



# パクパク新聞



16日(木)

## ふるさときゅうしょく



ふくい むかし つた りょうり 福井に昔から伝わる料理 ~うちまめと切り干し大根の煮物~

うちまめは、水に浸してやわらかくした大豆をつぶして乾燥させた保存食です。お米作りが盛んな福井県では、田んぼのあぜで大豆も作っていました。そこから、冬の保存食として打ち豆が生まれ、みそ汁や煮物、すのものなどいろいろな料理で食べられてきました。



~“打ち豆料理”~



## この日に使う“地場産物”

さかい しさん  
坂井市産



こめ(コシヒカリ)



とびうお

ふくい けんさん  
福井県産

ねぎ



さかい しさん  
坂井市産



うちまめ(だいず)

さかい しさん  
坂井市産



みそ

さかい しさん  
坂井市産