



AZABU

KITCHEN

ご当地

2021-4

— 麻生病院栄養科 —

大根そば

7月2日

栃木県
佐野市名物

大根そば

大根そばは、明治時代より栃木県佐野市で郷土料理として食べられています。

大根そばの食べ方として、大根を千切りにして



佐野ブランド
キャラクター
「さのまる」

- ◆生のシャキシャキのまま、そばの上のにのせて食べる。
- ◆茹でて、そばの上のにのせて食べる。
- ◆茹でて、そばと混ぜて食べる。

などがあり、各家庭で好みの食べ方を楽しんでいるそうです。また、食べ物が少なかった時代に、少ないそばでお腹を満たすため、大根の千切りを添えてボリュームアップしたのが始まりとも言われています。

麻生病院では
茹でてそばに
のせています！



佐野市では、「さのらしさ」を追求した価値提案によって市民が誇りを持ち、来訪者の市内回遊促進と新規来訪者の獲得のための地域ブランドづくりを行っています。

大根そばだけではなく、佐野ラーメン、耳うどん、いもフライ、とちおとめ等、佐野ブランドとして認定された食べ物が色々あります。



- ・大根そば
- ・かき揚げ
- ・ほうじ茶ブラマンジェ



担当者
より
ひとこと

栃木県佐野市の名物、「大根そば」を提供しました。大根は部位により食味が異なります。葉に近い部分は甘みが強く、硬めの食感なので生食向きです。中間部は煮込み料理向き、下部は辛みがあるため薬味や漬物向きです。大根そばに使うのは葉に近い上部がおすすめです。ぜひ一度ご家庭でもお試しください！！