

がつ  
1月

# にほんぜんこくあじ 日本全国味めぐり

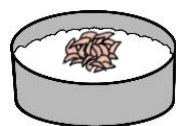
やまがたけん  
山形県

に  
いも煮

ちく にち か  
A地区 27日 (火)  
ちく にち すい  
B地区 28日 (水)



ごはんのにのせます



さけそばろごはん



いもに

## やまがたけん のうさんぶつ 【山形県の農産物】



こんげつ やまがたけん きょうどりょうり  
今月は、山形県の郷土料理「いも煮」

です。「いも煮」は、さといも、牛肉、ねぎ、こんにゃくを使って作るのが一般的ですが、地域や家庭によって食材や味付けに違いがあるのもいも煮の魅力の一つです。

日本海側の庄内地方では、豚肉を使い、みそで味付けしています。内陸部の村山地方は、牛肉を使った甘めのしょうゆ味です。最上地方では、豊富にとれる山菜やきのこを使います。

河川敷に鍋や食材を持ち込み、家族や友人

などと一緒にいも煮を作って

食べる「いも煮会」は、山形県

の秋の風物詩となっています。



## やまがたけん しょうかい 山形県の紹介

やまがたけん とうほくちほう にほんかいがわ いち  
山形県は、東北地方の日本海側に位置し、  
ひろ やく へいほう  
広さは約9,323平方キロメートルで、全国  
だい い ひろ  
第9位の広さです。

やまがたけん がっこうきゅうしよく  
山形県は学校給食はじまりの地です。

1889年(明治22年)、山形県鶴岡市にあった  
てら ぼう がっこう べんとう も こ  
お寺のお坊さんが、学校にお弁当を持って来ら  
れない子ども達のために、「塩むすび、塩ザケ、  
な つけもの べんとう ていきょう  
菜の漬物」のお弁当を提供したことが、日本  
はじ がっこうきゅうしよく  
の初めての学校給食といわれています。

## やまがたけん でんとうりょうり 【山形県の伝統料理】



しょうぎくのおひたし



ゆきな のふすべ漬け



くじら餅

画像出典：農林水産省 うちの郷土料理