

日本全国

9月20日(水)

あじめぐり

ならけん
奈良県



ならけん あじ
奈良県の味を

たの
楽しみましょう!

ならけん ほんしゅうせいなんぶ きんきちほう ちゅうなんぶ いち
奈良県は、本州西南部で近畿地方の中南部に位置
し、北西部の盆地部を除き、険しい山々がそびえたっ
ているところです。東大寺にある世界遺産として登録
されている奈良の大仏は、観光名所としても有名で、
ちか なら こうえん とう しか やせい しか
近くの奈良公園にはおよそ1200頭もの鹿が野生の鹿
として生活しています。



あすかじる ＜飛鳥汁＞



あすかじる きゅうにゅう とりにく やさい はい しる あすか じだい
飛鳥汁は牛乳と鶏肉、野菜が入ったみそ汁です。飛鳥時代に
ちゅうごく きゅうにゅう とりにく つた きそく あいだ た
中国から牛乳と鶏肉が伝わり、貴族の間で食べられていまし
た。味噌と牛乳の組み合わせは意外ですが、牛乳の独特な臭み
がなく、まろやかで食べやすくなります。郷土料理として家庭や
きゅうしょく た きょうどりょうり かてい
給食でも食べられています。

たつたあ ＜竜田揚げ＞



たつたあ たつた ならけん こうよう めいしょ たつたがわ
竜田揚げの「竜田」は、奈良県にある紅葉の名所「竜田川」
からきています。片栗粉をまぶして油で揚げると赤茶色に
あ かたくりこ あぶら あ あかちいろ
揚げり、ところどころに片栗粉の白色の部分ができます。その
み め こうよう そば ながれる たつ たがわ みた
見た目を紅葉と側を流れる竜田川に見立てて
な づけ
名付けられました。

ならづ ＜奈良漬け＞



ならづ かすつけ だいひょう つ おち
「奈良漬け」は粕漬けの代表です。シロウリを漬けたものが主で
だいにん つ ならづけ やく
すが、大根やきゅうりなども漬けられています。奈良漬は約130
ねんまえ むろまちじだい さけかす やさい つ はじ
0年前の室町時代に酒粕に野菜を漬けたことが始まりとされてい
ます。
いま ぜんこくてき あい つけもの
今は全国的に愛される漬物のひとつです。