

ねんど
2023年度
あじ
こんちゃん和味めぐり

三重県を出発したこんちゃんは、北陸地方にある象の顔を横から見たような形の福井県にやってきました。日本海側の若狭湾や越前海岸などでは、さまざまな魚介類が水揚げされますが、福井県で獲れるオスのズワイガニは「越前ガニ」と呼ばれ、冬の味覚として有名です。



ふくいけん
福井県



どん
ソースかつ丼

にち
(15日)



ソースかつ丼とは、揚げたてのとんかつをソースに漬け込んでごはんの上のせたものです。大正時代に福井県出身の高畠増太郎さんが考案しました。

高畠さんは、ドイツでの料理修行で学んだウスターソースを日本人に合うように工夫し、東京で開かれた料理発表会でソースかつ丼を初披露しました。

その後、福井県に戻って開業した洋食店でソースかつ丼を提供し、広まっていきました。

「かつ丼」といえば、とんかつを卵でとじたものを思い浮かべる人も多いと思いますが、福井県では「ソースかつ丼」の方が一般的だそうです。

