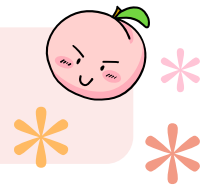


## スキー汁のお話（中）



みなさん、こんにちは。今日はスキー汁のお話です。

スキー汁は、スキー場で出されていたみそ汁であったことから、こう呼ばれています。新潟県の上越<sup>じょうえつ</sup>地方という地域でさかんに作られていたみそ汁で、この新潟県上越地方は、日本に初めてスキーが伝わった場所です。

スキー汁に使われる食材やその切り方には、それぞれ意味があります。食材は冬に美味しいものを使います。大根やにんじんは「スキー板」の細長い形を表して、「短冊切り」という切り方をしています。とうふの白い色は、雪やあられを表しています。そして、ホクホクしたあまいさつまいもが入るのも、スキー汁の特徴です。これは、鹿児島県出身のスキー講師によるアイデアだそうです。

食べると体が温まるので、スキーを楽しむお客さんに人気でした。地元の学校給食のメニューに登場し、1998年に長野で行われた冬季オリンピックでは、町おこしにも使われました。今ではみなさんの給食にも登場する郷土料理になっています。

まだまだ寒い日が続いています。スキー場のお客さんたちのように、あたたかいスキー汁を食べて、体を温めましょう。