



# 2月 福島県献立



- ・ごはん
- ・ソースカツ
- ・ポイルキャベツ
- ・こづゆ
- ・ももゼリー



福島県は、日本の東北地方に位置する県で、面積は北海道、岩手県に次ぐ全国3位です。日本の歴史が動いたと言ってもいいほど大きな内戦、戊辰戦争の中心地となった地が会津で、戊辰戦争にまつわる歴史的建造物が今も残っています。

県内各地に果樹園があり、いくつもの果樹園が軒を連ねる「フルーツライン」や「ピーチライン」と呼ばれる道路があります。そこでは年間を通して、さくらんぼ、桃、梨、ぶどう、りんごなどの季節の果物狩りが楽しめます。その他、日本三大ラーメンの一つである喜多方ラーメンが有名です。



## <ソースカツ・ポイルキャベツ>



「カツ丼」といえば、「トンカツを甘辛く煮て、卵でとじたもの」が一般的ですが、福島県会津若松市では「揚げたてのトンカツを甘めのソースに絡めたもの」が定番です。ホカホカのご飯の上に干切りキャベツをしき、そこに甘めのソースを染みこませたトンカツを盛りつけます。「ソース味のカツ丼」は、「ハイカラなごちそう」として人気です。

ソースカツ丼が生まれた由来はまだ解明されていませんが、大正時代に洋食屋のクックさんが、手軽に作れるまかない料理を作りたいと思った時に、残った肉をカツレツにしたそうです。うなぎのかば焼きからヒントをもらって、カツレツに甘めのソースを絡めて、食べやすいようにさっと丼に盛ったのが始まりだったという説があります。



## <こづゆ>



こづゆは、ホタテの貝柱でだしをとり、豆麩、にんじん、しいたけ、里芋、キクラゲ、糸こんにゃくなどを加え、薄味に味を調えたお吸い物を、会津塗りの椀で食べる料理です。多くの食材が盛り込まれる贅沢な料理でありながら、「おかわりを何杯しても良い」という習慣があり、会津の人達のもてなしの心が表現されています。

会津藩のご馳走料理として生まれたこづゆは、現在も正月や冠婚葬祭などの特別な日には欠かせない、もてなしの料理となっています。

## <ももゼリー>

福島県の桃の生産量は、山梨県について全国第2位です。福島県の桃の特徴は、一言で言えば「固い桃」。収穫した直後はカリッとして固い食感です。これを追熟（収穫後に一定期間置くことで、甘さを増した果肉をやわらかくすること）することにより、好みの食感になったり甘みを増したりして、さらにおいしく食べることができます。太陽の光がたっぷりあたると、甘くて赤い桃が育ちます。

