

3月

日本全国味めぐり

あおもりけん

～青森県～



けの汁

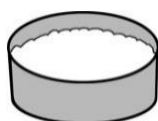
A地区 10日

B地区 18日

やさいのにんにくいため



いわしのバーベキューに



ごはん



けの汁

あおもりけん ちず
青森県の地図

青森県は、東北地方の最北端に位置する県で、北海道と青函トンネルで繋がっています。海上から陸を目指す目印になる「青い森」があったことが「青森」という名前の由来とされています。

あおもりけん しょうかい
青森県の紹介

青森県は、日本海、太平洋、津軽海峡などの海と、世界遺産である白神山地や八甲田山などの山に囲まれた自然豊かな土地です。「青森りんご」「田子のんにく」の生産量、「大間のまぐろ」の漁獲量が日本一です。世界一としてギネスに登録されている品種のりんごもあります。

青森県は津軽、南部、下北の三つの地域に分けられ、それぞれの土地の気候・歴史・文化に基づいた独自の食文化を築いています。

【青森県の郷土料理】



いかメンチ(津軽) せんべい汁(南部) くじら汁(下北)

画像出典：農林水産省 青森県うちの郷土料理

https://www.maff.go.jp/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/area/miyazaki.htmlこんげつ あおもりけん きょうどりようり
今月は、青森県の郷土料理「けの汁」です。

「けの汁」は、「津軽地方」で古くから食べられている郷土料理です。津軽の方言で「粥」のことを「け」ということから、粥にそえて食べる汁という意味でこの名前がついたと言われています。だし汁に小さく角切りにしただいこん、にんじん、ごぼう、凍り豆腐と、山菜、大豆などをつか、しょうゆやみそで味付けします。給食では、油揚げ、凍り豆腐、大豆、にんじん、だいこん、ごぼう、白ねぎを煮て、みそで味付けしています。

あおもりけん りょうり
青森県の料理を
あじ
味わいましょう。



けの汁