氏や、毛利氏、明治維新の志士たちが刻んだ歴史や文化が浸透しており、その中で、特色ある食文化が生まれました。

今月の給食では、25日(火)を“やまぐち郷土料理の日”として、「けんちょう」と「くじらの竜田揚げ」が登場します。



### 【山口県全域に伝わる料理】

- けんちょう … 野菜と豆腐を油で炒めて、醤油で味付けしたもの。味がしみ込むほどおいしくなるので、むかしは一度に大量に作って煮直して食べたといわれています。
- いとこ煮 … 地域・家庭によって汁の多いものや少ないもの、野菜を入れたものなどいろいろですが、小豆と白玉粉で作った団子は必ず入っています。
- ちしやなます … かつてはどの家でも冬から春にかけて庭先で栽培されていたという“かきちゃ”を三杯酢や酢みそで和えた簡単な料理です。
- 茶がゆ(茶がい) … 番茶やほうじ茶を使うもの、さつまいもや団子を入れるものなど地域によってさまざまです。

### 【各地域に伝わる料理】

- 岩国寿司 ○大平(おおひら) ○ぐじら料理 ○ふぐ料理 など