

5月 日本味めぐり

～ 埼玉県 ～



埼玉県は関東地方の中央部にある。

県の西部は秩父山系の山がっらなり、

東部は狭山丘陵などの台地や

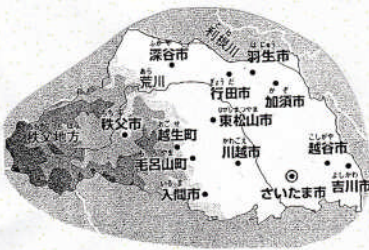
荒川沿いの低地が広がっている。

気候は、夏は蒸し暑く、冬は乾燥した

晴れの日がタタいのが特徴。

小公菜、ネギ、ほうれん草、フロッキー

などは全国上位の生産量。



メニュー
ごはん 牛乳
東武山風 やきとり
小公菜のま和え
けんちん汁
ぶどうゼリー

● 郷土の食材 ●

深谷ねぎ
ねぎの根元に土を盛って日光をささげ、白根の部分が長くたじょうに栽培されている。



くわい
越谷市、さいたま市などは、埼玉県の伝統野菜「くわい」の主要な産地で、生産量は全国一。煮物や揚げ物などにする。



有名な農作物

● 郷土の米料理 ●

冷やしうどん
夏の牛丼に暑い日お盆などに、冷たいごまみそ味のつゆにまじりやねぎ、口太に切ったナスなどを入って食べる。



ゼリーフライ
おからとシイタケで作った、衣がないコロッケのような米料理。三曲で揚げ、ぶどうジュースにつけて、与野市の名物おかわ。



東武山のやきとり
塩焼きにした肉を、にんにくや唐辛子などが入ったゼリーと辛いみそたれをつけて食べる。



ほうれん草

ねぎ

フロッキー

いかにまじり
まおりを赤飯とおおたまじり、ネギ、ごま、栗などに入れてかき混ぜる。

