

治部煮



材料(1人分)

・鶏もも肉	40g	・カットほうれん草	10g	・三温糖	2g
・酒	1g	・焼き麩	4g	・食塩	0.3g
・醤油	0.5g	・干し椎茸スライス	0.5g	・小麦粉	1g
・小麦粉	2g	・だし汁	70g	・水	2g
・たけのこ(水煮)	25g	・しょうゆ	7g		
・大根	25g	・酒	2g		
・人参	15g	・みりん	2g		

作り方

1. 鶏肉は酒と醤油で下味をつけ、小麦粉をまぶし軽く揚げます。
2. たけのこ、大根、人参は乱切り、焼き麩と干し椎茸は水で戻します。
3. 鍋にだし汁を沸騰させ、たけのこ、大根、人参、干し椎茸を加え煮ます。
4. 具材が軟らかくなったら(中火で約15分)調味料で味付けをします。
5. 1と麩を入れ、水溶き小麦粉を少しずつ流し入れます。
6. とろみが出たらほうれん草を加え完成です。

おすすめ献立例

- ・ごはん
- ・ぶりの照り焼き
- ★治部煮
- ・めった汁

石川県
メニュー

治部煮とは？

石川県の郷土料理。鴨肉や鶏肉に小麦粉をまぶし、すだれ麩や野菜とともにだし汁で煮た煮物です。お肉にまぶした小麦粉が溶けてとろみとなり、寒い冬でも温かいまま食べることができます。

江戸時代から食べられていた武家料理です。石川県で冬に盛んに狩猟されてきた鴨肉や、特産品のすだれ麩、加賀野菜など地元の食材がふんだんに使われています。

諸説ありますが、豊臣秀吉の兵糧奉行であった岡部治部右衛門が、朝鮮から日本へ伝えたのが始まりといわれています。その名前をとって「治部煮」と名付けられました。

農林水産省選定「農山漁村の郷土料理百選」に選ばれています。料亭や割烹などでも提供され、家庭ではおもてなしや特別な日に食べられる県民に親しまれた料理です。

石川県について

北陸地方の中部に位置し、北には日本海に突出した能登半島を有します。人口総数は112万5,843人(令和3年10月末日現在)です。

県庁所在地である金沢市は、江戸時代に加賀百万石の城下町として栄えました。「金沢城公園」「兼六園」「武家屋敷」「ひがし茶屋街」など、加賀藩の歴史を感じる建造物や街並みは現在も残っており、石川県を代表する観光スポットです。

加賀百万石文化では様々な工芸品が誕生しました。「輪島塗」「金沢箔」「九谷焼」をはじめとする10品目が国指定伝統工芸品となり、現在に受け継がれています。

食文化について

能登地区の沿岸部では海の幸を中心とした食文化が根付いています。塩漬けた魚やいかを発酵・熟成してつくられる魚醤「いしる」は能登を代表する調味料で、「日本三大魚醤」の一つでもあります。

ブリの漁獲も盛んに行われています。その歴史は古く、室町時代から贈答品として重宝されていました。そのため「かぶら寿司」や「ぶり大根」などブリを使った郷土料理が残っています。

金沢市では金沢市農産物ブランド協会が認定する「加賀野菜」と呼ばれる伝統野菜が生産されています。加賀れんこんや金沢春菊など、15品が認定され現在まで大切に受け継がれています。

石川県の給食情報

1食あたりの
給食費(平均)

小学校 268円

中学校 315円

完全給食実施人数 実施率99.9%

小学校 5万8,774人

中学校 2万9,470人 実施率98.4%

(平成30年文部科学省)