★☆★☆★☆★☆★☆★☆ １０月　郷土料理 ★☆★☆★☆★☆★☆★☆



青森県



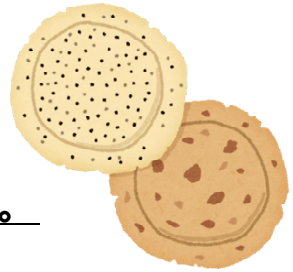
今月の郷土料理は、「青森県」です。青森県では、りんご・ごぼうなどが多く生産されています。
ここでクイズです。

問題：「せんべい汁」に入っている「南部せんべい」と、かた焼きせんべいの違いは何でしょう。

① 南部せんべいは小麦粉から、かた焼きせんべいは米からできている

② 南部せんべいは料理用、かた焼きせんべいはおやつ用である

③ どちらも同じ



答えは　①で原料の違いでした。

一般的に、スーパーなどで売られているせんべいは、うるち米から作られています。一方、南部せんべいは、小麦粉と塩に水を加えて練った生地を丸い型に入れて焼いて作られます。せんべい汁には「おつゆせんべい」ともいう、煮込んでも溶けにくいような汁物専用の南部せんべいを使います。肉や魚、野菜などでだしを取った汁の中に、南部せんべいを割り入れ、煮込んで仕上げます。美味しいだし汁がしみ込んだせんべいは、もちもちした独特の食感です。青森県八戸市を中心に受け継がれてきた郷土料理を、よく味わって食べましょう。