

今日の献立

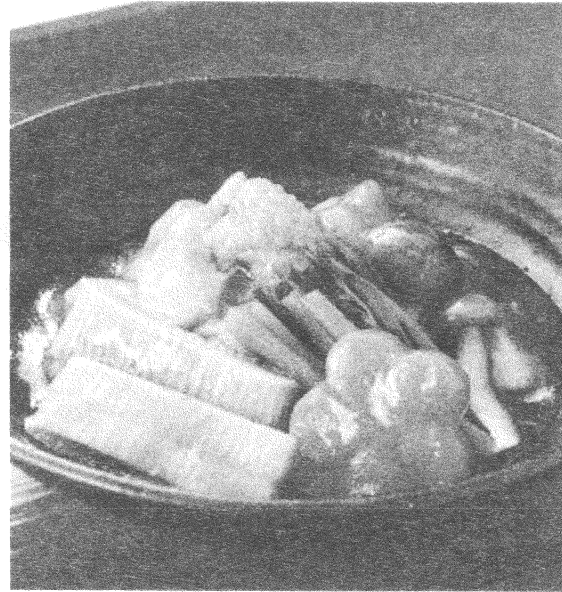
- ・馬宮ひかひかご飯
- ・ひじきと梅のふりかけ
- ・牛乳
- ・治部煮
- ・千切り野菜の友禅和え

# 石川県

江戸時代に加賀国、能登国、越中国を領地としていた加賀藩は、学問や文芸を推奨したことから、城下町の金沢を中心に伝統文化が発展し、加賀友禅、金沢漆器、輪島塗、九谷焼など芸術性の高い伝統技術が今に受け継がれています。

## 石川県のあれこれ

- 県庁所在地: 金沢市
- 人口数: 約114万人
- 県の花: クロユリ
- 名産物: 加賀友禅  
輪島塗  
九谷焼など



## 治部煮

NO1 金沢市に江戸時代からある代表的な料理。「治部煮」という名前の由来は「岡部治部右衛門」という人が最初に作った料理だから「じぶじぶ」と煮える音がするからといわれています。お肉に小麦粉をまぶし煮て、すたれふ、いたけ、たけのこを盛った椀に煮てお肉をかけたとろみのある椀物です。



## 加賀友禅

「友禅」とは布に模様を染める方法のひとつで「友禅染め」と呼ばれることもあります。ひとつの布にたくさんの色を使うことが特徴です。とても細かく切った野菜数種類を、友禅染めのように染りよく合わせた和え物のことを「友禅和え」といいます。

### 石川県の日本一

- 降水日数
- ケーキの支出金額
- 和菓子の支出金額
- すし(外食)の支出金額

