

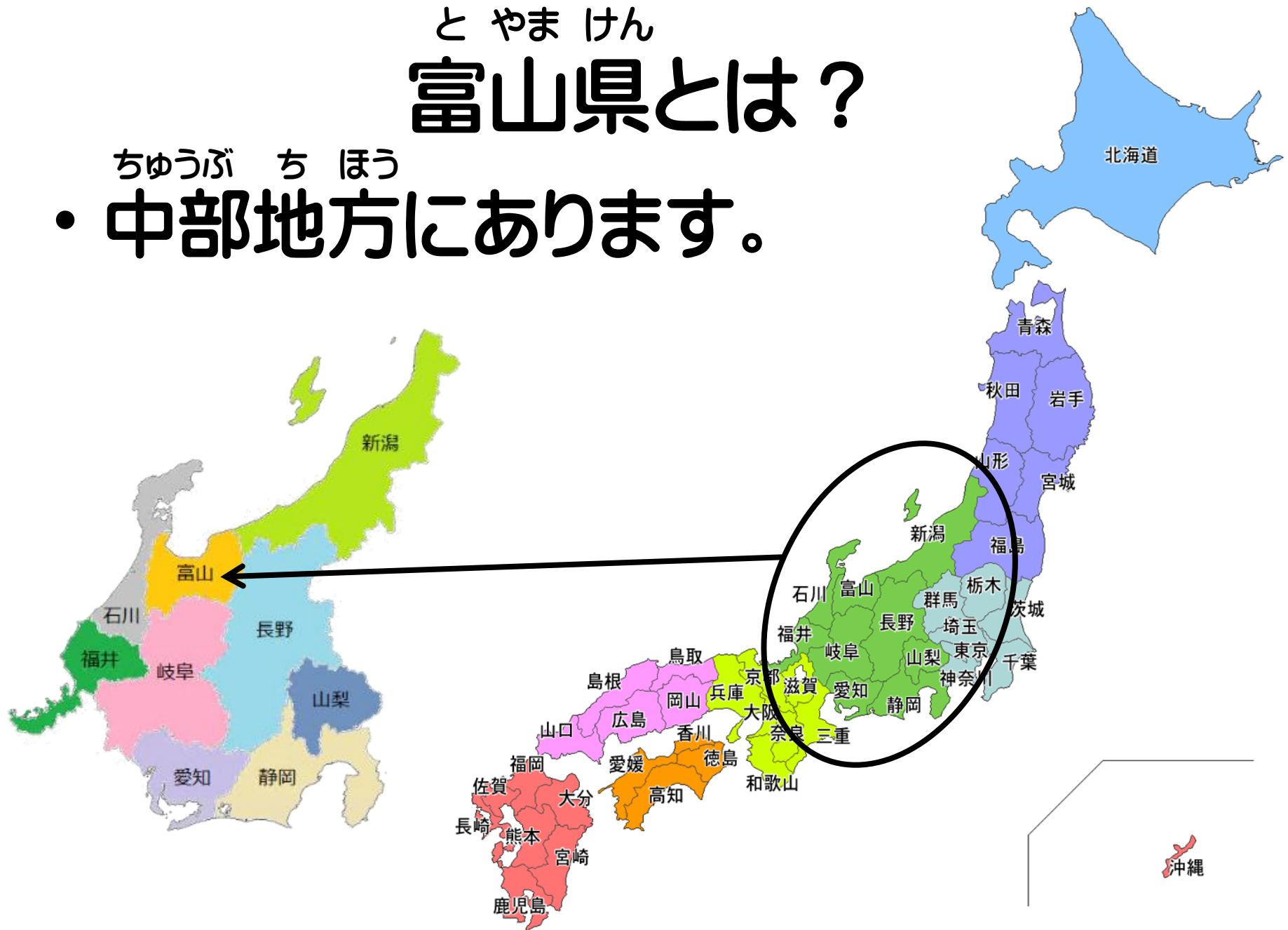
にほん あじ
日本の味めぐり



がつようか か
11月8日(火)

と やま けん
富山県とは？

- ちゅうぶ ち ほう
• **中部地方にあります。**



きゅうしょく ちゅう もく

給食に注目！！



とやまけん

11月8日(火)



