

きょうどりょうりしょうかい 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?

しょうわ はじ せんそう おこな ころ とちぎけんうつのみやし
昭和の初め、まだ戦争が行われていた頃、栃木県宇都宮

にほんぐん ちゅうごく まんしゅう はけん せんそう
エリアの日本軍は中国の満州に派遣されました。戦争が

お うつのみや もと にほんぐん まんしゅう た
終わり、宇都宮に戻った日本軍が、満州で食べたぎょうざ

さいげん にほんぜんど ひろ い
を再現したのが日本全土に広がったと言われています。

とちぎけん きこう ざいりょう はくさい かわ
栃木県の気候が、ぎょうざの材料である白菜やにら、皮の

げんりょう こむぎ さいばい てき ふんか ねづ りゆう
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、にっこう とうげん とくさんひん
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

み なが かんそう にほん つく
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

