

いしかりなべ さんぺいじる ちが 「石狩鍋と三平汁の違い！」

令和元年9月30日

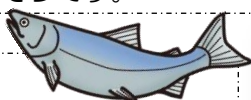
北空知圏学校給食センター

「石狩鍋」は、同じ北海道の郷土料理で知られる「三平汁」と間違えられることがあります。
今日は、どこが違うのかを説明したいと思います。



石狩鍋は鮭を主材料として味噌で味付けをした鍋料理で、北海道の郷土料理として知られています。石狩鍋は塩漬けていない生の鮭を使用します。

具は鮭の身や骨などのアラと豆腐、玉ねぎ、キャベツ、大根、しいたけ、にんじん、長ねぎなどの野菜を使います。元祖は、明治時代に北海道石狩市の地元の漁師が賄い料理として味噌汁の中に鮭のぶつ切りやアラ、野菜などを入れて食べたのが始まりだそうです。



三平汁とは、北海道の郷土料理で、塩漬けやぬか漬けにした鮭やニシン、タラやホッケなどを根菜と一緒に煮込んだ汁物のことをいいます。まだ、冷蔵庫がなかった時代、魚は漬物として保存されていました。三平汁は、汁自体の味を決めるのは、魚の塩味なのです。食料の少なくなる寒い冬の時期、体を温めるものとして、三平汁が作られたよう



今日の給食には、鮭とにんじん、大根、ごぼう、長ねぎなどが入った味噌味の「石狩汁」が出ます。

