

郷土料理 秋田県



メニュー

わかめご飯、牛乳、シシャモフライ、いものこ汁

いものこ汁は秋田県南部地域の郷土料理で、寒い時期に食べられる料理です。「いものこ」とは里芋のことを指します。食べ物の収穫に感謝し、祝い合う儀式では必ず食べられているそうです。

里芋にはぬめりがありますが、そのぬめりは「ムチン」と呼ばれる食物繊維です。「ムチン」は人間の体内にも存在している成分で、鼻や口などの呼吸器の粘膜に含まれています。これによって、花粉症やウイルスの侵入を防いでくれる働きがあります。

