

全国味の旅

12/12
(月)

がっ やまなしけん 12月：山梨県



やまなしけん 【山梨県ってどんなところ???】

海に面していない山梨県は、富士山をはじめとした、高い山々に周囲を囲まれています。県の中央部には甲府盆地があり、モモやブドウなどの果物の栽培が盛んです。また、清らかな水が豊富に湧き出しているため、ミネラルウォーターの産地としても知られています。

ほうとう



「ほうとう」とは、小麦粉を練り、平らに切った「ほうとうめん」をかぼちゃやたくさんの野菜と一緒に煮こんだ料理です。味つけはみそが一般的です。「うまいもんだよかぼちゃのほうとう」と言われるほど、誰もが知る山梨県の代表的な郷土料理です。稲作が適さない山間部で、米に代わる主食として古くから親しまれてきました。作る手間がかからず、野菜や肉との相性も良く、また、打ち粉をつけたまま煮こむのでとろみがつき、冷めにくく、冬場は体が温まる食事としてよく食べられていたそうです。

ほにく 馬肉



山梨県でも馬肉を食べる文化があります。山梨県は地理的条件から富士山の信仰登山が盛んで、登山者用の荷揚げ馬が数多く飼われていました。馬が身近にあったことから、馬肉が安く手に入り、食べる習慣ができたと言われています。郷土料理の「吉田うどん」には、甘辛く煮た馬肉がのせられています。

こうしゅうこうめ 甲州小梅



甲州小梅は、江戸時代後期には山梨県の特産品として記録に残っています。特有の寒暖差がある気候が小梅づくりに適しています。現在でも小梅の一大産地です。