



和食の達人



日本で昔から食べられてきた、日本人の伝統的な食文化のことを「和食」といいます。「和食の達人」では、和食の良さを学びます。

「和食」のことが、だんだんわかってきたよ！
和食って、すごいんだね。今日の内容も楽しみだなあ



ころりん

和食で大切にしている

きょうどりょうり

郷土料理

しゃもじい、「郷土料理」って
どんな料理なの？



しゃもじい



「郷土料理」とは、その土地でよくとれる食べ物を使った、その土地の気候、生活や文化にあった料理のことなんじゃよ。

第3回のめあて

郷土料理について知り、味わって食べよう！



日本は南北に長い形をしているから、地域ごとにさまざまな食材がとれる。だから、その地域の料理～郷土料理があるんじゃよ。

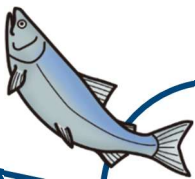


へ～、そうなんだ。北海道にも、東北にも、四国にも、九州にも、それぞれの郷土料理はあるんだね！



北海道は海で囲まれていて、昔から海産物がたくさんとれていたから、^{さけ}鮭やほたて、昆布等を使った郷土料理が多いんじゃ。

石狩鍋



なるほど！

「昆布巻き」や「ちゃんちゃん焼き」もそうなんだ。昔からよく食べられていたんだね。



今日の給食は北海道の有名な郷土料理の「石狩鍋」じゃよ。



石狩鍋は、今から100年くらい前に生まれた石狩市の郷土料理で、漁師さんがとってきた^{さけ}鮭と野菜を入れ、みそ味の鍋にして食べたのが始まりなんじゃよ。主要な漁場が石狩川だったから「石狩鍋」という名前になったそうじゃ。身・骨・頭など鮭一匹を余すことなく使う北海道らしい料理じゃよ。給食では、鮭、豆腐、野菜の他に、^{さんしょう}かおりのある山椒という^{こうしんりょう}香辛料を使い、本場の味に近づけているんじゃ。



へえ～、そうなんだ。給食はすごいね！
鮭や山椒を味わって食べるよ！



北海道の郷土料理「石狩鍋」について知ることができましたか？
今日の給食も、味わっておいしく食べましょう！



つぎは、和食のバランスの良さについて学ぶよ。

それでは、また会う日まで…**めざせ！和食の達人！！**