

がつ にほんぜんこくあじ ふくしまけん
3月 日本全国味めぐり 福島県

じる
ざくざく汁

ちく か げつ
A地区2日(月)
 ちく か すい
B地区4日(水)



はるいろ
 アーモンドあえ



ぶたにくのみそいため



ごはん

ざくざくじる



こんげつ ふくしまけん きょうどりょうり
 今月は、福島県の郷土料理「ざくざく汁」です。「ざくざく汁」は、福島県では「ざくざく」と呼ばれ、野菜を「ざくざく」と角切りにして作ることが名前の由来と言われています。地域や家庭によって具材や味付けが少しずつ違いますが、根菜類やこんにゃく、干しいたけなどをだし汁で煮て、しょうゆで味付けします。

やさい はい あたた するもの え ど
 野菜がたっぷり入った温かい汁物で、江戸時代から家族や地域の人が集まる冠婚葬祭の場で食べられ、今もお祝いの席や家庭で親しまれている料理です。



ふくしまけん しょうかい
福島県の紹介

ふくしまけん どうほくちほう みなみ めんせき やく
 福島県は、東北地方の南にあり、面積は約13,785平方キロメートルで、全国で3番目に広い県です。県内は「浜通り」「中通り」「会津」の3つの地域に分かれ、浜通りは冬でもゆきすく おんだん なかどお ぼんち なつ あつ ふゆ
 雪が少なく温暖、中通りは盆地で夏は暑く冬は寒い、会津は雪がとても多い地域です。奥羽さんみやく あぶくまこうち いなわしろこ
 山脈や阿武隈高地、猪苗代湖などがあり、森林もおお しぜん ゆた のうぎょう さか こめ
 も多く自然が豊かです。農業も盛んで、米や果物、野菜などがたくさん作られています。

ふくしまけん だんとりょうり
【福島県の伝統料理】



こぶゆ



いかになじん



じゅうねんもち

画像出典：農林水産省 うちの郷土料理