

こん げつ きょう ど りょう り にい がた けん

# 今月の郷土料理 新潟県

どん  
タレカツ丼  
じる  
のっぺい汁  
づ  
はりはり漬け



にほん ちゅうしん い ち しゅんかしゅうとう し き にほんゆうすう こめ  
日本のほぼ中心に位置し、春夏秋冬の四季がはっきりとしています。日本有数のお米の  
さんち とく ひんしゅ こめ さいばい ゆうめい ひる よる きおんさ おお  
産地です。特に「コシヒカリ」という品種のお米の栽培が有名です。昼と夜の気温差が大きい  
ため、ねばりがあり、しっかりとしたうまみのあるお米が育つと言われています。

## ～タレカツ丼～



あまから はん うえ どん しょうわ ねんだい  
カツを甘辛いしょうゆダレにくぐらせてから、ご飯の上のせるカツ丼です。昭和20年代に

にいがたし いっけん やたい い いがい  
新潟市にある一件の屋台のメニューだったことがはじまりだと言われています。カツ以外に、

やさしい なに とくちょう  
野菜などは、何ものせないのが特徴です。

## ～のっぺい汁～



じる ぜんこくかくち きょうどりょうり りょうり にいがたけん ばあい じる よ  
のっぺい汁は、全国各地に郷土料理としてある料理です。新潟県の場合は、汁と呼んでいま

すが、実際は具材の多いとろみのある煮込み料理です。他にも、新潟県のは、里芋の

しぜん とくちょう あじ し あ らゆ なつ ひ た  
自然なとろみが特徴です。しょうゆでうす味に仕上げ、冬はあたたかく、夏は冷やして食べる

こともあります。