

食べてみっぺ



藤田 陸 特任教授

郷土料理は、地域の風土を色濃く反映しています。郷土料理を味わうことは、自分たちが住む地域を深く知ることに繋がります。昔ながらの郷土料理は、現在では手に入りにく

親しもう 郷土料理

多彩、栃木の郷土料理

歴史、文化、旬の産物…



しもつかれ 栃木県を代表する料理、旧暦の初午を中心に作られる。栃木県だけでなく、埼玉県、茨城県、福島県でも郷土料理としている。鬼おろしでおろした大根に、正月に残したサケの頭、節分の豆、酒かすを加え、食材を使い切るエコな料理としても近年注目されている。

先人の知恵と工夫いっぱい



耳うどん 佐野市葛生地区および宇都宮市城山地区に伝わる料理。練った小麦粉で作った形が耳の形に似ていることから「耳うどん」と呼ばれる。耳うどんを食べると1年中悪いことを聞かないで済むという言い伝えがある。



かんぴょうの卵とじ 栃木県は国内の生産量の9割以上を占めるほどのかんぴょうの産地。かんぴょうはエウガオの果肉の皮を細長く切ったから乾燥させて作る。この際、上手にむけなかったかんぴょうがもったいないと、汁物に使われたのが「かんぴょうの卵とじ」の始まりといわれる。



モロの煮付け 「ネズミザメ(モウカザメ)」を「モロ」と呼び、しょうゆや砂糖で柔らかく煮付けた料理。貴重なたんばく源として食べられてきた。



はんたいもち 日光市栗山地区に伝わる。うるち米を使うのが特徴。甘味噌やじゅうねと呼ばれるえごまの味噌だれを付けて焼いたり、ずんだを付けたもの、イワナを出汁にした汁物に入れたりときまざまな食べ方が伝わる。

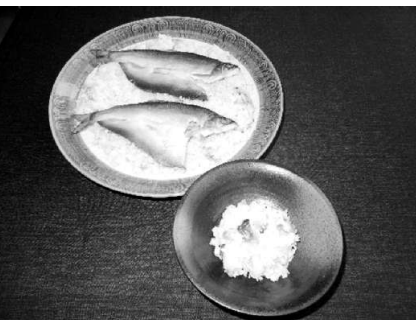
味わい、地域を深く知る

わけて変化し、進化してきました。例えば、「しもつかれ」を作る場合、「サケの頭」がなくともサケ缶で代用するなど、手に入りやすい食材や便利な道具を活用して、ぜひ、家庭でも作

ついでに、進化したことを推進していきま。学校給食での「しもつかれ」は、酒かすを抜くなどして、子どもでも食べやすいように工夫して提供されています。「子どもの頃に学校給食で食べたことが

ある」という記憶は、将来に出兵した際、ギョーザを知り、帰郷して広めたのが始まりという説があります。近年は、ご当地グルメも注目を集めています。町お

本格的な郷土料理に親しむための有効な橋渡しになるでしょう。また、佐野のいもフライは戦後、繊維工場働く女性従業員のおやつとして人気が出、提供する店が増えたといわれています。



アユのなれずし 宇都宮市上河内地区に伝わる。アユの内臓を取り除いて塩漬にし、羽黒山の梵天祭りに合わせてご飯と千切り大根を混ぜて仕込み乳酸発酵させた「なれずし」。



えび大根 沼や湿地、川が多い県南地区では、川エビがよく採れた。冬の常備菜。現在は川エビの代わりに、桜エビが用いられることも多い。



ちたけうどん・そば チタケ(チタケ)とナスを炒めた汁で食べるうどんやそば。チタケは、独特の香りで主に県央・県北地区で食べられる。

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35 36 37 38 39 40 41 42 43 44 45 46 47 48 49 50 51 52 53 54 55 56 57 58 59 60 61 62 63 64 65 66 67 68 69 70 71 72 73 74 75 76 77 78 79 80 81 82 83 84 85 86 87 88 89 90 91 92 93 94 95 96 97 98 99 100

栃木の食育、作って、食べて、学んで、みんなで盛り上げよう!

TOTAL PROMOTION SUPPORTER

企画立案・デザイン・イベント・各種セールスプロモーション・WEB制作・広告(新聞・雑誌・テレビ・ラジオ・交通・屋外)

co-op とちぎコープ

「ともに」の力で、笑顔の明日を

market-n.co.jp

market network

株式会社 五光

〒320-0046 栃木県宇都宮市西一丁目12番26号

TEL.028-634-1255(代)

https://www.goko-net.jp

イベント・ディスプレイ・展示会・各種サインの企画デザインから制作・施工まで

GOKO

human link corporation

株式会社 五光

〒321-0933 栃木県宇都宮市栗山町1794-1

TEL.028-637-1408

TEL.028-637-1427

e-mail: info@goko-net.jp

AVC

AUDIO VISUAL COMMUNICATIONS

☆映像プレゼンテーションをレンタルでサポートします。

有限会社 関東エィ・ヴィセンター

代表取締役 原 正和

〒320-0046 宇都宮市西一丁目14

TEL.028(637)1408

FAX.028(637)1427

e-mail:kav@sea.ucatv.ne.jp

名刺・ステッカーのご用命は

有限会社 **プロテック**

〒320-0014 宇都宮市大曾1丁目1番33号

TEL.028-621-6468 FAX.028-625-7595

E-mail:otokuyou@ucatv.ne.jp

Ru Fesute

有限会社ル・フェステ

- 作業服・Tシャツ・ユニフォーム/販売
- プリント・刺繍/製造
- 参加賞・イベントグッズ/企画輸入販売

宇都宮市のグルメ情報も満載!

ポスティングフリーペーパー 宇都宮市内No.1

Mia

下野新聞グループ

栃木グレイトコミュニケーションズ(株)

宇都宮市昭和1-8-11 下野新聞社内

TEL.028-688-7850

https://www.tochigi-dc.co.jp

一般社団法人日本フリーペーパーネットワーク加盟社

塩谷町の学校・保育園の給食では、米飯日のすべにて「栽培期間中農業化学肥料不使用米」を使用しています。

塩谷町の農家さんが作ってます。

塩谷町の学校・保育園の給食では、米飯日のすべにて「栽培期間中農業化学肥料不使用米」を使用しています。

自然と共生する農業づくり協議会事務局(塩谷町産業振興課内)

TEL.0287-45-2211

国立大学法人 **宇都宮大学農学部**

食・環境・生命をつなぎ持続可能で豊かな社会を目指す『未来農業』の学びで食育を応援します!

フロンティア食品科学科

エコロジカル社会経済学

未来農業

環境システム科学科

生物生産イノベーション科学科

100th

HP

栃木県漁業協同組合連合会

代表理事 螺良 昭人

〒329-0423 栃木県下野市谷地質1946番

TEL.0285-37-9277 FAX.0285-37-9276

関東自動車グループ

関東自動車(株)

関東ツアーサービス(株)

関東自動車整備(株)

本社:宇都宮市栗瀬4丁目25-5 https://www.kantobus.co.jp/

「謎解き」が、広告に効果的?この文章を読みはじめると、さぞかし懐疑的な思いを抱くかと思えます。答えが解けたときの興奮・喜びといった感情と、「誰かにこの謎が解けたことを自慢したくなる」という承認欲求が、集客や啓発・コミュニケーションなど、広く広告に活用できる理由です!

株式会社ル・フェステ

FeNec