



AZABU

KITCHEN

ご当地

2023-5

麻生病院栄養科

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

- ◆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！



佐野ブランド
キャラクター
「さのまる」



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。
大根そばの大根は生で食べたり、茹でたりと作る人により様々です。当院では茹でて提供していますが、茹ですぎ注意です！茹でる際は「サッと！！」大根の青臭さを取る程度で十分です。ぜひご家庭でも試してみてください。

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。

