

渋谷ワンダフル給食プロジェクト第32弾 報告「治部煮丼」

今回は、石川県の郷土料理「治部煮」が登場。

冬至 12月22日は1年の間で昼がいちばん短く、夜が長くなる日です。そこで、冬至を太陽が生まれ変わる日ととらえ、古くから世界で冬至の祝祭が盛大に行われていました。

冬至では、「ん」のつくものを食べると運気が上がると言われていています。今日は、かぼちゃ（なんきん）、れんこん、にんじんを入れた治部煮をご飯にかけて食べる治部煮丼。石川県を代表する郷土料理で金沢名産の『すだれ麩』が入っています。



また、冬至には「ゆず」を入れた「ゆず湯」で体をあたためる習慣もあるため、「ゆず」をつかったゼリーもあります。

服部栄養専門学校 日本料理 西澤辰男先生監修のメニューです。

【動画】 <https://youtu.be/RQKvztOYbn4>

治部煮 解説

○「治部煮」の読み方と名前の由来

読み方は、治部煮「じぶに」です。名前の由来としては多くの説があり、中でも「じぶじぶ」と煮るという意味からきているという説が有力なようです。または、豊臣秀吉軍の食料を調達し運んでいた兵糧奉行「岡部治部右衛門」にちなんでいるなど諸説あります。さらには、鴨肉を使うのでフランス語の「ジビエ」から転じたなどという説も挙げられています。

○治部煮とはどのような料理か

治部煮とは金沢の加賀料理として知られる郷土料理であり、小麦粉や片栗粉をまぶした鴨肉や鶏肉を季節の野菜や特産である、すだれ麩を出汁で煮込み、小麦粉でとろみをつけた料理です。そして、薬味にはわさびを添えて食べるのが一般的とされています。治部煮は、身近でそう食材で時間をかけず手早く作れる、とても魅力的な料理です。



前回の「きりたんぼ鍋」(校長室だより第86号)

<https://shibuya.schoolweb.ne.jp/weblog/files/1320122/doc/88267/570036.pdf> の動画が12月5日にアップされています。

動画はこちらです！

<https://youtu.be/RsBev8TyTvQ>