



～贈り物～ 麻生便

2020- 9

ご当地

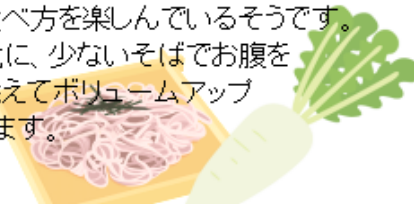
麻生北見病院
栄養科

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、そばの上ののせて食べる。
- ◆ゆでて、そばの上ののせて食べる。
- ◆ゆでて、そばとまぜて食べる。

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。



耳鼻咽喉科 麻生北見病院 栄養科

栃木県 佐野市 「大根そば」 「いもフライ」 7月3日

- ・大根そば
- ・いもフライ
- ・黒蜜豆乳プリン

さのまる
佐野ブランドキャラクター

甘いフルーツソースを塗って
できあがり!

(一)じゃがいもをゆでる(蒸す)
ゆであがったいもは冷ます

**いもフライの
つくりかた**

(二)ゆでたじゃがいもを一口大に切る

(三)串に刺したいもに天ぷら粉を振りかける

(四)油で揚げます

(五)冷めたいもを黒蜜と豆乳でプリンを作る

佐野ブランドキャラクター「さのまる」は、佐野らーめんのお椀の笠をかぶり、腰にはいもフライの剣を差した、佐野の城下町に住むお侍です。



担当者よりひとこと

佐野市はじゃが芋が多く栽培されている地域で、その収穫されたじゃが芋を蒸して、衣をつけて揚げたものがいもフライです。そのいもフライをリヤカーに積んで、足利や群馬県の方まで売り歩いていました。それが広がって、佐野だけではなく、足利や群馬県などでも食べられているそうです。