

5/18
(水)

全国味の旅

がっ
5月：神奈川県



【神奈川県ってどんなところ???

神奈川県は、全国で5番目に小さい県ですが、人口の多さは東京都に次いで2番目です。比較的あたたかい気候にめぐまれ、西部には箱根、丹沢の山々が連なり、南部は相模湾などの海に面しています。

けんちん汁



昔、鎌倉市にある建長寺というお寺で生まれた料理です。小僧さんが落とすてしまってくずれた豆腐を野菜と一緒に煮こんで汁物を作ったのが始まりです。お寺の名前から「建長汁」と呼ばれていたのが、徐々になまって「けんちん汁」になったと言われています。

元々はお坊さんが食べる精進料理だったため、肉類は使わず、だしも昆布やしいたけなどを使った料理でした。

しらす



相模湾では江戸時代後期からしらす漁が行われてきました。相模湾で獲れたしらすは、「湘南しらす」と呼ばれており、全国的にも有名なブランドです。水揚げされた後、漁師自ら加工し、直売するため、鮮度がよくおいしいしらすを味わうことができるそうです。

漁が行えるのは、3月11日から12月31日の約10カ月です。季節によってそれぞれ違ったおいしさを味わうことができます。

とうふ 豆腐



伊勢原市の大山と言え「豆腐料理」と言われるほど、豆腐が有名です。大山の豆腐は各地から奉納された大豆と地元の清水を使って作ったのが始まりです。江戸時代、雨ごいや商売繁盛を願い、大山寺にお参りする人々がたくさんいたそうです。暑い夏には、手のひらにのせた豆腐をすすりながら歩いたという逸話が残っているそうです。