

★☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

がつ きょうどりょうり
4月 郷土料理

★☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

おおさかふ
大阪府



出典：農林水産省 うちの郷土料理 大阪府
(https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search/menu/menu/39.17.osaka.html#:~:text=)

こんげつ
今月は、「きつねうどん」についてのクイズです。

【問題】 きつねうどんの「きつね」とは、何の食べ物のことでしょう。

3つの中から1つ選んでください。

- ① かまぼこ ② ねぎ ③ 油あげ

答えは ③ の「油あげ」です。

「きつね」の由来は、信太山のきつねの伝説からきているといわれています。きつねうどんは、昆布とかつお節のだしをきかせたつゆをうどんにかけ、その上に甘辛く煮た油あげをのせたものです。大阪のうどんは、だしに馴染む太すぎないもちりとした食感が特徴といわれています。江戸時代、商業が盛んで「天下の台所」とも言われた大阪には、北前船の航路が整備されると、北海道からの昆布をはじめ、小麦粉、塩などさまざまな食材が集まり、選び抜かれた食材を使ってうどんが作られました。明治26年、うどんの店で添え物として出した油あげを客が素うどんにのせて食べたことが、きつねうどんの始まりといわれています。今日の給食は、関西風うどんです。大阪府の料理を味わいましょう。