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、新潟県上越市の郷土料理です。上越市は、明治 44 年にオーストラリアの軍人、レルヒ少佐が日本で初めてスキーの技術を伝えたところとして知られています。また、スキー汁は、スキー大会に出されたみそ仕立ての汁が始まりだそうです。

スキー汁に入っている食材や切り方にはそれぞれ意味があります。細く切った大根やにんじんは、スキー板を表し、こんにゃくはスキーですべったときの雪の上にできたあとを表しています。豆腐は雪やあられを、長ネギとごぼうは雪道を歩くときにすべらないためのはきものを表しています。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。

スキー汁は、体を温めてくれるので、寒い季節にぴったりの料理です。まだまだ寒い日が続いています。スキー汁を食べて体も心も温まりましょう。