福島県の郷土料理

3月１３日（木）

地理教科書　ｐ250

社会の変化と結び付いたものづくり

福島県会津若松市では、16 世紀ごろから、地場産業として漆塗りや酒造りが行われていました。

地理教科書　ｐ251

2会津漆器技術後継者訓練校における指導の様子（福島県会津若松市　2014年）

地理教科書　ｐ250

〖 こづゆ 〗

江戸時代後期に会津藩の参勤交代の際に食された料理がルーツと考えられています。藩主が食した武家料理として始まり、庶民のごちそうとしても広まりました。貝柱のだしで煮込んだきくらげ、里芋など縁起の良い奇数７～９種類の豊富な具材を薄味に仕上げたお吸い物を、会津塗と言われる赤い漆塗りの浅めに作られた「手塩皿」に盛りつけた料理です。

〖 ひきな炒り 〗 3月１７日（月）献立

ひきなとは、福島県福島市あたりの方言で「千切りにした大根」を意味します。ひきなを炒めたのがひきな炒りです。冬場のために千切りにして保存した野菜で作られた料理で、昔から家庭で作られてきました。旬の時期には生の大根を使うとより美味しく仕上がります。

大村市中学校給食センター