

郷土食クイズ

問4

山梨県では「〇〇のお赤飯」が昔から食べられています。

〇〇に当てはまるものはどれでしょう。



① おばあちゃん

② ピンク

③ 甘納豆



ヒント

山梨県では甘いお赤飯が作られていて、
ごま塩をかけて食べると甘じょっぱくなり
美味しいと好評みたいだよ！



答えは次のページへ!!

答え③

山梨県のお赤飯は甘い!!

全国的にはお赤飯は、小豆やささげと一緒に炊く“甘くないお赤飯”ですが山梨県の場合「**甘納豆**」と一緒に炊く“甘いお赤飯”を食べる地域が多いです。小豆やささげを使用しないため、赤くならないので代わりに食紅で色を付けます。

甘いお赤飯は、北海道や東北の一部の地域でも食べられています。

寒い地域は赤飯を甘くする!?

冬の厳しい寒さを乗り切るエネルギーを補給するための生活の知恵と言われています。砂糖が高価だった頃、祭りや盆で集まった人への「もてなしの心」を甘い味に宿らせました。



我が家のお赤飯



甘いお赤飯にごま塩をかけると甘塩っぱくて美味しいよね



誕生日や入学式などお祝いの日に食べた印象だな～



うちは甘納豆のお赤飯だけど近所さんは甘くないお赤飯を炊いていますよ!



おばあちゃんが白いんげんの甘納豆を入れて炊いてくれたな～



全国のお赤飯を見てみよう

てんこ小豆の赤飯(秋田県)

秋田には「てんこ小豆^{あずき}」と呼ばれて親しまれている小豆があり赤飯にはこれが使われる。

出典:農林水産省Webサイト(うちの郷土料理)



しょうゆおこわ(新潟県長岡市)

長岡市周辺の地域では「醤油赤飯」と呼び、ふっくら炊き上げた金時豆が入っている事が特徴。

出典:新潟市「伝えたいにいがたの味」



栗赤飯(埼玉県日高市)

秋祭りでその時期に取れた栗を入れて赤飯を作る。



さといも赤飯(福井県大野市)

大野市は「上庄さといも^{かみしょう}」の産地で米が貴重な地域では、さといもが多く使われた。

出典:福井県「ほっとするね ふるさとの味」

甘赤飯(徳島県鳴門市)

赤飯にごま塩ではなく「ごま砂糖」をかけて食べる。砂糖は高価だったため、ハシの日の赤飯に使われた。

出典:鳴門市



知ってた? 「カツ丼」の呼び名の違い!



山梨県のカツ丼



山梨県では、ご飯の上に千切りのキャベツがのり、その上に揚げたてのとんかつが乗った丼のことを「カツ丼」。卵でとじたものを「煮カツ丼」と呼んでいます!

全国のカツ丼



はっしょう そば や 発祥は蕎麦屋店主のアイデアから!

明治時代、老舗^{しにせ}そば店の当時の主人が、東京へでかけた時にカツレツを食べ、感動してメニューに取り入れようと思いました。

しかし、当時出前が主流だった蕎麦店では器がひとつですむ丼物が中心だったため、丼にのせる「カツ丼」が誕生したのではないかとわれています。