

A stylized map of Niigata Prefecture is shown in the background, rendered in a light purple color. The map is overlaid with a vibrant, abstract floral pattern consisting of various colored shapes like circles, teardrops, and lines in shades of green, yellow, pink, and blue. The overall aesthetic is bright and artistic.

新潟県の郷土料理

皆さんは新潟県の料理といえば何を思い浮かびますか？

新潟県は海鮮がとても美味しいイメージがあります。

それでもその中でどういう料理があるのかわかりませんよね。

イメージとは違う意外な食べ物もあるかもしれません。

普段目にしない料理に触れてみてどうでしょうか。

新たな出会いがあるかもしれませんね。

それでは紹介していきたいと思います。

へぎそば

へぎそばとは、新潟県魚沼地方発祥の蕎麦であり、つなぎに布海苔という海藻を使った蕎麦を、へぎといわれる器に盛り付けた切り蕎麦のことをいいます。

海藻をつなぎに使うことによって、つるつるとした食感とのと越しの良さが特徴です。



わっぱ飯

わっぱめしは、薄い木の板で作られた特別な丸い容器で調理された和食です。他の具材をのせた新潟県名物です。

コシヒカリ米と新潟名物の南蛮エビや鮭、のどぐろなどの美味しい海の幸が楽しめる人気の新潟グルメでもあります。



イタリアン

イタリアンとは、焼きそばに特製トマトソースがかかった「スパゲッティ風焼きそば」のことです。新潟市に拠点を置くファストフード店「みかづき」が考案したもので、約60年もの間、新潟市民に愛され続けているソウルフードです。



栃尾の油揚げ

栃尾の油揚げとは、栃尾にある秋葉神社の参詣土産として、江戸中期ごろに考案された油揚げのことです。通常の3倍もの大きさの油揚げで、食べごたえがあると人気があります。





実際に調理を試みる

画像からしてもとても美味しそうな感じがしますね。
それでは実際に料理してみたいと思います。

イタリアンを料理してみました。

〈材料〉

- ・太麺/1玉
- ・キャベツ/1枚
- ・もやし/1/4袋
- ・合い挽き肉/25g
- ・玉ねぎ/20g



〈作り方〉

1/キャベツはザク切りにし、もやしと焼きそばと共にサラダ油で炒め、添付のタレでソース焼きそばをつくる

2/〈ソースをつくる〉サラダ油で挽肉、タマネギ、ニンニクを炒めて、煮込む。仕上げに粉チーズなどをふりかけたら出来上がり。



感想

普通のミートパスタより麺が太く、味が濃くて濃厚な味がしました。

トッピングにチーズをふりかけましたが、それも良い味を出していてとても美味しかったです。



まとめ

新潟の名物のことを調べて、初めての料理を知る機会になりました。

とても美味しそうな食べ物ばかりで、何を作るか迷ってしまいました。

やっぱり普段食べない料理を食べると、新たなおいしさに気づかされた気がします。

今度は他の県の名物についても調べたいですね。

新潟について、より一歩詳しくなった気がします。