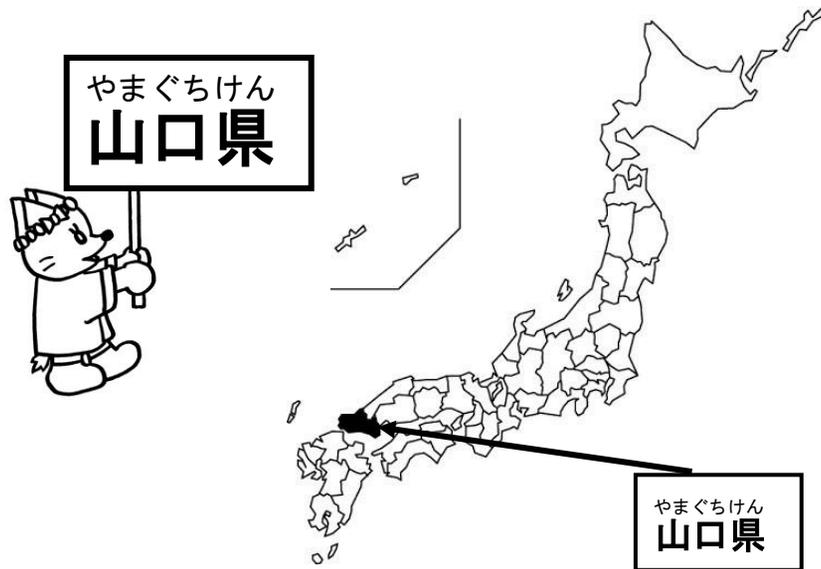


ねん ど  
2023 年度  
あ じ  
こんちゃん和味めぐり

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 ふぶん  
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、海産物がある中でふぐが有名です。山口県  
では、ふぐのことを、ふく つう ため「ふく」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 しょうじんにょうり 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てたそうです。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。

