

令和7年10月23日

島根県の郷土料理



献立

- ・ ご飯
- ・ さばのカレー焼き
- ・ 切干大根の
ごまマヨ和え
- ・ のっぺい汁
- ・ 牛乳

今日は島根県の郷土料理です。

のっぺい汁は、大根、ごぼう、里芋、椎茸、コンニャク、豚肉などをしょうゆ味の汁で煮て、片栗粉や小麦粉でとろみをつけたものです。江戸時代初期には鴨肉を使って食べられていました。もともとは、捨てていた大根や人参の皮を柔らかく煮て食べた精進料理のようです。全国にある郷土料理ですが、島根県では、新年の宴会で必ず食べている地域もあるそうです。