

地場産物を使用した料理および献立事例

県内各地で採れる産物を使って、古くから伝えられている料理



滋賀の郷土料理
1 - No.

お講汁



材料 1人分

かぶ	100 g
みそ	8 g
煮干し	2 g

栄養価

エネルギー	35kcal
蛋白質	1.7 g
脂質	0.6 g

作り方

かぶは厚めに皮をむき、厚さ約1cmのいちょう切りにする。

かぶの葉は1cm位に切る。

煮干しでだしをとり、かぶをやわらかく煮る。

にかぶの葉を入れ、みそで味をつける。

お講汁は、湖北地方で古くから作られている料理です。秋から冬にかけての寺の行事「お講」の際に、畑でとれた野菜を持ち寄り、寺の大きな「お講鍋」で煮込みます。法要の後、お参りをした人々にふるまわれます。

