



スキー汁のお話（小）



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を使った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し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

さつまいもが入っているのも、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。