

## 郷土料理を知ろう! Part19～京都府～

第 19 回目は近畿地方にある京都府の郷土料理です。

郷土料理とはその地域に根付いた物産を使い、地域独自の調理法で作られ、地域で広く伝承されている固有の料理のことです。今月のメニューの紹介です！

### 肉豆腐



肉豆腐は牛肉と豆腐、ねぎを煮たシンプルな料理。ねぎは京の伝統野菜「九条ねぎ」が使われる。九条ねぎの特徴は緑の葉を食べる、葉ねぎ(青ねぎ)である。柔らかな葉の内はぬめりが多く甘さと舌触りがよい。豆腐は京都の生活用水が軟水のためミネラルが少なく、くせのないことからおいしい豆腐が作られるとされている。すき焼きとの違いは、豆腐が主になっているところ。

### かやくごはん



かやくご飯は関西地方での呼び名で、関東では五目ご飯として知られています。かやくの由来は「加薬」という言葉からきており、具材を薬味として扱うことが名前の由来。