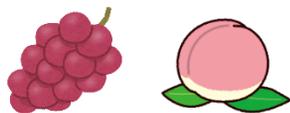


ねんど 2025年度 あじ こんちゃん和味めぐり

岐阜県を出発したこんちゃんは、日本一高い富士山や富士五湖がある山梨県にやってきました。山梨県は、南アルプスや八ヶ岳などの山々が美しく、広大な豊かな自然を楽しめます。有名な食べ物では、ほうとう、吉田のうどん、甲府鳥もつ煮があります。農作物では、ぶどうやももなどの収穫量が全国第一位です。



やまなしけん
山梨県



ほうとう

（19日）



ほうとうとは、小麦を練って2cm位の幅の広い麺にし、季節の野菜と一緒にみそで煮込んだ山梨県の郷土料理です。山梨県の山間部では、米作りが難しいため、蚕を飼って絹糸をとり、その絹糸を売って暮らしていました。畑では、蚕の餌となる桑を作り、桑の収穫が終わった後には、麦を栽培していました。そのため、この地域では、お米に代わる主食として、小麦を使った料理がよく食べられてきました。

ほうとうの名前の由来はいくつかあります。その一つに、戦国時代の武將、武田信玄が自分の刀で食材を切ったことから、「宝刀」と名づけられたという説があります。このように「ほうとう」は、武田信玄とともに、山梨名物として親しまれています。

使う野菜に決まりはありませんが、かぼちゃを使うことが多いです。給食では、かぼちゃ、青ねぎ、キャベツを使います。

