

きょうどりょうりしょうかい おおさかふ 郷土料理紹介～大阪府～

きょうどりょうり 郷土料理① かやくごはん

こめ いっしょ やさい にく た こ おおさか
米と一緒に野菜や肉などを炊き込んだ、いわゆる炊き込みごはんのことを、大阪では「かやくごはん」と呼びます。大阪で特に親しまれている理由として、冷えてもおいしい、具材が豊富なのでおかずがなくても栄養がとれる、残った野菜を使って無駄なく作れる、という効率がよいところが、
おおさか ひと せいかく あ い
大阪の人の性格に合っているからだと言われています。ちなみに
「かやく」とは「加薬」の意味で、しゅん やさい くわ えいようか たか
旬の野菜を加えて栄養価を高め、
やっこう くすり き なまえ つ
薬効（薬の効きめ）をあげるところから名前が付けました。



きょうどりょうり 郷土料理② せんば汁



さばとたっぷりのだいこん やさい に こ つく あじ
さばとたっぷりの大根などの野菜を煮込んで作る、しょうゆ味の
汁物です。大阪の船場が発祥の地であるため、その名前が付けられま
した。時間をかけずに簡単に作ることができ、さかな あたま ほね つか
魚の頭や骨まで使う
ため無駄がなく、やす た した ていちゃく
安く食べられることから親しまれ、定着しました。

おおさか 大阪といえば、やっぱり粉もん！でも、どうして？

おおさか この や や こむぎこ つか こな ゆうめい りゆう
大阪ではお好み焼きやたこ焼きなど、小麦粉を使った「粉もん」グルメが有名です。その理由と
して、おおさか しょうにん まち やす はや た もと
大阪は商人の町だったので、「安く、早く、おいしく」食べられるものが求められていたこ
と、ソース作りが盛んな土地だったことなどがあげられます。また、おおさかじょう た とよとみひでよし
大阪城を建てた豊臣秀吉に
つか せんりのきゅう ちゃかい せき た ちゃがし なか
仕えていた千利休が、お茶会の席で出したお茶菓子の中に、
こむぎこ みず と や ふ や
小麦粉を水で溶いて焼いた「麩の焼き」というものがあり、
これをもとにしてお好み焼きが生まれたといわれています。

