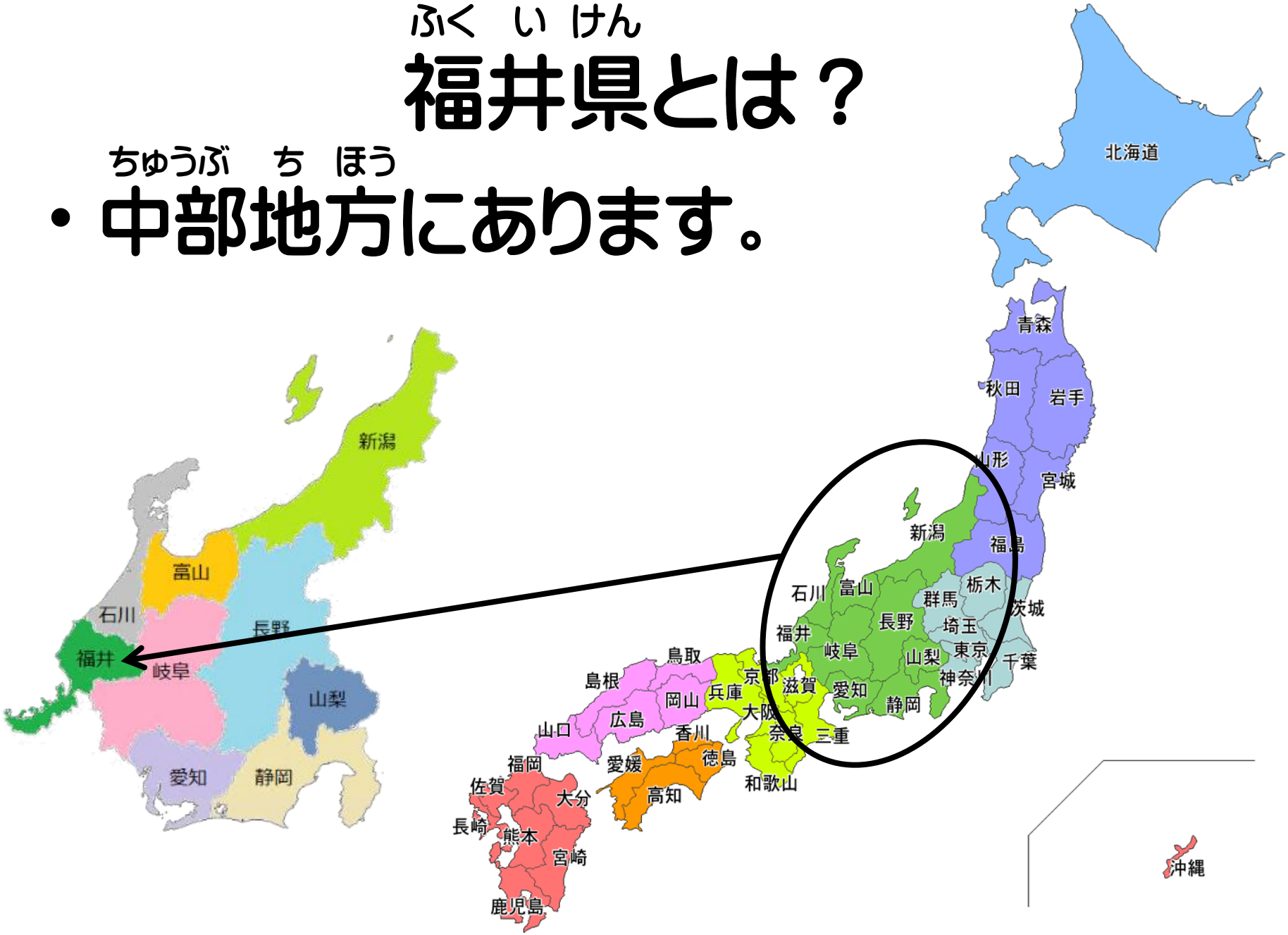
日本の味めぐり

7月10日（月）

ふく　い　けん
福井県とは？

- ちゅうぶ　ち　ほう
  中部地方にあります。



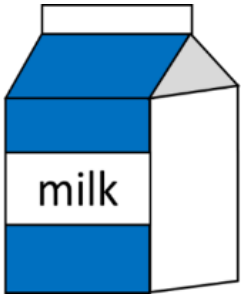
給食(きゅうしょく)に注目(ちゅうもく)！！

ふくいけん
福井県

7月10日(月)

