

日本全国

あじめぐり

福井県

福井県は北陸地方に位置しています。日本海に面しており、夏は気温が高く日照時間が長く、冬は曇りや雪の日が多いです。繊維産業をはじめ、機械産業、眼鏡産業などが主な産業として挙げられます。



うまめじる

<打ち豆汁>



福井県には永平寺という有名なお寺があります。大きな行事がある時期は大豆の収穫期と重なることもあり、大豆をつぶして作る「打ち豆汁」は人がおおぜい集まる席で、精進料理として親しまれてきました。雪深い地域で保存食として食べられてきた郷土料理です。大豆の風味が香る栄養満点の汁ものです。

どん

<ソースかつ丼>



福井でカツ丼といえばソースで食べるカツ丼です。揚げたカツをアツアツのうちにウスターソースベースのたれにつけて、あついご飯にのせていただきます。ソースかつ丼は福井県生まれの料理研究家がドイツ仕込みのウスターソースを日本人向けにつくり、考え出した料理といわれています。

<こっばなます>



福井県敦賀市に伝わる料理で、お正月や祝い事の膳には欠かせない味です。「こっば」というのはかんなくずのことで、もともとは大根をかんなどで削って作ったことに由来しています。しゃきしゃきとした歯触りの良い大根をごまと辛子酢みそであえた料理です。日本の各地に古くから伝わる料理は、その土地の気候や風土に合うように先人が大事に育ててきたものです。今日の給食ではみそは入れずに酢のものにしています。