



カイ

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。

もんたい じる しる  
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なんでしょう。

なか えら くだ  
3つの中から1つ選んで下さい。

① オクラ

かたくり こ  
② さといもと片栗粉

こむぎ こ  
③ 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。