

【4月10日】ほうとうの日 山梨県郷土料理

ほうとう・チーズはんぺんフライ・切り干し大根とベーコンの炒め煮・
焼きプリンタルト

“ほうとう”は山梨県の郷土料理です。昔、山の方では米作りが難しく、
麦が栽培されていました。収穫された麦を麺にして、季節の野菜と一緒に
みそで煮込んで食べたのが始まりといわれています。今日の「みそ」
は、地元“はっぴい倶楽部”の方達が国産大豆を使って作った「手作りみ
そ」を使います。

