

にほん あじ
日本の味めぐり



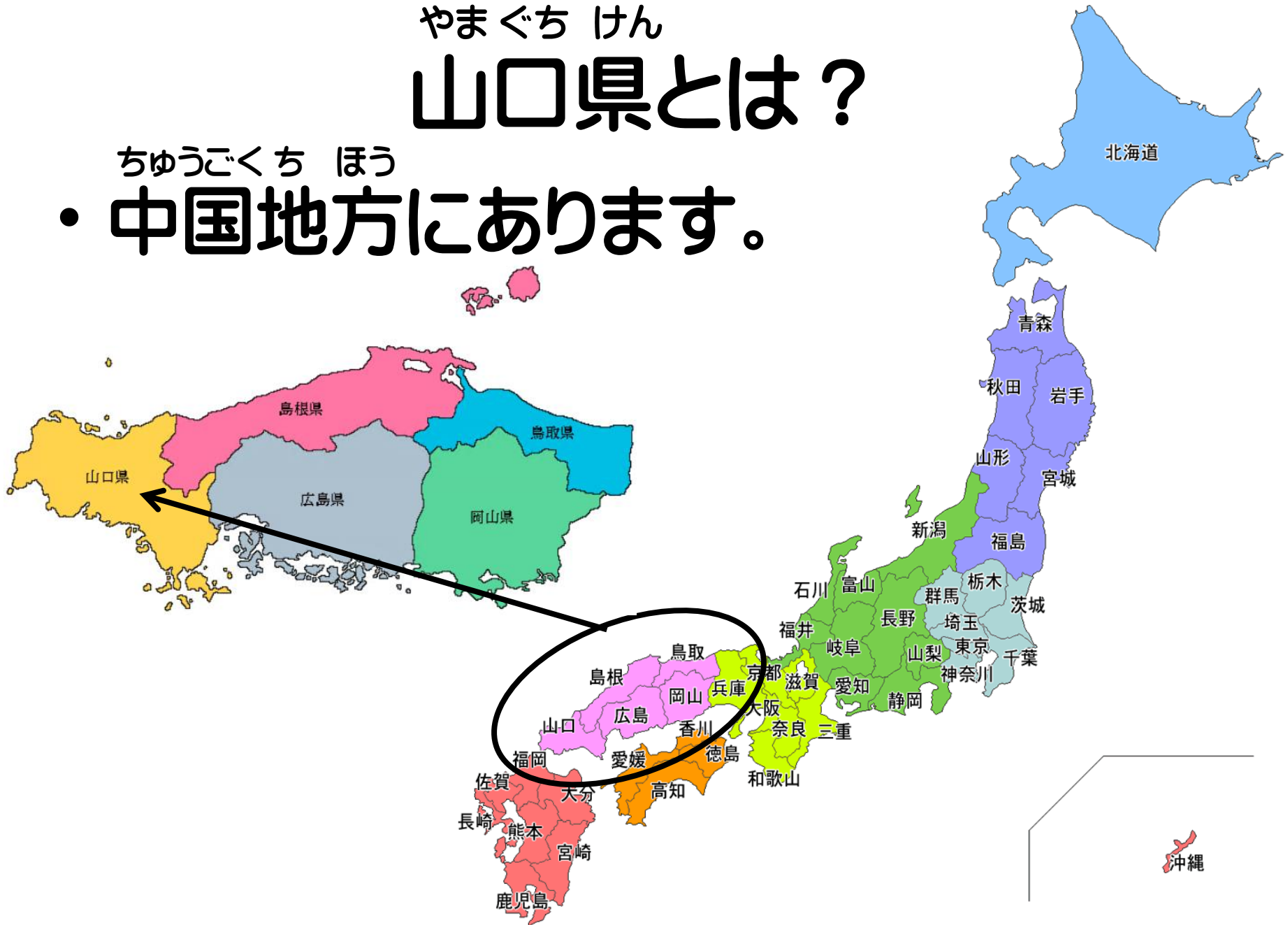
がつ にち もく
2月24日(木)

やまぐち けん

山口県とは？

ちゅうごく ち ほう

- 中国地方にあります。



きゅうしょく ちゅう もく

給食に注目！！



2月24日（木）

もやしの
あまずいため



やまぐちけん



けんちょう

大



けんちょうには、たくさんの臭くが

はい

入っているよ！



けんちょう

・^{ばしょ}場所によって「^{けんてん}けんてん」「^{けんちょう}けんちょう
^に煮」^いとも言われています。だいこん、^{はい}に
んじん、とうふが入ったシンプルな^{りょうり}料理
で、もともとはお寺^{てら}などで^た食べられる
「^{しょうじんりょうり}精進料理」でした。^か家庭^{てい}
によって、とり肉^{にく}や油あげ^{あぶら}
^いを入れる^{ひと}人もいます。



やま ぐち けん
山口県にはたくさんの
きょう ど りょう り
郷土料理があります



りょう り ふく料理

やまぐち けん ふ ぐう さいのう
・山口県では、**ふぐ**は「**不遇**」(才能がある
のに、めぐり合わせがよくなくて、みんな
にみとめられないこと)という意味を考え
てしまい、えんぎが悪いことから、「**福**」を
おも
思いうかべるように
「**ふく**」という言い方を
します。



おばいけ (おばけ)

・^{くろ}くじらの^{かわ}黒い皮を^きうすく切って、^ゆ湯がいたもの。「おばいけ」はくじらの^お尾びれと^み身の^{あいだ}間の^ぶ部分で、^{ぶん}羽^{はね}のような^{かたち}形をしていることから「^お尾^ば羽^け毛」と呼ばれます。



^す酢みそをつけて^た食べることもあります。



いわくに
岩国ずし(とのさますし)

・^{おお}大きな^{はこ}箱^{なか}おけの中に、サワラやアジなどの^{さかな}魚の^み身をほぐしてまぜ、^す酢めし^いを入れ、
^{あお}青菜^な、しいたけ、たまご、えびなどをのせ、
これを^{なん}何^{そう}層にも^{かさ}重ねて
^{おもし}重石をかけたもの。
^{いわ}岩^{くに}国^{はん}藩のおとの^{さま}様に^{めい}命じ
^ほられて^{ぞんしよく}保存食として^{かんが}考え
られたことがはじまり。



ほかにも、
やま ぐち けん
山口県にはいろいろな
きょう ど りょう り
郷土料理があります



外郎(ういろう)

・^こわらび粉にあずきあん、^{こ むぎ こ}小麦粉、さとうな
^{あ む}どをねり合わせて蒸したものの。^{あい ち けん}愛知県の「う

いろう」はもちりしています

が、^{やまぐちけん}山口県のものはプルン

とあっさりした^{あじ}味わいです。



瓦(かわら)そば

むかし へい し いくさ あいま かわら うえ くさ
・昔、兵士たちが戦の合間に、瓦の上で草
にく や た りょうり
や肉を焼いて食べたことからこの料理がで
いま にく
きました。今では、そばや肉をいためて、め



た
んつゆにつけて食べるそう
かわら
です。瓦のかわりにホット
プレートやフライパンを使
つか
う場合もあります。

やまぐち けん きょうど りょうり
山口県の郷土料理について、

よくわかりましたか？



りょうり いがい
料理以外のことも、

ぜひ^{しら}調べてみましょう！



さいごまで見てくれて
たえーがとーあります

(ありがとうございました)！



ちよるる

きょう
今日もよーけ(たくさん)

た
食べちよったかな(食べたかな)？



「ぶちうま!やまぐち」キャラクターたち