



日本味めぐり 一週間でいろいろな県の食材や料理を体験する味の旅

私たちの祖先は、地域の自然に合わせて四季折々にいろいろな産物を作り、それを利用した料理を生み、受け継いできました。これからも日本の食文化を大切にしていきたいですね。



ほっかいどう
北海道1月22日(月)

●ざんぎ

ほっかいどう とり から あ
北海道では鶏の唐揚げのことを「ザンギ」といいます。「ザンギ」は一般的な唐揚げと比べ味付けが濃いのが特徴です。

●どさんこじる

ひろ いみ ほっかいどう
「どさんこ」とは、広い意味で北海道にあるものでつくられるものを指します。どさんこ汁は北海道の名産がたくさん入っているスープです。



にいがたけん
新潟県1月24日(水)

●たれメンチカツ丼

にいがた た どん
新潟で食べられている「たれかつ丼」をアレンジしました。しょうゆとさとうのタレにくぐらせたメンチカツをご飯の上のにのせていただきます。

●スキーじる

じる にいがたけんじょうえつし ちゅうしん じょうえつ ちほう た
スキー汁は、新潟県上越市を中心とする上越地方で食べられる豚汁の一種です。



おきなわけん
沖縄県1月25日(木)

●クファジュージー

「ジュージー」とは沖縄県の言葉で炊き込みご飯を指します。「クファジュージー」は行事料理や祝い料理、法事料理として食べられます。今回はごはんに混ぜていただきます。

●にんじんしりしり

おきなわけん きょうどりょうり
にんじんしりしりは、沖縄県の郷土料理です。「しりしり」は「千切り」の意味で、家庭料理として沖縄県で食べられ、にんじんと卵を炒めて調味料で味付けした料理です。



あいちけん
愛知県1月23日(火)

●おぐらトースト

おぐら あいちけん きつてん
小倉トーストとは、愛知県の喫茶店でされる軽食です。厚めにスライスした食パンをトーストした後バターを塗り、ほのかな甘さが香る小倉あんをトッピングした名古屋名物です。