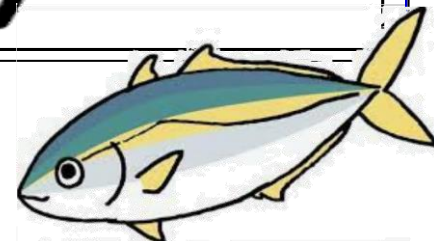
ぶりの
てりやき



きのこいり
だんごじる

太

ぶりはどんなさかなかな？



きのこ入りだんご汁

と やま けん だん ご た しゅうかん
・富山県では団子をよく食べる習慣
があり「三日の団子」といって子ど
もが生まれた3日目に祝いをし、
きのこが入った
団子汁を作り、近所にも配ったそうです。



ぶりの照り焼き



・ぶりは富山県でよく食べられてい
る魚です。秋～冬にかけて富山湾
でとれるぶりは「寒ぶり」とも言われ
脂がのって特においしくなります。
ぶりは、成長するごとに名前が変わ
り、値打ちが上がる出生魚としても
知られ、縁起のいい魚です。

と やま けん つか
富山県にはぶりを使った
きょう ど りょう り
郷土料理がたくさんあります



ぶりだいこん

・富山県では、秋～冬にかけて強い風が吹き荒れ、雷がひびく気候を「ぶり起こし」といい、ぶりがおいしくなる季節でもあります。ぶりは捨てるところがほと



んどなく「あら」を使っ
たぶりだいこんも味が
染み、体が温まるぶり
料理です。

かぶらずし

・塩^{しお}づけにした**かぶ**^きに切りこみを入れ、
ぶり^{こうじ}などをはさみ、^{つか}糍^{はっこう}を使って発酵^{しょうがつりょう}させ
たおすしです。冬のごちそうで、正月料
理^りでもあります。武士^{ぶし}しか食^たべられな
かった**ぶり**^{のうみん}を農民が**かぶ**
にかく^たして食^{はじ}べたことが
始まりともいわれています。



ぶりしゃぶ

・富山湾の魚であるぶりは「富山湾の王者」ともよばれ、新鮮で脂ののった寒ぶりは、しゃぶしゃぶにしてもおいしく食べられます。特に氷見漁港で水揚げされた「ひみ寒ぶり」を使ったしゃぶしゃぶは、ぜひ一品です。



ほかにも、

と やま けん

富山県にはいろいろな

きょう ど りょう り

郷土料理があります



ますずし

・ますがの^おった押しずしである「ますずし」は、お^{みやげ}土産^{ゆう めい}としても有名^{まる}です。**丸い**
まげわっぱ^{うえ}の上に^{ささ}笹^{うえ}をしき、その上に^{しお}塩^すづけにした^{かさ}ます^おをのせ、
^つ酢^{えき}めし^{べん}を^{ぜん}重ね、^{こく}押しながら
詰^{えき}めたおしずしです。**駅弁**
として^う売られてから、**全国**に
^{ひろ}広がっていきました。



しろ

白えびのかきあげ

・^{しん}深海^{かい}で^{あわ}淡い^{いろ}ピンク色^{しろ}にかがやく白えび
は「^と富^{やま}山^{わん}湾^{ほうせき}の宝石^{しろ}」といわれています。
^{しろ}白えびは^ひ火^{とお}を通して^{あか}も赤くならず、^{しろ}白^{いろ}い
^{いろ}色の^{いろ}ままです。かきあげにするとサクサ

クとした^{しょっかん}食感^{あま}と甘み
^{かん}を感じられます。



ほたるい^すかの^あ酢^すみ^あそ^あ和^あえ

・ほたるい^とかは「^{やま}富^{わん}山^{しん}湾^ぴの神秘^{しん}」ともよ
ばれ、集^{しゅう}団^{だん}で泳^{およ}ぐ姿^{すがた}は^{うつく}とても美^{うつく}しいとい
われています。ほたるい^{はる}かは春^{はる}～夏^{なつ}の
は^たじめに食^たべられることが多^{おほ}く、富^と山^{やま}県^{けん}
ではほたるい^{しょくたく}かが食^{しょく}卓^{たく}に
^{なら}並^{はる}ぶと春^{はる}のおとず^{おと}れを^{かん}
感^{かん}じるそ^そう^うです。



と やま けん きょう ど りょう り
富山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、

しら
ぜひ調べてみましょう！



まいどはや（こんにちは）！

^{きょう}
今日もおいしく

たべた^がけ（たべたかな）？



^み
さいごまで見てくれて

きのどくな（ありがとう）！！

きときとくん