

<p>10日 月曜日</p>		<p>れんこんについて</p>	<p>10日(月)</p>
<p>11日 火曜日</p>		<p>いとこ煮について</p>	<p>11日(火)</p>
<p>12日 水曜日</p>		<p>スパゲティについて</p>	<p>12日(水)</p>
<p>13日 木曜日</p>		<p>くじらについて</p>	<p>13日(木)</p>
<p>14日 金曜日</p>		<p>はなっこりーについて</p>	<p>14日(金)</p>

今日は、れんこんについて説明します。山口県のれんこんの産地であるのは、岩国れんこんです。岩国れんこんは、8月から5月まで順々にほり、収穫されます。夏になると、田や池で、美しいピンクの花をさかせるはすの根がれんこんです。れんこんを切ると、いくつもの穴があります。その穴がハチの巣にしていることから、ハチスとよばれ、それが短くなって、ハスとよばれます。れんこんには、体の調子をととのえ、かぜを予防するビタミンCが多く含まれています。

いとこ煮は、山口県の郷土料理です。郷土料理とは、その土地でとれた食材を使い、作られてきた伝統料理のことをいいます。いとこ煮は、あずきを甘く煮て、白玉団子を入れた料理です。地方によっては、いもやかまぼこ、しいたけなどをいれます。いとこ煮はお祭りごとや、法事の時に食べられてきました。お祭りごとの時は、紅白のだんごを使い、法事のときは、白のみや白と緑のだんごを入れます。名前の由来は、いもやだんごをつぎつぎに入れるという「おいしい」という意味で「おい」と「おい」でいとこ煮というようになったという説があります。

スパゲティは、小麦粉から作られるイタリアの食べ物です。ごはんやパンと同じ黄色のなかまのたべものです。体のなかにはいると、体をうごかすガソリンの役目をしたり、げんきよく、勉強やうんどうができるようにする大切なたべものです。スパゲティの味付けはさまざまですが、今日のスパゲティは定番のミートスパゲティです。小さく切った野菜とひき肉をいため、トマトソースであじつけています。

山口県の長門市の北浦では、昔からくじら漁がおこなわれてきました。昔は、このあたりは、くじらが行き来し、湾に入り込みやすく、漁がさかんでした。もりや網を使ってとる古式漁でくじらをとっていました。今は、調査捕鯨以外にはくじらをとることはできません。今日のくじらも調査捕鯨用のくじらです。調査に使った後のくじらも大切にいただきたいですね。

はなっこりーは、山口県の名田島で生まれた山口県ブランド野菜です。お母さんが中国野菜のサイシン、お父さんがブロッコリーで掛け合わせてできたのが「はなっこりー」です。きれいな緑色をしていて、葉や茎までもすべて食べられます。また、苦みなどのくせがなく、和洋中のなんの料理にも合います。脇芽をのこしてつみとれば、どんどん芽がでてる元気な野菜です。農家の方はつみとり作業は大変ですが、みなさんにおいしく食べてもらうために、てまひまかけて作ってくださっています。

