

JULY

ぜんこくきょうどりようり とうかいちほう
全国郷土料理デー ④ 東海地方

きょう こんだて
＜今日の献立＞

〇うなぎちらし (静岡県)

〇牛乳

〇煮みそ (愛知県)

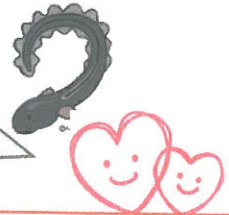
〇すまし汁



・静岡県の浜名湖はうなぎの養殖発祥の地として有名です！
明治20～30年ごろに、始まったと言われています。

7月の「土用丑の日」には、うなぎの蒲焼を食べるという習慣があります。これは、江戸時代に平賀源内という人がすすめたことが起こりなんだそうです。あっさりした食事になりがちな夏に、栄養たっぷりのうなぎでスタミナをつけ、夏バテを解消するという食習慣が現在まで受け継がれています。

2010年の土用丑の日は「7月26日」
ちょっぴり早いですが、夏を元気に乗り
越えてほしくて奮発しました♪



あいちけんめいぶつ はちちょう つく “” に
愛知県名物！！八丁みそで作る“煮みそ”

・愛知県は、八丁みそという豆みそが有名！

みそカツ、みそ煮込みうどんなどなど…みそ料理がたくさんあります。今日の「煮みそ」は、西三河地方で昔から食べられてきた郷土料理です（＾＾）季節の野菜などをたくさん使い、みそで煮込んだシンプルなお料理です。



・八丁みその「八丁」は、江戸時代、岡崎城から西へ八丁（約870メートル）の距離にある旧八町村で生産されるみそ、ということに由来しています。この地方は、夏の気温と湿度がとても高くなるため、それに耐えられるようにと改良に改良を重ねた伝統的な方法で作られているんだって！また、徳川家康たちが食べていた豆みそを商品として改良したのが、八丁みそとも言われています☆さて、いつものみそとの味の違い分かるかな？