

郷土料理を知ろう! Part10～愛媛県～

第10回目は四国地方にある高知県の郷土料理です。

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！



ぐる煮



「ぐる煮」とは、大根、人参、里芋といった冬の根菜を中心に使った煮物のこと。いずれの食材も県内で手に入れやすい野菜である。

「ぐる」とは土佐の方言で、「仲間」、「みんな」といった意味があり、さまざまな具材を一緒にたに煮こむことに由来しているといわれている。現代よりも食糧の調達が大変だった時代、あり合わせの野菜を使って「ぐる煮」を大量につくり、何度も温めなおしながら食べられていた。

今回はご当地おやつも
紹介します！



ミレービスケット

大正12年、豆類の加工販売店を行う野村商店として創業。当時は豆菓子や甘納豆を製造していた。ミレービスケットは昭和30年ごろから作り始めた。豆を揚げた油をブレンドしているため独特の香ばしさがあります。少ししょっぱくて素朴な味で子どもから大人まで愛されるお菓子になった。味も10種類と豊富にありキャラメルやコーヒー、ニンニクやわさびと甘いからしょっぱいまで様々な味が販売されている。

