

5 あいちの味

八丁味噌

350年以上前から大豆と塩でつくっている。大きな木のおけで2年間ねかせる。「味噌煮込みうどん」や「みそかつ」などのいろいろな料理に使われている。



なぜ石がつんであるのかな？

ひつまぶし

うなぎの蒲焼きを細かくきざんでおひつに入れてある。そのまま食べたりお茶漬けにしたりと数種類の食べ方を楽しむ。



エビフライ

名古屋といえばやっぱり「えびふりゃー」。タルタルソースで食べてもおいしいよ。



愛知県にはおいしいものがいっぱいあります。みんなどれくらい食べたことがあるかな？地元で食べる本場の味は、またかくべつだよ！



ういろう

ようかんの形をしたお菓子ですっしりと重い。もとは中国から伝わったかぜ薬の名前。これといっしょに伝えられたあまいお菓子が、いつのまにか「ういろう」といわれるようになったとか。

えびせんべい

一色町のえびせんべいは日本一の生産量。三河湾で朝一番にとれたアカシエビを使ってつくる。かりっとした歯ごたえがたまらない。



抹茶

西尾市の抹茶は質・量ともに全国のトップクラス。地元の学校ではお茶のクラブもある。お茶は日本人が育ててきた心ゆたかな文化。これからも大切にしていきたいね。

○このほかに、てんむす、げんこつあめ、あんかけスパゲッティ、手羽先など、いろいろなおいしいものがたくさんあります。

○愛知県の各地方には、その土地の自然のめぐみをいかした「郷土料理」もあるよ。
(地元でとれる野菜の煮物、五平もち、菜めし田楽など)



あいちの味のことなら、次のホームページにのっているから調べてみよう。
<http://www.pref.aichi.jp/kanko/>