

こん げつ きょう とりょう り とち ぎ けん 今月の郷土料理 栃木県

ごはん

たまご じる
かんぴょうの卵とじ汁

うつのみや
宇都宮ぎょうざ

だいこん
えび大根



とちぎけん まわ うみ な ないりく まち へいや のうぎょう こうげん らくのうぎょう さか とく
栃木県は、周りに海が無い内陸の町です。平野では農業、高原では酪農業が盛んです。特

さんひん せいさんりょうにほんいち なまえ ぜんこくてき ゆうめい ほっかいどう
産品は、生産量日本一の「いちご」です。「とちおとめ」という名前で全国的に有名です。北海道

つ らくのうおうこく ぎゅうにゅう せいさんりょう ぜんこく い
に次ぐ酪農王国でもあり、牛乳の生産量は全国2位です。



たまご じる ~かんぴょうの卵とじ汁~

かんぴょうは、ユウガオという果実をひも状にむいて、かんそうさせた食べ物です。水で戻

し、煮て、かんぴょう巻きと言うお寿司の具や、煮物、和え物などに使われます。栃木県は、

かんぴょうを育てる環境として最適です。今日の給食のかんぴょうの卵とじ汁は、江戸時代

から栃木県で作られている伝統料理です。



うつのみや ~宇都宮ぎょうざ~

とちぎけん うつのみやし つく せんそうちゅう うつのみやしゅっしん へいたい ちゅうごく
栃木県宇都宮市にぎょうざが伝わったのは、戦争中でした。宇都宮出身の兵隊さんが、中国

から戻り、ぎょうざを作りました。宇都宮は、夏は暑く、冬は寒い気候であることから、スタ

ミナをつけるためにぎょうざへの人気が高まりました。