



## 黍の国..岡山県の郷土料理♪



ひるぜん 蒜山おこわ・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きょうどりょうり 郷土料理で、祭や祝い事には欠かせないご飯です。そずり鍋は、なべ そぎ落としたほねまわりの肉、豆腐や野菜などをしょうゆベースで煮込むなべりょうり 鍋料理です。そぎ落とすことを方言で「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。きびだんご 黍団子は、こくるい 穀類のきび 黍を使って作る団子で、岡山県がその昔「きびくに 吉備の国」と呼ばれ、きび 黍の生産が盛んだったためこの名が付けました。

### 給食室の様子

今日もたっぷりの「かつお節」を使ってダシをとりました。



「きび」と白玉粉を練り込み、1つずつ丸めてゆで、きな粉をまぶして「黍団子」を作りました。

