

# きょうどうりょうりしょうかい とちぎけん 郷土料理紹介～栃木県～

## とちぎけんうつのみやし 栃木県宇都宮市といえばぎょうざ！でも、どうして？

昭和の初め、まだ戦争が行われていた頃、栃木県宇都宮

エリアの日本軍は中国の満州に派遣されました。戦争が

終わり、宇都宮に戻った日本軍が、満州で食べたぎょうざ

を再現したのが日本全土に広がったと言われています。

栃木県の気候が、ぎょうざの材料である白菜やにら、皮の

原料の小麦の栽培に適していたのも、ぎょうざ文化が根付いた理由のひとつです。

ということで、今日の給食では、大人気の「ジャンボぎょうざ」を作りました。



## とちぎけん 栃木県はぎょうざだけじゃないぞ！

かんぴょうや、日光のゆばも栃木県の特産品のひとつ

です。かんぴょうは「ゆうがお」というウリ科の植物の

実をうすく長くむき、乾燥させたものです。日本で作ら

れているゆうがおの95%が栃木県産です。



ゆば作りのようす

### かんぴょうができるまで

