

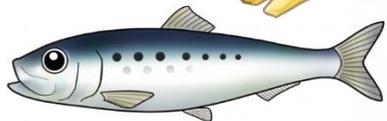
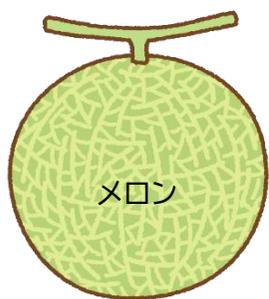
11月 きゅうしよくだより

令和6年度 あいゆう園

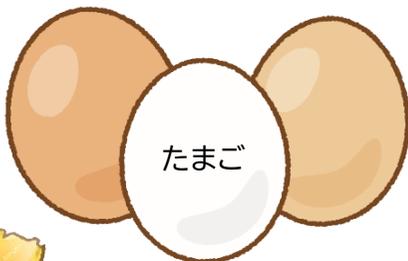
11月13日は茨城県民の日です。

「県民の日」は、郷土の歴史を知り、自治の意識を高め、私たちのより豊かな生活と県の躍進を願う日として、1968(昭和43)年に、県の条例により定められました。1871(明治4)年11月13日に、初めて「茨城県」という県名が用いられたことにちなみ、11月13日を「県民の日」としています。

《茨城県が生産量日本一の食べ物》>



いわし



たまご



ビール

茨城県の郷土料理

茨城県には、海、山、川があり、農林水産物が豊富です。一年中、さまざまな旬の食材が身近にあるので、郷土料理も多岐にわたります。

《代表的な郷土料理》

・あんこう鍋

もともと地元漁師達の日常の食べ物でした。そのおいさが広まり、今では冬の鍋料理として西のふぐ、東のあんこうといわれるほどです。、現在は、水揚げ量も少なくなり、高級魚として冬の宴会時で食べる機会が多いようです。

・納豆料理

茨城県で栽培される大豆は、多くは小粒で納豆に適した「納豆小粒」という品種です。水戸近辺では、そば納豆という、割り干し大根と和える料理が有名です。

・けんちん汁(つけけんちん)

けんちん汁は、野菜を炒めてから作る汁物で、その具材に決まりはありません。特に、茨城県ではそばの栽培も盛んであることから、そばのつけ汁にけんちん汁がつくられたそうです。



・れんこんのきんぴら

霞ヶ浦周辺は有名なれんこんの産地です。きんぴらは、全国でつくられる家庭料理ですが、具材はごぼうや人参が一般的ですが、れんこんもさつと炒めるとシャキツとした食感で、よく炒めると味が染みて柔らかくたべることができます。