



9月5日 (火)

きゅうしょくしつ

給食室からみなさんへ

今日の給食は、どんどろけ飯・魚の西京焼き・じゃぶ煮・変わり金平・牛乳です。

今日は鳥取の料理です！！

●位置・地形 鳥取ってどこにあるの？



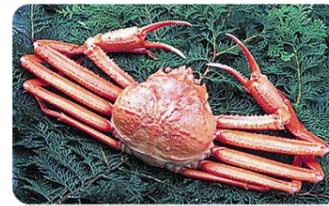
帝国書院

中国地方の日本海側、いわゆる山陰地方の東側を占め、東は兵庫県、西は島根県、南は中国山地を挟んで岡山県・広島県に隣接しています。西日本有数の豪雪地帯です。

全国 47 都道府県中、面積は 7 番目に小さく、人口は最も少ない県です。

●特産

松葉ガニ (水揚げ日本一)



二十世紀梨



因州和紙



弓浜絁と倉吉絁



●地域の気候

県内全域が日本海側気候で、**豪雪地帯**です。

春から秋は好天の日が多く、冬は曇りや雨、雪の日が多いことが特徴です。

鳥取市付近は積雪が多く、内陸山間部は山陰一の豪雪地帯となっています。

冷え込みも激しく、気温が-15℃以下にまで下がることもあるそうです。



●食文化

青く澄み渡る日本海、緑豊かな山々。鳥取県は豊かな自然に囲まれています。

こうした環境の中で、二十世紀梨をはじめ、**数々の農産物が生産され、新鮮な海の幸が水揚げ**されます。

かつては港に恵まれず、漁業の発達が遅れたために**豆腐料理がご馳走**となっていました。

また、鳥取砂丘を有する鳥取は土質が砂であることから、灌漑に力を入れ、**らっきょうや梨の生産**が盛んです。

●今日の給食



～どんどろけ飯～



「どんどろけめし」は、油で炒めた豆腐を混ぜた炊き込みご飯です。

「どんどろけ」とは**県中部の方言で雷のこと**。

豆腐を炒めるときのバリバリという音が雷に似ていることから、この名前がついたそうです。

中部から東部にかけての山村で普及したようで、

農作業の節目や集落の集まりなどに作られていたそうです (足が早い、寒い時期)。

昔は野菜のみでしたが、昭和になって鶏を飼うようになり、鶏肉を入れるようになったり、元来炊き込みご飯だが、炊飯器が普及した昭和半ばから、混ぜご飯になってきたそうです。

～じゃぶ煮～

現在のように肉が簡単に入手できない頃、自家用の鶏を処理・料理したもので、祭り・正月・人寄せのご馳走としての一品です。魚のうぐいを使用することもあるそうです。