



## だまこ汁<sup>じる</sup>



みなさんこんにちは。今日は「だまこ汁<sup>じる</sup>」のお話をします。

だまこは、ごはんを粒<sup>つぶ</sup>が残るくらいにつぶし、直径3cmほどに丸めたものです。

名前の由来は、お手玉の「玉」に、秋田の方言で、「小さい」とか「かわいい」という意味の「こ」がついたといわれています。そして「だま」には、ごはんをつぶして丸めるという意味もあります。

だまこを入れた汁<sup>じる</sup>を、「だまこ汁<sup>じる</sup>」または「だまこ鍋<sup>なべ</sup>」といい、秋田県の郷土料理<sup>じる</sup>です。秋田県には、「庭あらい」といって、収穫<sup>しゅうかく</sup>したばかりの新米で作った「だまこ」を食べる風習があります。だまこ汁<sup>じる</sup>は、家庭料理なので決まったレシピはなく、それぞれの家によって材料は異なります。鶏<sup>とり</sup>ガラのだし汁<sup>じる</sup>に、だまこと鶏肉<sup>とりにく</sup>、ねぎ、せり、ごぼう、まいたけなどの具を入れ、しょうゆやみそで味をつけることが多いです。

今日の給食は、しょうゆ味です。味わって食べましょう。

これでお話を終わります。