

8月 給食だより

赤坂けやき通り保育園 給食室

今月は福岡の郷土料理を紹介します。ぜひ、ご家庭で郷土料理を献立に取り入れてみてください。

あちら漬け



「あちら漬け」は、奇数の具材を使った甘酢漬けで、お盆のお供えやお盆参りの客のために用意されてきました。奇数は喜ぶ数と書いて「喜数」と呼ばれるなど縁起が良いとされています。具材の種類は地域や家庭によってさまざまです。「あちら」の語源は、ポルトガル語で「漬ける」を意味する「アチャール」からという説や、外国から来た食べ物という意味で「あちらから」だという説など、諸説あります。

「がめ煮」は博多の代表的な家庭料理であり、お正月やお祝い事、博多祇園山笠などの行事には欠かせません。鶏肉、さといも、にんじん、れんこん、ごぼう、しいたけ、こんにゃくなどを一口大に切り、砂糖と醤油などで味付けして煮込みます。名前の由来は諸説ありますが、いろいろなものを「がめくり込んで（いろいろ入れ込んで）」という博多の方言から「がめ煮」という名前がついたとされています。筑前煮とも呼ばれます。地域や家庭によって味付けや作り方、使う食材など細かな違いがあります。

がめ煮



だぶ



「だぶ」は、福岡や宗像地方などで昔から行事食として、祝い事や法事の時などに作られてきた料理です。ごぼうやれんこん、にんじんなど煮くずれしにくい季節の根菜類を中心に使用し、具材を小さく切って調理することが一般的です。仏事では、鶏肉は除いて調理します。水を多く入れて「ざぶざぶ」に仕上げるところからなまって「だぶ」と呼ばれるようになったと言われています。地域によっては、「らぶ」「ざぶ」「さぶ」などとも言われているようです。

「おきゅうと」は、海藻の「エゴノリ（おきゅうと草）」をさらして水煮し、薄く流し固めた江戸時代から親しまれてきた伝統の味です。短冊状に切り、ポン酢やごま、ねぎなどをかけて食べるのが一般的ですが、きゅうりやトマトなどの野菜と一緒にドレッシングで和えてサラダとして食べるのもおすすめです。

おきゅうと

