

日本全国

あじめぐり



山口県



やまぐちけん ほんしゅう さいせいぶ いち きた にほんかい みなみ せとないかい
 山口県は本州の最西部に位置し、北は日本海、南は瀬戸内海と
 さんぽう うみ かく やく なが かいがんせん
 三方を海に囲まれています。約1500kmという長い海岸線をも
 ち、県魚であるフグをはじめ、アマダイやハモ、アンコウなどの海
 の幸に恵まれています。県中央部には緑豊かな中国山地が横た
 わり、海だけでなく、川や山など美しい自然に恵まれ、新鮮な山
 の幸を楽しむことができます。

おおひら



やまぐちけんとうぶ つた きょうどりょうり せき
 山口県東部に伝わる郷土料理でおめでたい席に欠かせない
 りょうり です。器として直径50cmほどもある大きな平たい椀が
 つか 使われることから、「おおひら」と呼ばれるようになったといわれ
 ています。野菜や鶏肉、山菜などをたくさん入れて作る汁気の
 おおいにもの 多い煮物です。かつてはどこの家でも大平椀があり、20~3
 0人分の大平を作るのは力仕事であったため、具材を煮るのは
 男性の役目であったと伝えられています。



やまぐちけんうべし
 山口県宇部市の
 ゆるキャラ
 「エコハちゃん」

やまぐちけんうべし がっこうきゅうしょく ていばん にんぎ
 山口県宇部市の学校給食では定番の人気メニュー
 です。山吹とは見た目にも鮮やかな黄金色に仕上げた
 りょうり なまえ あお しよっかん かお
 料理の名前です。青じそのプチプチ食感と香りがたま
 らない一品です。

やまぶき 山吹ごはん



チキンチキンごぼう



やまぐちけんはっしょう かていりょうり けんない にんぎ たかいきゅうしょく
 山口県発祥の家庭料理で、県内で人気の高い給食メニューです。「チキ
 ンチキンごぼう」は山口県の小学校で1995年頃給食に家庭料理を取り
 入れようと各家庭に募集し、応募された一品です。
 とりく あつら あげて あまからいたれ りょうり
 鶏肉とごぼうを油で揚げて、甘辛いタレとからめた料理です。

