

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「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

