

日本列島 食紀行

～かるが厨房発～

Vol.17

今月は奈良県



平成 30年 11月 24日(土)



今月は奈良県の郷土料理「竜田揚げ風・のっぺ」を提供しました。竜田揚げは、紅葉の流れる竜田川(奈良県北西部)に見立てて、その名がつけました。のっぺは、里芋や大根、厚揚げなどの具だくさんの煮物で、お祭りの日にこれを食べる習慣が昔から続いているそうです。

次回は「佐賀県」のご当地料理です☆

「竜田揚げ」と「唐揚げ」は似てるけど「竜田揚げ」は龍田川が由来なんですね。少し赤褐色の色合いを紅葉に見立てて「竜田揚げ」とは日本人の感性ってすごい！ ちょうどこの紅葉の時期にこのご当地料理を選択された栄養課の方々も素晴らしい!!です。

「のっぺ」と聞くと新潟の「のっぺ汁」が思い浮かびますが、奈良県にもあるんですね。具だくさんの煮物は「煮しめ」「筑前煮」「がめ煮」など地方によっても色々ですが、お正月やお祭りなどに食されてきて、家庭の味としても受け継がれているのでしょうか。入れる具材も多種多様ですね。

かるが会の「のっぺ」はゴボウやレンコンなど少しか硬めの具材は入らず、里芋や大根、人参、厚揚げなどやわらかいもので彩りよく調理されていました。

新館の検食を担当したM. Iさんの感想