

しらべてみよう！埼玉県の郷土料理



本庄市 「つみっこ」

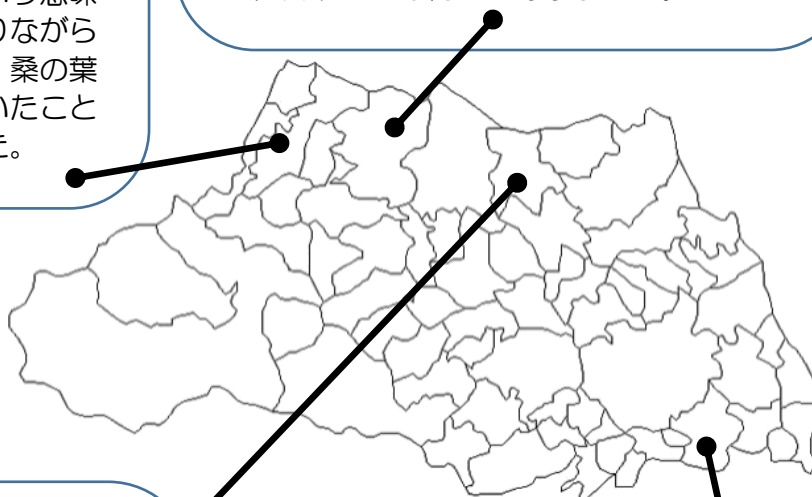
埼玉県北部では、小麦粉の生産がさかんです。そのため、小麦粉を使った郷土料理が多くあります。つみっこは、収穫した小麦粉と野菜を使った汁物で、いわゆる「すいとん」です。

つみっことは、本庄市の方言で「つみとる」という意味で、すいとんをちぎりながら鍋に入れていく姿が、桑の葉をつみとる姿に似ていたことから名前がつけました。

深谷市 「煮ぼうとう」

ぼうとうは、平安時代から食べられていたお菓子のひとつです。小麦粉を練り、平たく切って広げたもので、これがのちのうどんになりました。煮ぼうとうは、いろいろな季節の野菜を炒めたものを具にしてしょうゆ味の汁を作り、うどんを入れて煮込みます。

新1万円札の肖像画に選出された同市出身の渋沢栄一の好物でもありました。



行田市 「ゼリーフライ」

足袋の町として、一躍有名になった行田市で人気の名物料理です。

じゃがいもとおからを混ぜ合わせて形を整え、衣をつけずに素揚げにし、ウスターソースにさっとくぐらせて食べます。

小判型であることから「銭フライ」と呼ばれていたものの「銭」がなまり、現在の名前になりました。

川口市 「鉄骨いなり」

川口市には、たくさんのいもの工場があり、「キューポラの見える町」として有名になりました。いものとは、溶かした金属を固めて製品を作ることです。

そこで、鉄分豊富な「ひじき」や「ごま」を使った混ぜご飯をつめたいなりずしを作りました。いなりとは、「きつね」のことで、「きつね」は昔、火の神とされており、高温になるいもの工場には身近な存在だったことから、誕生しました。

11月の給食には、埼玉県の郷土料理がたくさん登場します。料理の説明などは、学校給食献立予定表に掲載します。ぜひ、ご覧ください。

また、この機会に「郷土料理」に興味を持ったら、自分でも調べてみましょう。新しい料理と出会えますよ。

