

あおもりけん きょうどりょうり  
**青森県の郷土料理について知ろう**

11月26日(木)

きょう こんだて  
 <今日の献立>

ごはん ぎゅうにゅう 牛乳  
 せんべい汁 じる  
 いかのかりん揚げ あ  
 りんご  
 たくあん



あおもりけん きょうどりょうり じる  
**青森県の郷土料理「せんべい汁」**

せんべい汁は、青森県の郷土料理です。だし汁に、鶏肉と季節の野菜、「南部せんべい」を入れてしょうゆと酒で味付けしたものです。鶏肉の他にサバの水煮缶や馬肉を使うこともあるそうです。

南部せんべいは、「おつゆせんべい」ともいい煮こんでも溶けにくいように、汁もの専用で作られています。



せんべい汁



せんべい汁に使われる「南部せんべい」。割って、汁に入れます。

じる れきし  
**せんべい汁の歴史**

江戸時代の終わり頃、飢饉や凶作で米を食べることができなかった青森県の南部地方では、麦やそばを栽培していました。麦やそばの粉からやわらかいせんべいが作られていましたが、明治時代になってから、かたく焼いた南部せんべいが誕生しました。南部せんべいは、そのままでも主食や間食として食べられていましたが、割って、汁ものに入れて食べるようになりまし。これが「せんべい汁」のはじまりです。