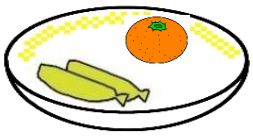
12月　日本全国味めぐり　山口県

関門交流献立

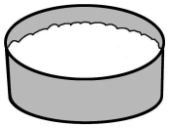
ふぐのからあげ　　A地区11日（金）
けんちょう　　B地区　1日（火）





みかん

ふぐのからあげ



ごはん



けんちょう

今月は、山口県の郷土料理「ふぐのから揚げ」と「けんちょう」です。



「ふぐのから揚げ」のふぐは、山口県下関市の「市の魚」です。下関市では、ふぐのことを「福」と呼び、縁起の良い魚として親しまれています。南風泊市場という、日本で唯一のふぐ専門市場があり、ふぐの取扱量は日本一です。

「けんちょう」は、もめん豆腐と大根、にんじんを煮た山口県の郷土料理です。地域によっては、里芋や油揚げ、こんにゃくなども入れて作られます。

「建長寺」というお寺で作られていた「けんちん汁」がもとといわれ、学校給食にも出るほど、地元に愛されている料理です。



【山口県の農産物】



山口県の紹介

山口県は、広さは約6,113平方キロメートルで、全国第24位です。山と海の両方の自然に恵まれていて、農業や漁業が盛んです。

山口県の下関市と北九州市は海をはさんで向かい合う場所で、関門と呼ばれます。昔から船や人が行き来し、歴史や文化のつながりが深く、今では橋やトンネルでつながっています。2010年から始まった関門交流給食も、今年で16年目になります。

【山口県の伝統料理】



いとこ煮



ふく刺し



瓦そば

画像出典：農林水産省　うちの郷土料理