

令和5年1月27日

富山湾の王者



## 富山の郷土料理「ぶり大根」を味わう給食

今年度の全国学校給食週間のテーマ「日本味めぐり」として、他県の特徴的な献立を紹介しますが、富山県の郷土料理の日には、今が旬のぶりを使った「ぶり大根」が入っています。この日は、ぶり大根の他にもごしやだんご汁の郷土料理を楽しみました。

### よごし

地場産のかぶとにんじん、ほうれん草、もやしをごまみそで和えてあります。名前の由来は、みそで野菜を「汚す」からつけられたと言われています。



### ぶり大根

富山湾産ぶり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。



寺家小学校6年1組児童と上田教育長と滑川漁協女性部長倉本さんらが、富山湾で獲れたぶりと地場産の大根を使ったぶり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。

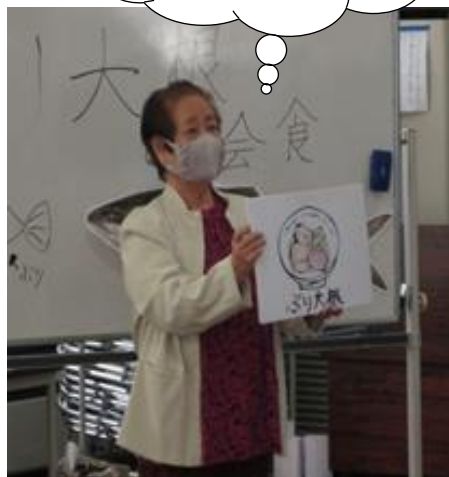
上田教育長は、「出世魚のぶり」の話をされました。また、倉本さんからは、「ぶり大根は、本来、ぶりの身をさしみや焼き魚などにして食べて残ったあらや残を使って作ります。昔の人の捨てるのはもったいないという知恵がつまっています。」と話されました。

子供たちは、「大根にぶりのうま味がしみていておいしかった。」「家でもぶり大根を食べたい。」と感想を話していました。

ぶりは、成長していくごとに名前が変わる出世魚です。



ぶり大根は、昔の人の知恵がつまっています。



ぶり大根は、味がしみていておいしかったよ。また食べたいなあ。

