

奈良県の郷土料理

●吉野汁

清汁にくず粉を溶かしてとろみをつけた汁物のことです。この汁は、奈良県吉野地方がくずの主な生産地であることに由来しています。口当たりが良く、冷めにくいのが特徴で、さまざまな食材で楽しむことができます。現在では、くず粉ではなく、かたくり粉を使用することが一般的になっています。保育園でもかたくり粉でとろみをつけています。



●奈良茶飯

米と大豆をほうじ茶で炊いた、炊き込みご飯です。東大寺や興福寺の僧侶が食べ始めたと言われています。

奈良茶飯は米と大豆のバランスの取れた栄養食であり、腹持ちが良く、その後、全国各地に広く知られるようになりました。



●かしわの竜田揚げ

関西地方では食用の鶏肉を「かしわ」と呼んでいます。かしわの名前は、鶏の茶褐色の羽色が、柏の葉に似ていることが由来との説があります。

