

もんだい

問題 97 【解答】

かいとう

< 10月2日(木) >

1年山梨移動教室編④



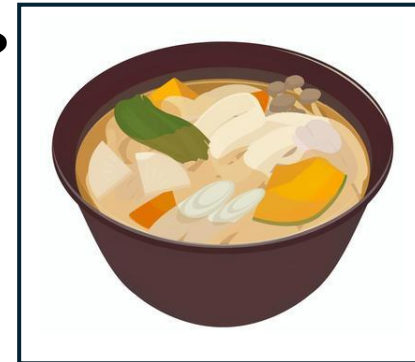
やまなしけん きょうどりょうり ふと ひらめん きせつ やさい
山梨県の郷土料理で、太めの平麺、かぼちゃや季節の野菜、きのこを
い に こ み そ じ た りょうり
入れて煮込んだ味噌仕立ての料理はどれでしょうか？

こた

答え ②ほうとう

かいせつ

【解説】



やまなしけん だいひょうてき きょうどりょうり はくたく
ほうとうは、山梨県の代表的な郷土料理ですが、「鱧飩」
ちゅうごくゆらい めんりょうり へんか せつ たけだしんげん じんちゅう
という中国由来の麺料理が変化した説、武田信玄が陣中の
さい ほうとう めん き でんせつとう
際に「宝刀」で麺を切ったことによる伝説等があります。