

にゅうぜんまちがっこうきゅうしゅくしゅうかん がつ にち にち  
 入善町学校給食週間 1月24日～28日

とやま きょうどりょうり し つた  
**富山の郷土料理を知って伝えていこう!**  
 でんとうりょうり げんだい とやま  
**～伝統料理から現代の富山グルメ～**

ことし きゅうしゅくしゅうかん とやまけん るる まも つた たいせつ でんとうりょうり かくちい き とくきんひん めいぶつ つか きょうどりょうり しゅうかい  
 今年の給食週間は、富山県に古くから守り伝えられてきた大切な伝統料理や各地域の特産品や名物を使った郷土料理を紹介しま  
 す。郷土料理を通じて、自分の住んでいる地域の自然や人々の生活に根付いた味、食文化を知りましょう。

に  
**いとこ煮**

小豆は親鸞聖人の大好物!



いとこ煮は、北陸地方を中心に食べら  
 れている郷土料理です。富山県では、報  
 恩講（親鸞聖人の命日）の際や、収穫祭  
 などに食べられる料理です。小豆と一緒  
 に根菜などを煮込み、しょうゆやみそで  
 味付けをしたものをいいます。

“いとこ煮”という名前の由来は、煮え  
 にくい硬い食材から順々に「追々と煮  
 る」を「甥甥」にかけ、甥と甥の関係が  
 「いとこ」なので、いとこ煮と名付けら  
 れたという説があります。



ごかやま  
**五箇山ぼべら**



五箇山は、富山県南砺市にある、合  
 掌造り集落が有名な地域です。1995年に  
 ユネスコの世界文化遺産に登録されまし  
 た。そんな歴史ある五箇山では、昔から  
 栽培していたかぼちゃのことを「ぼべ  
 ら」と呼んでいました。偶然にもポルト  
 ガル語でかぼちゃのことをabobora  
 （ポーボラ）というそうです。どのよう  
 にして伝わったのかは不明ですが、古く  
 から伝統と文化を受け継いで暮らしてき  
 た五箇山ならではのエピソードかもしれ  
 ません。「五箇山ぼべら」は昔から大切  
 に栽培されてきた伝統野菜です。

ラグビーボールの  
 ような形をしています



**よごし**

富山県では、大根の葉を茹でて細かく  
 刻み、ごまやみそで味付けしたものを  
 「よごし」といいます。よごしという名  
 前は、野菜をみそで「汚す」様子が由来  
 になっているといわれています。



**あいませ**

あいませは、冠婚葬祭のおもてなし  
 料理として食べられている郷土料理です。  
 各地方や家庭で食材が異なりますが、ひと  
 つひとつに味を付けた食材を混ぜること  
 から「あいませ」と呼ばれるようになった  
 といわれています。大根を長く貯蔵で  
 きるように工夫されています。



じる  
**のっぺい汁**

のっぺい汁は、日本全国にある郷土料理です。地方によって「のっぺ」、「のっぺ  
 汁」等、いくつも呼び名があります。富山県では、報恩講料理のひとつとして、祭りや正  
 月に食べられていました。もともとは精進料理だったので、野菜や豆腐のみ使われていま  
 したが、今では鶏肉や魚を入れることも多くなりました。片栗粉でとろみをつけるのがポ  
 イントです。とろみがついた料理は、冷めにくいので、寒い冬にぴったりです。



精進料理とは  
 肉や魚を使わず、野菜  
 や豆を工夫して調理し  
 たもので、お坊さんが修行  
 中に食べる料理のこと。

とやま  
**富山おでん**



富山おでんは、富山県内で食べられて  
 いる

おでんの種類です。富山県は、一人当  
 りの昆布の消費量が日本一で、おで  
 んにとろる昆布をのせて食べる習慣があ  
 りました。最近では、白えびのつみれを入  
 れることもあるそうです。富山県のご当地グ  
 ルメとして、2009年頃から、県外で町おこ  
 しのイベントに参加しており、好評を得て  
 います。

とろる昆布をの  
 せていただきま



にゅうぜん  
**入善ブラウンラーメン**

入善ブラウンラーメンは、地域おこしの  
 ため2010年に入善町で誕生したご当地ラー  
 メンです。入善町の海洋深層水を練り込んだ麺  
 と、秘伝のみそスープが特徴です。

「海洋深層水」とは、水深300メートル以下  
 の海水のことです。浅瀬が短く、急激に深く  
 なる富山湾は深層水の宝庫です。中でも入善  
 町はミネラルが豊富で良質な深層水に恵まれ  
 ています。



今回給食では、入善産の大豆と塩こうじで作ったみそを使い、  
 濃厚なスープを作りました。

