



しろ

あじ

ひごまると行く!

城めぐり・味めぐり

じょうかまち

れきし

ちいき

つた

きょうど

あじ

し

～ 城下町の歴史と、その地域に伝わる郷土の味を知ろう～

10月
なごやじょう 名古屋城 (愛知県)



名古屋城は、尾張藩の拠点として徳川家康が諸大名に命じて築いた城です。家康は城下に碁盤の目のような正方形の町を作り、商人を住ませました。交通や産業の中心となった城下町では、濃尾平野の豊かな農作物や新鮮な三河湾の魚介、赤みそなどを用いた独自の食文化が生まれました。「ひつまぶし」に代表される徳川家ゆかりの郷土料理などは、名古屋の歴史や文化とともに現代に受け継がれています。



【こんだて】

むぎごはん ぎゅうにゅう

みそカツ ボイルキャベツ きしめん

みそカツ

みそカツは、トンカツに赤みそ・砂糖・かつおだしを加えて作る濃厚な「みそだれ」をかけたものです。これをごはんにのせた「みそカツ丼」は、名古屋の料理店で天井をヒントに作られたのが始まりだそうです。給食では、みそカツとキャベツをごはんにのせて食べましょう。

きしめん

江戸時代、現在の刈谷市の名物だった「平打ちうどん」が「きしめん」の始まりだそうです。青菜やかまぼこ、油揚げ、かつお節を盛りつけ、しょうゆで味をつけて作ります。きしめんは、うどんよりもつゆの味が染みこみやすいので、しっかりした味つけが好みの愛知県民に広く親しまれるようになりました。