



こんげつ

／ 今月の ／

ぎょうど りょうり きゅうしょく

郷土料理野合食

きょう こんだて
～今日の献立～

ほうとう

せいだのたまじ

はくとろ
白桃ゼリー

ぎゅうにゅう
牛乳

がつ にち げつ
10月19日(月)

やまなし けん きょうど りょうり

山梨県の郷土料理



【ほうとう】

「ほうとう」とは小麦粉を練り、平らに切った「ほうとうめん」を、たっぷりの具材とともに味噌仕立ての汁で煮こんだもので、「うまいもんだよかぼちやのほうとう」といわれるほど、誰もが知る山梨県の代表的な郷土料理です。



【せいだのたまじ】

「せいだのたまじ」とは、上野原市にある桐原地域に古くから伝承されている郷土料理で、小粒の皮つきじゃがいもを味噌味で煮ころがしにしたものです。江戸時代後期、甲府の代官であった中井清太夫（なかい せいだゆう）が、九州からじゃがいもを取り寄せ、村人に種いもを配って栽培させ、大飢饉から救いました。この功績をたたえてじゃがいもを「清太夫芋」「清太芋」と呼ぶようになり、のちに「せいだ」へと変化しました。「たまじ」は小さなじゃがいものことです。

