

今日は山口県の郷土料理について勉強します



いとこ煮



けんらよう



茶がゆ



いぎのはもら



らしゃなます (らしゃもみ)

山口県の郷土料理  
知っているものは  
ありますか

先生

そのいとこ煮の写真  
まちがっていると思います



以前おばあちゃんの  
法事で食べたいとこ煮  
には、汁がなかったです

えー！  
汁はあるじゃろ

そんで、かまぼこも  
入っちゃうよね

汁なかったって  
かまぼこじゃなくて  
タコ入っちゃうたし

えー  
タコは入らんじゃろ  
お団子と小豆よね

それも入っちゃうけど  
しいたげとか  
こんにゃくとか

はい  
静かに！

みんなよく知ってて  
びっくりしました

みんな正解よ

えー！！

郷土料理っていうのはね  
その土地で取れたものを使って  
作られ、伝えられてきたものなの

だから  
同じ山口県内でも  
地域によって  
違うこともあるのよ

日本海側は汁あり



ちなみに武士の多かった萩  
では、小豆の皮が破れると  
「切腹」につながるから、皮  
が破れないように煮るのがよ

歴史や文化も  
かわっているから

おもしろいわね

先人の知恵や文化が  
つまった郷土料理を  
次世代にもつなげて  
いきましょ

