

がっ きょうどりょうり
☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆ 12月 郷土料理 ☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

みやぎけん
宮城県



こんげつ きょうどりょうり みやぎけん うめ に とうじょう
今月の郷土料理は、「宮城県」です。いわしの梅煮やおくずかけが登場します。

もんだい
問題：「おくずかけ」は、どんな時に食べられることが多い料理でしょう。

- ① しょうがつ お正月
- ② せつぶん 節分
- ③ ひがん ぼん お彼岸やお盆



こた
答えは ③の「お彼岸やお盆」です。

おくずかけは、宮城県に古くから伝わる郷土料理の一つです。数種類の野菜や豆腐、油揚げなどをだし汁で煮込み、短い麺を加えてとろみをつけた具だくさんの汁物で、親戚が多く集まるお彼岸やお盆の時期に「ずんだもち」や「おはぎ」と一緒に 仏様に供えられ、精進料理として食べられてきました。現在はとろみをつける時に片栗粉を使用しますが、昔は山や野原に自然に生えた葛の根からとったくず粉でとろみをつけたことから、「おくずかけ」という名前がついたといわれています。宮城県の郷土料理を味わって食べましょう。