

○令和5年12月11日は「日本味めぐり 新潟県」です。

メニューは

ごはん、牛乳、のっぺ、タレかつ、はりはり漬けです。

今日は、「日本味めぐり 新潟県」の献立です。「のっぺ」は、古くから食べられている新潟のおふくろの味で、雪深い土地のため、買い物もままならない日にたくさん作り、昔は雪を冷蔵庫代わりに鍋ごと雪の中で保存していたそうです。「タレかつ」は、昭和の初め頃誕生し、甘辛いしょうゆだれにくぐらせたカツです。そして、「はりはり漬け」は、雪の多い冬を越すための保存食で、上越地方を代表する郷土料理です。名前の由来は、干した大根で作るので、食べた時に「はりはり」と音をたてるからといわれています。新潟はお隣の県なので、遊びに行ったことはあっても、郷土料理を味わうのは初めてかもしれませんね。

やはり、タレかつが児童生徒に人気だったそうです。また、新潟県の大学に通っていた先生は、当時を思い出しながら懐かしい味を堪能したそうです。

