



パクパク新聞



18日(金)

ふるさとこんだて



ふくい むかし つた りょうり
福井に昔から伝わる料理

じる
～ぼっかけ汁～

「ぼっかけ」は、たっぷりのささがきごぼうと、にんじん、厚揚げ、糸こんにゃくなどをだして煮込み、しょうゆで味つけたものです。坂井町上兵庫地区では、結婚披露宴の最後にもふるまわれるそうです。



なまえ ゆらい
～名前の由来～

その①

炊きたてのご飯にアツアツの汁をぶっかけて食べるから。

その②

おいしすぎて、帰ろうとしたお客さんをぶっかけて（追いかけて）引きとめるほどだったから。

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)

さかい しさん
坂井市産



ねぎ

わかさちようさん
若狭町産



うめぼし

