

ひるぜん 蒜山おこわ・^{なべ}そずり汁(鍋)・きびだんごは、^{おかやまけん}岡山県の郷土料理です。蒜山おこわは、^{ひるぜん}岡山県蒜山地方に伝わる郷土料理で、^{きょうどりょうり}祭や祝い事には欠かせないご飯です。^{なべ}そずり鍋は、^{ほねまわ}そぎ落とした^{とうふ}骨周りの牛肉、^{しょうゆ}豆腐や野菜などを醤油ベースで煮込む鍋料理です。^{つやま}そぎ落とすことを津山の方言で「そずる」と言うのでその名が付けました。また、^{きびだんご}黍団子と聞くと、昔話「^{ももたろう}桃太郎」を連想しますよね。黍団子は、^{きびだんご}穀類の^{こくろい}黍を使って作る団子で、岡山県がその昔、「^{きび}吉備の国」と呼ばれており、^{きび}黍の生産が盛んで団子が作られていたのでこの名が付けました。



岡山県てどんなところ？

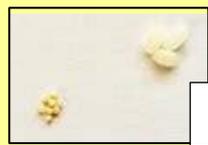
南に瀬戸内海と多くの島々がつくる美しい自然、北に緑豊



かな山々があり、全国的に有名な^{みまさかのゆ}美作三湯と呼ばれる^{ろつ}ろつの温泉地に恵まれています。また、「晴れの国」と呼ばれ、降水量1mm未満の日数が全国1位です。温暖な気候や豊かな自然に恵まれているため、おいしい桃やぶどうが育ち、「くだもの王国」としても有名です。

「きび」とは…

アワやヒエより少し大きめの粒で、黄色い雑穀の一種です。鉄分や亜鉛など、体のもとになる栄養があります。



米との比較

