



カイ ©石岡市 モモア

がつ きょうどりょうり 1月 郷土料理

いしおかし
石岡市



ししまる君

こんげつ きょうどりょうり
今月の郷土料理は、「のっぺい汁」という石岡市に古くから伝わる郷土料理です。

もんだい
問題：のっぺい汁は汁にとろみがついていますが、とろみをつけるために使われる材料は何でしょう。

なか えら くだ
3つの中から1つ選んで下さい。

- ① オクラ
- ② さといもと片栗粉
- ③ こむぎこ 小麦粉



こた
答えは ②の「さといもと片栗粉」です。

のっぺい汁は、「のっぺ汁」や「ぬっぺ汁」とも呼ばれています。さといもと片栗粉を入れて、汁にとろみを付けるのが特徴で、「ぬるぬる」しているので「のっぺ」という言葉になったと言われています。関東の三大祭りである、石岡市の祭礼のおもてなし料理として、作られています。古くから伝わる石岡市の料理をぜひお家でも作ってみてください。