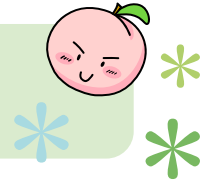


スキー汁^{じる}



みなさんこんにちは。今日は「スキー汁^{じる}」のお話をします。

スキー汁^{じる}は、新潟県上越市^{じょうえつし}の郷土料理です。上越市^{じょうえつし}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。当時、スキー訓練の時に出されたみそ汁^{しる}が「スキー汁^{じる}」の原点です。

スキー汁^{じる}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シューブルを表しています。豆腐^{とうふ}は雪やあられを、長ねぎとごぼうは雪道を歩くときにすべらないための履き物である「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^{じる}の特徴^{とくちょう}です。

スキー汁^{じる}を食べて、体も心も温まりましょう。これでお話を終わります。