

今月の郷土料理

京都府

きょうふう

京風たぬきうどん

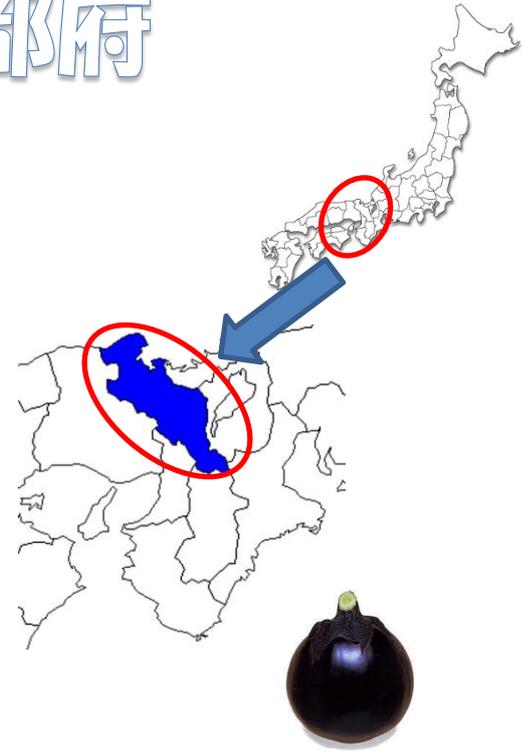
はんなり

とうふ

豆腐ハンバーグ

だんご

みたらし団子



京都府は、古都とも呼ばれ、古い歴史のある日本の都市です。今でも、時代を感じさせる建物がたくさん残っています。他の地域にはない伝統的な野菜作りがおこなわれていて、京野菜と呼ばれています。その中には、九条ねぎや賀茂なすがあります。

京都府は、古都とも呼ばれ、古い歴史のある日本の都市です。今でも、時代を感じさせる建物がたくさん残っています。他の地域にはない伝統的な野菜作りがおこなわれていて、京野菜と呼ばれています。その中には、九条ねぎや賀茂なすがあります。



きょうふう ～京風たぬきうどん～



京都のたぬきうどんは、油揚げととろみのあるスープが特徴です。きつね（油揚げ）がドロロン（とろみのあるスープ）と化けたからという言い伝えがあり、「たぬきうどん」となったそうです。

とうふ ～はんなり豆腐ハンバーグ～



豆腐は、全国で作っています。ですが京都は、豆腐作りに欠かせない水がおいしいこと、全国各地から修行に来るお坊さんは、たんぱく源として肉や魚を食べることができないため、豆腐作りが有名になったと言われています。

各地から修行に来るお坊さんは、たんぱく源として肉や魚を食べることができないため、豆腐作りが有名になったと言われています。

豆腐作りが有名になったと言われています。