

6月14日（火）

きょう あおもりけんきょうどりょうり  
今日は青森県郷土料理です

「バラ焼き」は、青森県で家庭料理として日頃から食べられている、ソルフードのひとつです。焼肉用の肉と大量の玉ねぎを、甘辛いタレに絡めて焼いた料理です。

そして、「けの汁」とは『粥の汁』が訛ったもので、米が貴重だった

むかし、山菜や野菜を米に見立て、細かく刻んで食べたのが始まり。

こしょうがつ よめ じっか もど ほねやす あいだ かぞく おおなべ  
小正月に嫁が実家に戻って骨休めしている間、家族のために大鍋に

つく さとがえ  
作り、里帰りしたともいわれています。

ぐざい こま きざ にながて やさい た  
具材を細かく刻むので、苦手な野菜があっても食べやすいですね。

デザートはりんごです。りんごにはたくさんの種類があり、世界では

約 15,000種、日本では約2,000種類、青森県内では約50種類あるそ

うです。国内生産量も60%を占めておりダントツの1位です。り

んごは低温で甘みが増すという性質を持っているため、暑い季節

れいぞうこ い ひ た い  
は冷蔵庫に入れて冷やして食べるのも良いですね。