れいとうみかん

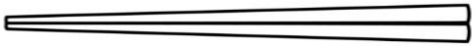
ぼっかけ



たまごぬきが
あります

かきたまじる

大



ぼっかけには、なにがはいっているのかな？

ぼっかけ

・福井県で100年以上前から食べらているそうです。根菜（ごぼう、にんじん）や糸こんにゃくなどが入った具だくさんの熱い汁を、炊き立てのごはんにかけて食べるので「ぼっかけ」といいます。

ほかにも、

福井県（ふくいけん）にはいろいろな

郷土料理（きょうどりょうり）があります

福井県立恐竜博物館（ふくいけんりつきょうりゅうはくぶつかん）

東尋坊（とうじんぼう）

へしこ

・魚の内臓をとり、塩漬けし、さらにぬか漬けにすることで、長く保存することができます。漁師さんが魚をたるに漬けることを「へしこむ」、魚から出てきた塩水を「干潮（ひしお）」ということから「へしこ」という名前になったそうです。

ほんこさん

・福井県では、特に仏教への信仰が深く、秋～正月にかけて、浄土真宗（仏教）を開いた「親らん聖人」の命日をお祝いしたり、感謝する行事があります。その時に食べられる料理が「ほんこさん」「おこうさま」「おこさま」と呼ばれます。

おつぼ
（さといもとあずきのにもの）

ふのからし和（あ）え

呉汁（ごじる）

すこ

がんもどきとあつあげのにもの

ほんこさん

おろしそば

・福井県で最もよく食べられているそばです。結婚式の最後（しめ）や年越しそばとしても食べられています。また、「ほんこさん」の夜食にも食べられます。おろしそばはかつお節、大根おろし、ねぎをのせて食べます。

せいげ

・福井県の冬の味覚である「越前がに」の中でも「せいこがに」と呼ばれるメスのズワイガニを使った料理です。こうらの中にはたくさんの卵があり、「子を背負っている」から「せいこがに」と呼ばれているそうです。

福井県(ふくい けん)にはいろいろな
おやつもあります

とびつきだんご

・おもちのまわりに形が残ったササゲをまぶしたおもちです。赤いササゲがもちに飛びついたように見える、あまりにもおいしいため、飛びつくように食べてしまうから、ということより「とびつきだんご」と呼ばれています。

ササゲとは？

・さやいんげんに似ていて、さやの先がささげものをしている手の形に似ていることから、「ササゲ」という名前がついたそうです。

「あずき」とよく似ていて、少しくすんだ色で角ばっているのが「ササゲ」、つやがある色でころんと丸い形が「あずき」です。

おつぼ

・「ほんこさん」でも食(た)べられるもので、料理(りょうり)の入(い)れ物(もの)である「おつぼ」に里(さと)いもとあずきの煮物(にもの)を入(い)れます。

福井県の郷土料理について、

よくわかりましたか？

料理以外のことも、

ぜひ調べてみましょう！

今日（きょう）もよーけ（たくさん）

たべたけ（たべたかな）？

へしこちゃん

さいごまで見（み）てくれて

きのどくな（ありがとう）！！

えちぜんかにたろう

＜参照＞

・福井県 うちの郷土料理
・一休.com 福井県の観光名所
・SAKIDORI 福井のお土産おすすめ
・日本ご当地キャラクター協会　福井県