

富山の郷土料理「ブリ大根」を味わう給食

富山湾の王者



今年度の滑川市の全国学校給食週間のテーマは「北陸新幹線で巡るグルメツアー！」です。新幹線沿線5県の特徴的な献立を紹介します。24日の富山県の日、富山の郷土料理である「ブリ大根」が市内の小中学校の給食に登場し、約2800人が旬のブリを味わいました。この日は、ブリ大根の他にあんばやしやだんご汁などの郷土料理を楽しみました。

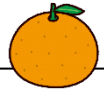
あんばやし

薄く切った白こんにゃくに、地場産のしょうがやみそを使ったタレをかけた料理です。お祭りの定番で、地域によっては「田楽」や「おでん」と呼ばれます。



地場産みかん

農家の方が、ひとつひとつ手作業で収穫したみかんです。



ブリ大根

富山湾産ブリと地場産の大根をだし汁とさとう、しょうゆなどで甘辛く煮た富山の冬を代表する郷土料理です。



だんご汁

地場産のたまねぎとにんじん、ねぎ、豆腐、だんごのみそ汁です。富山県では、行事や人生の節目には、もちを使ったお菓子や料理が関わっています。

早月中学校3年1組生徒と水野市長、とやま食の匠の倉本さんが、富山湾で獲れたぶりと地場産の大根を使ったブリ大根や、冬が旬の地場産物を使った富山県の郷土料理を味わいました。

水野市長は、「郷土料理のブリ大根を食べて、受験もがんばってください。」と話されました。また、倉本さんからは、「ブリ大根は本来、頭やかまなどのアラを使って作られていました。手間をかけた分、おいしくなる料理です。」と話されました。

生徒たちは、「ブリの甘い脂と、大根の味がマッチしていておいしかった。」「大根に味がしみていました。」と感想を話していました。

富山県の郷土料理を、味わっていただきましょう。



今日のお話を、帰ってからぜひお家の人にもしててください。



ブリに脂がのっていて、おいしかったです。

