

パクパクつうしん 4月23日 (火) 発行

●今日のこんだては・・・

『ごはん・だんご汁・からあげ・ひじき煮(ひめしま しょう ぎゅうにゅう)・牛乳』です！！

だんご汁は大分の郷土料理のひとつです。ふるさとの料理について知りましょう！



○だんご汁とは・・・

だんご汁とは、小麦粉をこねて帯状にひきのばしただんごを、四季の野菜とともに、みそ仕立てで作る大分の代表的な料理です。米が不足していた時代、庶民が主食（ごはん）のかわりに食べていた食べもの。

○由来は・・・

おそらく江戸時代以前に生まれた料理と考えられているが、史料が残されていないので、どのようにして生まれたかわからないのです。

○由来に関する説のひとつ

だんご汁は別名ホウチョウ（鮑腸）汁とも呼ばれている。大友宗麟はアワビ（鮑）の腸を好んで食べていたが、それが取れなかったとき、だんごで代用したところ味がほぼ同じで、それでホウチョウ（鮑腸）を名づけた・・・といわれています。

では、姫島村にはどんな郷土料理があるのかな？

- 鯛めん
- 干しかぶけんちゃん
- こつ蒸し
- かんころもち
- そらきたもち など

自分たちが住んでいるところにも目をむけて見ましょう！
どんな食材が取れて、どんな料理があるのか調べてみるのもいいかもしれませぬね。