

[illegible]



にほん きょうどりょうり し 日本の郷土料理を知ろう

がっ ぐんまけん 1月 群馬県 「おっきりこみ」

こんげつ
今月は「おっきりこみ」についてです。「おっきりこみ」はぐんまけん だいいょうてき きょうど りょうり ほかに「すいとん」やもち
があり、特にうどんは桐生市の「ひもかわうどん」館林市の「館林うどん」渋川市の「水沢うどん」というように群馬の三大
うどんと呼ばれるほど有名です。ぐんまけん みず しづかわ しぜん じょうけん い こめづく うらさく
群馬県は水はけのよい水田と冬のからっ風などの自然条件を活かして、米作りの裏作
として盛んに栽培されている全国有数の小麦の産地です。このことから小麦を使った粉もの文化が定着したのです。
むかし こめ こうか のうか こめせつやく ちゅうしょく や もち た ゆうしょく
昔は米がとても高価だったので、農家さんは米節約のために昼食やおやつに「すいとん」や「焼き餅」を食べて、夕食に
「おっきりこみ」を食べていたそうです。「おっきりこみ」は野菜を煮込んだ汁の中に、幅の広い麺を入れて、味噌やしょうゆ
で味付けしたもので、寒い冬にぴったりの体が温まる料理です。

ひもかわうどん

はば ひろ めん
幅の広い麺(10cmもある)



たてばやし 館林うどん

もちもち、みずみずしい



きりゅうし
桐生市

たてばやし
館林市

しぶかわし
渋川市

ぐんまけん
群馬県

みずさわ 水沢うどん

もちもち、コシがある



ぐんま さんだい ☆群馬三大うどん☆

めん に
おっきりこみ = ほうとうの麺に似ている

きじ ちよくせつ き い こ なまえ
めん生地を直接なべに「切り入れ込む」ことから名前がついた

