

令和7年12月19日 金曜日

100年フード「大歳のごつつお」



★大歳のごつつお

☺八王子産だいこん、さといも、
にんじん使用

★鶏肉の唐揚げ

☺八王子産根しょうが使用

★牛乳

★ごはん

★たまねぎのみそ汁

☺八王子産こまつな、はくさい使用



100年フード「大歳のごつつお」



今日は100年フードの料理です。100年フードは、文化庁の取り組みで、地域で世代を超えて受け継がれてきた食文化を100年続く食文化、「100年フード」と名付けて、今後も伝えていくことを目指す取り組みです。

今回は、岐阜県美濃加茂市の郷土料理「オオトシのごつつお」を作りました。各家庭や地域で入れる具材や切り方に違いがありますが、細く長く生きられるようにと、糸昆布を必ず入れるそうです。年越しの時期の料理なので、はちっこキッチンでも、今の時期にみなさんの長生きを願って作りました。



岐阜県 美濃加茂市



みの か も し
美濃加茂市

みの か も し
美濃加茂市は、岐阜県の中南部に位置し、木曽川と飛騨川の合流点にあります。宿場町として栄えた町ということもあり、現在も商業の中心地として栄えています。

江戸時代からの古い町並みが残る「中山道
おおたじゅく
太田宿」などが有名です。

オオトシ 大歳のごっつお

みの か も し
美濃加茂市では、12月31日を
“大歳（オオトシ）”と呼び、大晦
か 日には“大歳のごっつお（大歳の
オオトシ 大歳の
ごちそう）”が、必ず食卓にあがり
ました。大歳のごっつおは、大きな
鍋に切った野菜やこんにゃく、豆腐、
油揚げを入れて煮た料理で、今でも
正月の定番料理として食べる家庭も
少なくありません。

