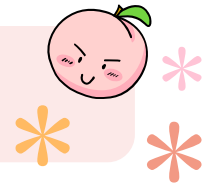


スキー汁のお話（中）



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、にいがたけんじょうえつし新潟県上越市の郷土料理です。じょうえつし上越市は、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シュプールを表しています。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の「かんじき」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。