



けんちん汁の話



みなさん、こんにちは。今日はけんちん汁のお話をします。

けんちん汁は、神奈川県けんちんの郷土料理で、鎌倉市かまくらにある建長寺けんちょうじで作られた建長汁けんちょうじがなまって、「けんちん汁」と呼ばれるようになったことが名前の由来です。けんちん汁は野菜や豆腐とうふを炒め、だし汁いたで煮込む料理で、当時は修行中のお坊さんぼうが野菜を無駄なく食べるために作っていました。現在は家庭でも作られていますが、一説によると建長寺で修業したお坊さんぼうが各地に派遣されたときに全国に広まったとされます。

本来は魚や肉を使わない精進料理であるため、だしは昆布こんぶやしいたけからとりますが、現在ではかつおやムロアジでだしをとる場合があります。

給食では、ムロアジでだしをとっています。これでお話を終わります。