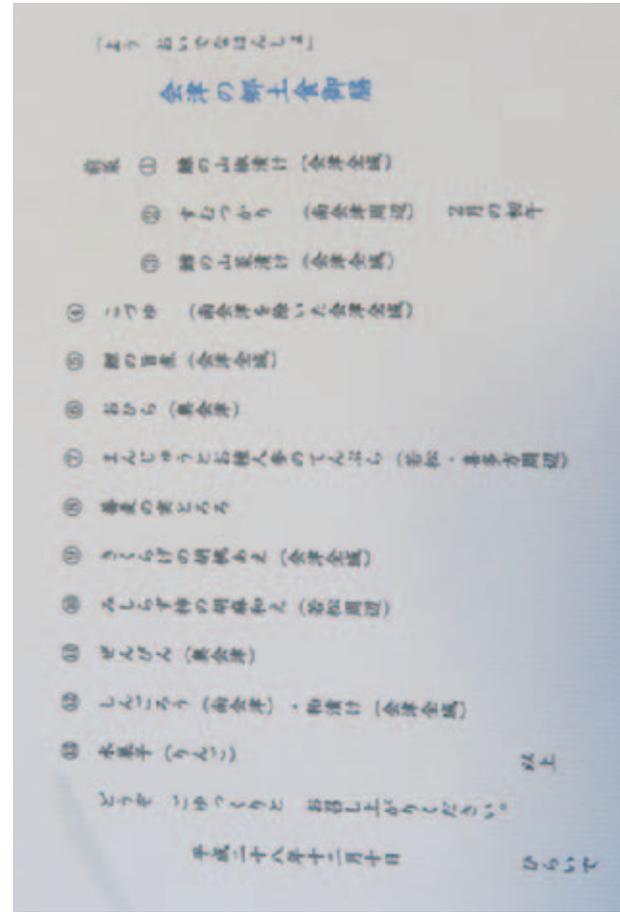
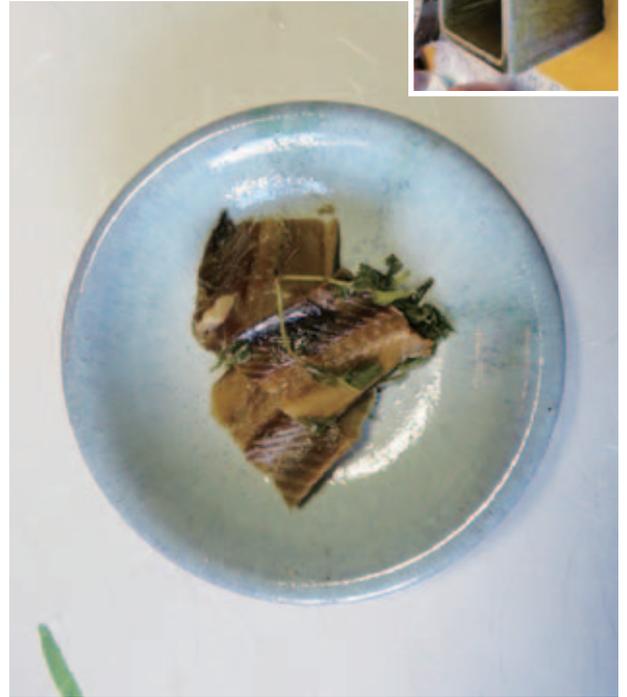


## 2 会津の郷土料理 御膳 1例

- 前菜 ② すむつかり (南会津周辺) 2月の初午  
③ 鱈の山椒漬 (会津全域)



前菜 ① 鱈の山椒漬 (会津全域)

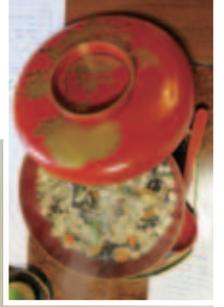


会津本郷焼きの器、鉢鉢。



大根を下ろす時に使う「鬼おろし」。鬼の歯のようなところからそう呼ばれているようです。大根がふんわか、シャキシャキとして調味料になじみやすくなります。

④ こつゆ (南会津を除いた会津全域)



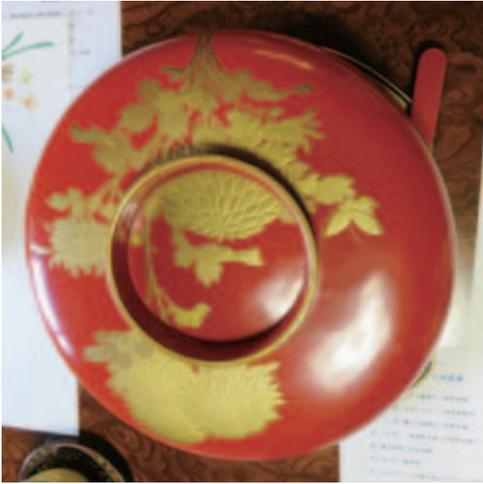
⑥ おひら (奥会津) 会津小笠原流礼法の盛り付け



⑦ まんじゅうとお種人参のてんぷら (若松・喜多方周辺)



お種とは、将軍からの薬用人参の種をいただいたところから、普通の種でなく丁寧語の「お」がついて、お種人参といわれるようになったと言われています。



こつゆをおひらにいれて



⑤ 鯉のうま煮 (会津全域)



⑨ きくらげの胡桃あえ (会津全域)



⑩ みしらず柿の胡麻和え (若松周辺)



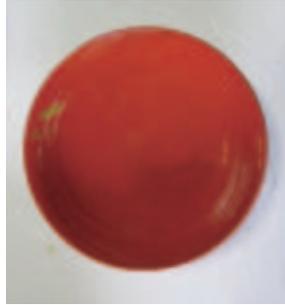
⑪ 蕎麦の実とろろ



① ぜんびん (奥会津)



② しんごろう (南会津)・粕漬け (南会津全域)



会津小菊南瓜

大きさは直径13~15cm程度の繻円形で、その形が菊の花に似ている所からこの名称がつけられました。外皮が硬いため保存性が高く、ねっとりした食感があります。



### 3 会津のお正月料理 例

