

日本全国

あじめぐり



とちぎけん 栃木県



とちぎけん あじ
栃木県の味を
たの
楽しみましょう

とちぎけん きたかんとう いち しばらきけん ぐんまけん さいたまけん ふくしまけん
栃木県は、北関東に位置し、茨城県・群馬県・埼玉県・福島県の4
つの県には含まれています。日光は江戸時代に幕府の聖地として、
とうしょうぐう うつく たてもの つく げんざい
東照宮をはじめとする、美しくはなやかな建物が作られ、現在も
とくべつ ほご
特別に保護されています。



ぎょうざ 餃子



せんじちゆう りくぐんへいし どうしはけん まんしゅう うつのみや かえ
戦時中、陸軍兵士が当時派遣されていた満州から宇都宮に帰ってき
たとき、現地で食べられていた餃子を広めたことが「宇都宮餃子」
の発祥と言われています。

とちぎけん ぎょうざ か せいざんりょう にほん い
また、栃木県は餃子には欠かせない「ニラ」の生産量が日本で1位、
2位を争っています。安く栄養のある餃子は寒暖の差が激しい
うつのみや
宇都宮では、スタミナ源として好んで食べられています。



はっとじる 法度汁



とちぎ しばらき みやぎけん きょうどりょうり こむぎこ ね
栃木・茨城・宮城県の郷土料理で小麦粉を練っ
た生地を一口大に薄く伸ばしたものを、野菜やき
のこなどと一緒に煮て、しょうゆ・味噌などで調味
した汁物です。◇平安期にあった菓子「薄餅」が転
じたものとされています。そのほか、あまりに美味
なので「作るのは、ご法度」とされたとの説もあり
ます。



ふくべ
(ゆうがお)

かんぴょう



かんぴょうは、ふくべ(ウリ科ユウガオの品種)の果実をひ
も状にむいて乾燥させた食品です。栃木県のかんぴょうは、
ぜんこくせいざんりょう とくさんぶつ せいざん
全国生産量の90%をしめる特産物です。生産は、7~8月
にかけて行われ、真夏の太陽熱にて2日間にわたり乾し上げ
た乾物食品です。栄養的にも、カルシウム・カリウム・リン・
てつぶん しょくもつせんいとう おお ふく
鉄分・食物繊維等が多く含まれています。

かんぴょうは、みず もど に すし
かんぴょうは、水に戻して煮て寿司の
具や煮物、和え物などに使われます。

←「ふくべ」をひも状にむいて天日干し
している様子

