

★ <sup>しろ</sup> <sup>あじ</sup> **城めぐり・味めぐり**

ひごまると行く!

がつ 12月  
まつもとじょう ながのけん  
松本城 (長野県)


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～

ながのけん にほん やね よ さんみやく ちゅうしんぶ  
長野県には、日本の屋根と呼ばれる3つの山脈があります。その中心部にあ  
るのが松本市で、周りを3000 m 級の美しい山々が囲み、自然豊かで湧き  
水も多い地域です。松本市のシンボルとしてそびえたつのが「松本城」です。  
城下町として栄えた松本市は、清らかな水が食を豊かにし、そばや松茸、  
馬肉、漬物や地酒など、おいしいものが集まっています。




【こんだて】  
むぎごはん ぎゅうにゆう  
さんぞくやき  
いとかんてんのあえもの  
たまごいりきのこじる

**さんぞくやき**



「山賊焼き」は、松本市や塩尻市が発祥と言われていま  
す。鶏の一枚肉をにんにくなどを入れたタレに漬け込み、片  
栗粉をまぶして揚げた料理です。名前の由来は、「山賊は物  
を“とりあげる”」から、“鶏を揚げる”料理を「山賊焼き」と  
呼ぶようになったと言われています。

**かんてん**



寒天は、長野県諏訪地方の特産品で、テン  
グサという海藻から作られます。海のない  
長野県で作られるようになった理由は、寒く  
乾燥した諏訪地方の風土の特徴が、寒天づく  
りに適していたからです。

**きのこ**



長野県は、きのこ栽培が  
盛んです。えのきたけ、ぶ  
なしめじ、なめこの  
生産量は日本一です。