

1月25日(木)

きょう
今日のテーマ

となみし なんとし おやべし
砺波市・南砺市・小矢部市



となみし なんとし おやべし きょうどりょうり とくさんひん あじ
～砺波市・南砺市・小矢部市の郷土料理や特産品を味わおう～

となみし なんとし おやべし
砺波市・南砺市・小矢部市って
どんなところ？

となみし、なんとし、おやべしはとやまけん なんとし ちゅうぶに位置しています。砺波平野には、約7000軒の家が点々と散らばっており、「散居村」と呼ばれています。その美しい景観は日本の農村の原風景として全国的に知られています。



★チューリップ

とやまけん 富山県はチューリップのきゅうこんしゅつかりょうにほんいち さんちを誇り、県を象徴する花に選ばれています。富山県で初めてチューリップ栽培を始めたのが、砺波市だといわれています。



★五箇山の合掌造り

なんとし ごとかやま がつしやうづく 南砺市五箇山にある集落には、約100～350年前に建てられたといわれる合掌造りの家屋が数多く残っています。日本を代表する貴重な木造建築物として、世界文化遺産に登録されています。



となみし なんとし おやべし とくさんひん きやうどりやうり とうじやう 砺波市、南砺市・小矢部市の特産品や郷土料理が登場

ふくらぎのゆずみそかけ



となみし しょうがわ ちいき にほんかいがわいほく さいばいさいてきち しょうがわ 砺波市の庄川地域は日本海側最北のゆず栽培最適地として、庄川ゆずを栽培しています。庄川ゆずは冬の寒さや風の影響で、他の地域のゆずよりも表面がデコボコしており、皮が厚く、香りが強いのが特徴です。給食では、ふくらぎに香り高いゆずみそをかけています。

はくさい あか づ 白菜の赤かぶ漬け



あか なんとし おやべし さんかんち とくさんひん ひる よる かんたん さ 赤かぶは南砺市と小矢部市の山間地の特産品です。昼と夜の寒暖差が大きい場所で栽培することで、鮮やかな赤色と独特の甘みのある赤かぶになります。秋頃に収穫された赤かぶは、赤かぶ漬けに加工され、冬の保存食として親しまれています。給食では、白菜・きゅうりと一緒に和え物にしています。

いとこ煮



いとこ煮は特に南砺市で食べられている郷土料理で、大根、にんじん、ごぼう等の根菜類と小豆と一緒に煮た、真沢山の煮物です。浄土真宗を開いた親鸞聖人の命日に行われる、「報恩講」という行事で食べられる料理です。名前の由来は諸説ありますが、いとこ煮に使われる野菜や豆は畑で育ったいとこ同士のようだからといわれています。

