

ねん ど
2023 年度

あじ
こんちゃん和味めぐり

おきなわけん しゅっぱつ にしにほん ちゅうしんてきとし
沖縄県を出発したこんちゃんは、西日本の中心的都市
であるおおさか 府 かえ おおさか れきしてき しょうにん まち
として発展し、「天下の台所」として知られてきました。
おおさか ひと ぜんこく から ほうふん しょくざい て はい
大阪の人は、全国から豊富な食材が手に入ったおかげで
りょうり あじ 料理や味にうるさく、しょく 食にぜいたくにお金を使うことから
ぞく く 「食いだおれのまち」ともいわれています。



おおさか 府
大阪府



きつねうどん

にち
(16日)



おおさか おおさか みなみ
きつねうどんは、大阪うまれのうどんです。大阪の南
せんば めいじじだい つつ まつば や みせ
船場には、明治時代から続く「松葉家」というお店があ
ります。このお店の初代店主は元々すし職人だったので、
あまから た 甘辛く炊きたいなりずしのあげをサービスとして、
うどんにそだ 添えて出していました。そのあげをお客さん
がうどんにのせて一緒に食べていたのを見た店主は、あ
げをのせたうどんをメニューに加えました。これが、き
つねうどんのはじ おおさか
ち人気となり、やがてぜんこく ひろ
全国に広まりました。

「きつねうどん」と命名された
のは、むかし あぶら
昔から油あげがきつねの
こうぶつ 好物とされていたことに由来する
ゆらい
といわれています。

