

兵庫県の郷土料理を 味わおう!

10月19日～23日は
兵庫県の郷土料理を
提供します!

～ ふるさとの味で 兵庫をたびしよう ～

明石海峡大橋

10月19日

じゃぶ煮

【新温泉町】

新温泉町に伝わる郷土料理です。鶏肉、豆腐、白菜、ごぼうなどを水を使わずに煮込みます。豆腐や野菜から出る水分が「じゃぶじゃぶ」と出てくることから、この名前がついたといわれています。



日本海

新温泉町
(じゃぶ煮)

但馬

朝来市
(岩津ネギのちぢみ)

兵庫県

西播磨
(ばち汁)

丹波篠山市
(とうふめし)

加古川市
(かつめし)

播磨
(かす汁)

姫路市

三木市
(鍛冶屋鍋)

神戸市

淡路島

瀬戸内海

明石海峡大橋

10月22日

岩津ネギのちぢみ

【朝来市】

朝来市特産の「岩津ネギ」をたっぷり使ったちぢみです。岩津ネギは甘みが強く、やわらかくて香りがよいのが特徴です。外はカリッと、中はもちもちの食感が楽しめる一品です。



10月21日

ばち汁

【西播磨地域】

そうめんを作るときにできる「ばち」と呼ばれる端の部分を使った汁物です。野菜や油揚げと一緒に煮込み、やさしい味わいで、昔から親しまれています。



10月21日

かつめし

【加古川市】

ごはんの上にビーフカツをのせ、特製のデミグラスソースをかけた加古川市発祥のご当地グルメです。ボリューム満点で、地元で長く愛されています。



10月20日

とうふめし

【丹波篠山市 大山地区】

丹波篠山市大山地区に伝わる郷土料理です。豆腐、ごぼう、サバの水煮などを炒め、炊き立てのご飯に混ぜ込んだ料理です。素朴でやさしい味わいが特徴です。



10月20日

かす汁

【播磨地域】

酒かすを使った具だくさんの汁物です。大根、にんじん、こんにゃく、油揚げなどを煮込み、体が温まる郷土料理です。寒い季節によく食べられています。



10月23日

鍛冶屋鍋

【三木市】

金物の町として知られる三木市の郷土料理です。タコとナスを使ったすき焼きで、昔、鍛冶屋さんたちが食べていたといわれています。給食では、タコとナスが入った「鍛冶屋風カレーうどん」にアレンジして提供します。



兵庫県ってどんなところ?

北は日本海、南は瀬戸内海に面し、山・川・海の自然に恵まれた兵庫県。それぞれの地域で、気候や風土、歴史に根ざした多彩な郷土料理が受け継がれています。ふるさとの味を通して、兵庫の魅力を再発見しましょう!

海・山・里の恵みがつまった ふるさとの味 これからも大切に

