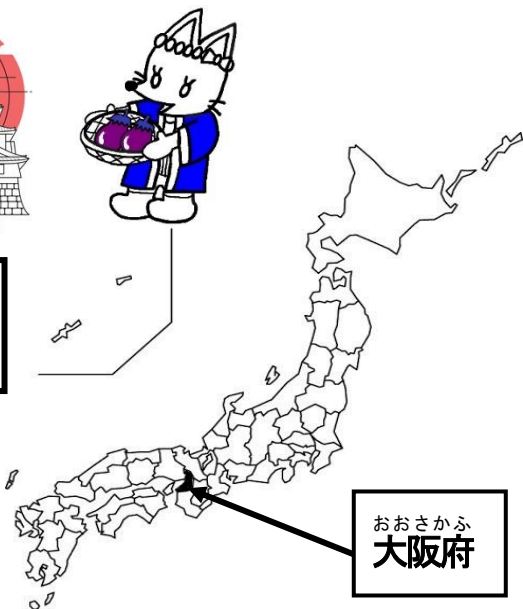


2024年度 ねんど あじ こんちゃん和味めぐり

山口県を出発したこんちゃんは、生まれ故郷である大阪府に帰ってきました。大阪は江戸時代、商業の中心であったことから「天下の台所」として知られてきました。大阪府には、伝統的に優れた栽培技術で生産され、全国にも誇れる農産物として、泉州水なすや泉州たまねぎ、大阪こまつな、泉州きくななどがあります。



おおさか府
大阪府



かやくごはん

か
(24日)



米と一緒に野菜や肉などを炊き込む、五目ごはんや炊き込みごはんのことを、大阪では「かやくごはん」と呼び、庶民の味として親しまれています。「かやくごはん」が、特に大阪で食べられているのは、冷めてもおいしく、具材が豊富でごはんだけでも満足できること、残りの野菜を使って無駄なく作れることなどが、大阪人の気質に合うからといわれています。

かやくとは、「加薬」の意味で、旬の野菜を加えて栄養価を高め、薬の効果をあげるところから命名されたそうです。

