

## 郷土料理を取り入れよう！

郷土料理とは、各地域の産物を活用し、風土に合わせた料理のことをいいます。

ここ千葉県は、海の幸・山の幸に恵まれ、郷土料理もさまざまです。

なかでも今回は、2つの郷土料理を紹介します。

### ☆さんが焼き

アジやイワシをねぎ等の香味野菜と合わせ、  
味噌で味付けして焼いた郷土料理です。  
房総の海でとれた魚を使い漁師が作った、とされています。

### ☆菜の花のからし和え

塩を加えた湯で菜の花を色良く茹で、  
からし・しょうゆで和えた郷土料理です。  
食卓に春をつける菜の花は、千葉の県花であり特産野菜となっています。  
春夏秋冬に合わせた食材を取り入れると、  
食卓に季節が彩られ良いですね！

他にも、日本各地には、様々な郷土料理がありますので、  
ぜひ、チェックしてみてください。  
→農林水産省「見てみよう！日本各地の郷土料理」

参考：農林水産省「見てみよう！日本各地の郷土料理」  
千葉県ホームページ「千葉 伝統・郷土の味」