

10月 日本味めぐり

～ 福島県 ～



福島県は、昔から東北や関東といは
街道路で、北海道や関西、北陸といは
海や川でつながり、たくさんの人や物が
行き来するところだった。

食べ物についても、遠い土地から
来たものや人が、福島の土地に根づき
会津や鶏や川俣や三宅、会津
そばや喜多方ラーメンなどが
生まれ、独特の食文化も
発展してきた。



メニュー
麦ごはん 牛乳
ソースカツ
ねんころし
こづゆ

郷土の料理王里



糸田くさつたスィ
と人参をしょう油
味の漬け三ッ
漬ける。北海
道の松前三漬けに似ているが
昆布の代わりに人参を使う
のが特異な。

有名十
農作物

- 米
- トマト
- きゅうり
- もも



凍み豆腐

かために作った豆腐を凍らせた後に
車乾燥させた保存食で、福島市の立子
山土地区の名産。高野豆腐(凍り豆腐)
と同じものだが、寒風にさらして作る
昔からの凍み豆腐は、ややかたく素材な味
あいがある。

ニシンの山椒又漬け



メヒカリの天ぷら

こづゆ
会津や地方の代表的な郷
土料理で、サトイモ、ミイタケ
人参、キクラゲなどを干した貝
柱と、たがで煮たもの。
新魚や魚が手に入り
にくかた会津や地方で、
三酒の有として作られた
もてなし料理。



ほしき食