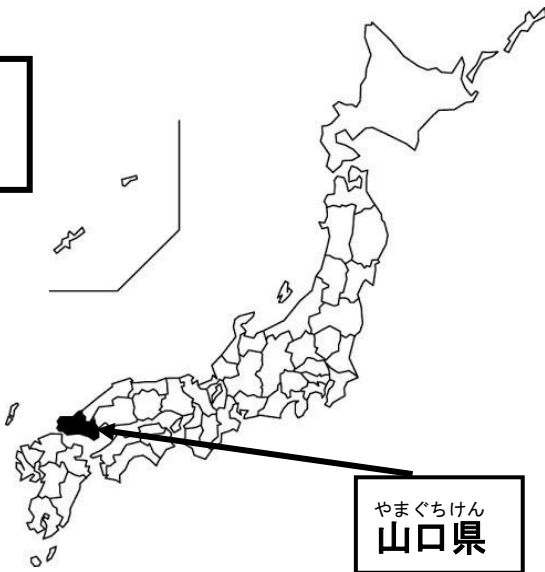


ねん ど
2023 年度
あ じ
こんちゃん ときめぐり

か な がわけん しゅっぱつ ちゅうごくちほう やまぐちけん
神奈川県を出発したこんちゃんは、中国地方の山口県
にやってきました。やまぐちけん
山口県は、かまぼこやちくわ、ういろ
うなどが有名です。

ほんしゅう にしがわ いち うみ めん ぶぶん
また、本州の西側に位置しており、海に面している部分
もおお かいざんぶつ ゆうめい なか ゆうめい やまぐちけん
も多いため、海産物が有名で中でもぶぐが有名です。山口県
では、ぶぐのことを、ぶく つう ため「ぶく」と呼んでいま
す。



けんちょう

か
(4日)



やまぐちけん きょうどりょうり
「けんちょう」は山口県の郷土料理ですが、
なまえ か な がわけん けんちょうじ てら
その名前は神奈川県の建長寺というお寺に
ゆらい
由来しています。

けんちょうじ しょうじんりょうり つく
建長寺のおぼうさんが精進料理を作っていた
あやま お くす とうふ
ときに、誤って落として崩れてしまった豆腐
あら しろ なか い しろ な
を洗って汁の中に入れたそうです。この汁の名
まえ てら なまえ けんちょうじる よ
前が寺の名前をとって「建長汁」と呼ばれる

やまぐちけん
ようになりました。山口県のおぼうさんたちが
けんちょうじ しゅぎょう で む りょうり
建長寺へ修行に出向いたときに、この料理に
て あ けんちょうじる もと みすけ
出会いました。「建長汁」が元になり、水気を
き あぶら いた とうふ
切って油で炒めた豆腐と、
ふゆ しゅん だいこん にんじん
冬が旬の大根や人参などを
に りょうり
いっしょに煮た料理が
「けんちょう」です。

