

全国味の旅

3/15
(水)

がっ いしかわけん
3月：石川県



いしかわけん
【石川県ってどんなところ??】

いしかわけん にほんかいがわ ちゅうおう いち なんぼく ほそ かが のと わ
石川県は、日本海側の中央に位置し、南北に細く「加賀」と「能登」に分
けられます。中央部分がくびれた砂時計やアルファベットの「F」のような
形をしています。気候は、夏に蒸し暑く、冬は山側で雪が多く、海側は穏や
かで雪が少ないのが特徴です。

さつまいものめった汁

めった汁とは、石川県で古くから愛
されている郷土料理です。さつまいも
や大根、にんじんなどの根菜と豚肉を
使ったみそ汁のことです。使う具材に
決まりはなく、気軽に作れるため、
家庭料理のひとつとなっています。
具材を見ると、豚汁と同じようです
が、その違いはじゃが芋ではなく、さ
つまいもが入っていることです。めっ
た汁という名前には、「やたらめった
ら具を入れる」などの意味があるそう
です。具を沢山入れて作る
ことが特徴でみそや
しょうゆで味付けします。



友禅和え

「友禅」とは、布に模様を
染める方法のひとつで、“友禅
染め”とよばれます。ひとつ
の布に、たくさんの色を使う
ことが特徴です。数種類の
野菜を、細く長く切り、友禅
染めのように彩りよく合わせ
た和え物のことを「友禅和
え」といいます。
加賀友禅は、石川県金沢で
作られる織物で、伝統工芸品
のひとつでもあります。

