

今日の主役

「おっきいこみ」^①

群馬県の郷土料理です。



おっきいこみ とは？



幅が広くて平たいめんと旬の野菜を煮こんだ料理。

めんの粉が汁にとけてとろみがつきます。

体がポカポカ
寒い冬にぴったり！

幅が広くてうすいめんは、
だしのうまみを吸いやすく
火の通りもよいそう！

清里の
「ほうとう」にも
似ていますね！



ほうとう

山梨県

みそ味
のことが多い



おっきいこみ^④

群馬県

しょうゆ味
のことが多い



どちらが
お好み？

群馬県の粉食文化



⑤



水沢
うどん

群馬県は日本を
代表する
小麦の生産地。

焼き
まんじゅう



小麦粉をつかった
郷土料理が
たくさんあります。

群馬県で小麦づくいさかんになったのは…^⑥

小麦づくいにぴったりの環境

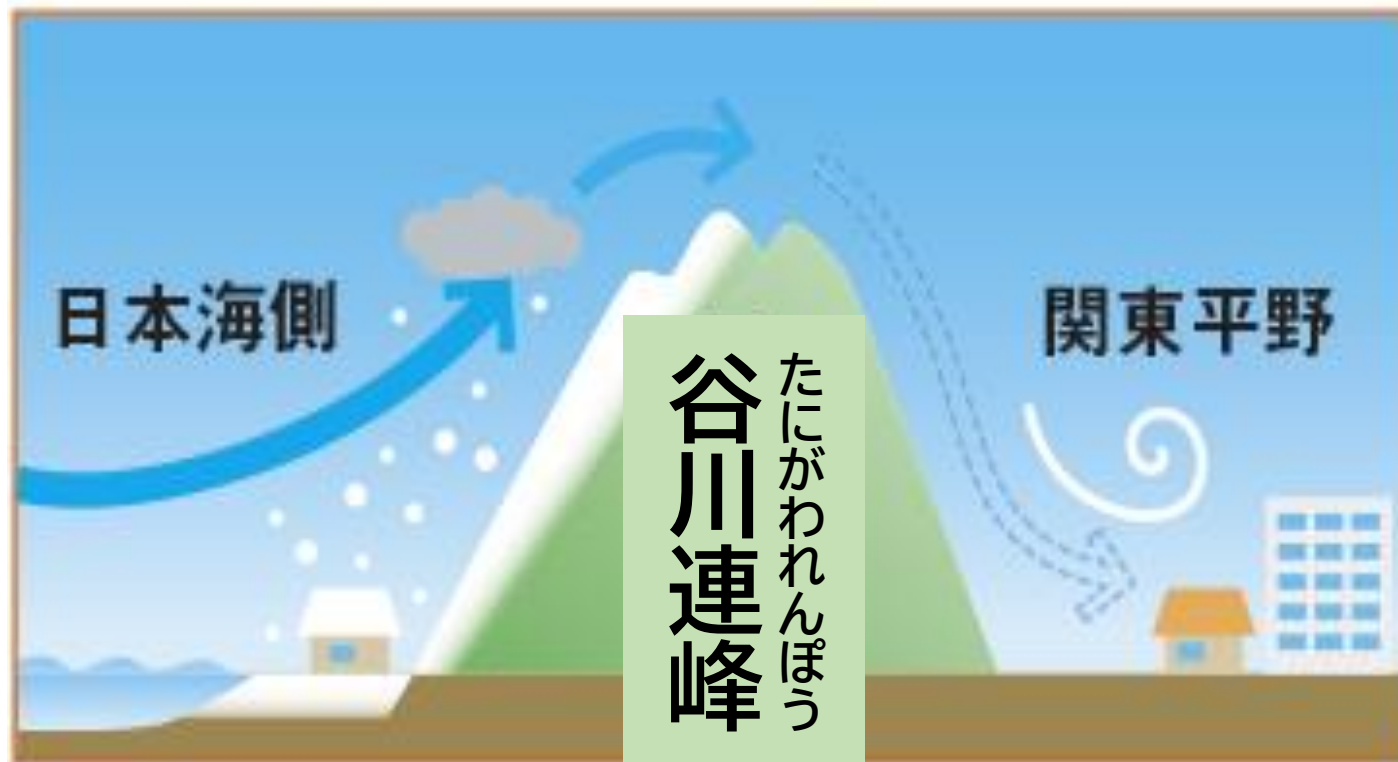
だったから！

ポイントは…

- ・冬の日照時間が長いこと
- ・「からっ風」が吹くこと

「からっ風」とは？

▶ 群馬における空っ風発生のおくみ



冬に北西から吹く風が谷川連峰にぶつかり、水蒸気が雪となって降ります。

水分がぬけて乾燥した風が群馬県側に吹き込みます。

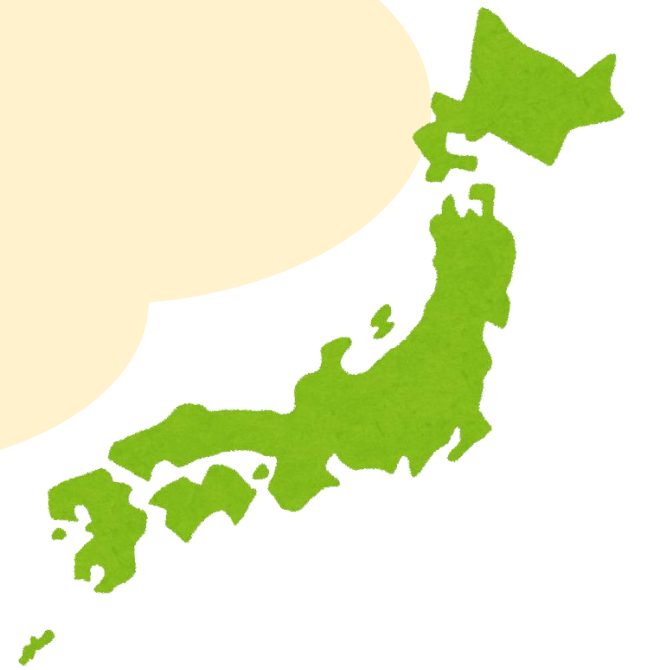
からっ風による乾燥した気候により
群馬県の小麦づくりが発達！



小麦をつかった
郷土料理が多数
生まれました！

郷土料理にはその土地の気候や地形が
大きく関係しています。

背景を調べてみると
いろいろな発見がありますよ！



参考・画像引用：うちの郷土料理 | 農林水産省

https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/area/gunma.html

新田乃庄おきりこみの総本山 <https://nittanosho.net/>

地理女子が教えるご当地グルメの地理学 | 長谷川直子・尾形希莉子 | ベレ出版