

26日は、加賀の献立です！

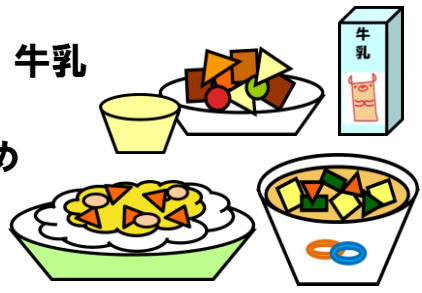
石川県



野々市市

加賀地方

にんじんたらこのちらしずし 牛乳
はしたてこうのぶりと
れんこんのあんからめ
こまつさんみそしる
ヨーグルト



加賀地方には、日本三名山の一つである、白山がそびえ立っています。そこから流れ出る河川は、加賀平野をうるおして、さまざまな野の幸が生まれています。福井県ととなり合う加賀市にある橋立港では、たくさんの「海の幸」が水揚げされています。



かぶっきー

小松市は、加賀平野の中央に位置しています。主に、お米づくりが中心ですが、トマトやにんじんは、石川県内最大の産地になっています。小松産のにんじんは、甘みがよく食べやすいのが特ちょうです。今日は、たらこと合わせて、散らしずしにしました。



かもやん

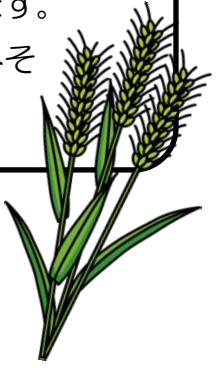


★
小松市

小松市は、大麦の生産が石川県内1位です。大麦は、麦茶や麦飯、みそなどに加工されます。最近では大麦を使ったパンやお菓子なども作られています。今日のみそ汁は、小松産大麦で作られたみそを使っています。



★
橋立漁港



橋立港では、1年を通して、多くの海の幸が水揚げされます。中でも、カニの水揚げが有名で、11月の漁解禁をむかえると、橋立港で水揚げされた加能ガニが店頭にたくさん並びます。北陸の冬の幸といえば「ぶり」。冬場のぶりは「寒ぶり」と呼ばれ、脂がのって甘みがあります。今日は、橋立港のぶりを揚げて、れんこんと合わせてあんをからめました。



ゆきママとしずくちゃん