

「下大羽の郷土料理」

地域で親しまれている地場野菜をふんだんに使ったおふくろの味

[メニューの紹介と調理法]

いらとなすの大判焼き

旬の野菜を使った田舎料理油揚げに野菜を詰めた素朴な料理です。

夏野菜の大羽ん揚げ

かぼちゃを蒸してつぶし玉ねぎの細切りを炒め合わせて調理し、油揚げ（半枚）の中に詰めてサラダ油で揚げる。

ごぼうの唐揚げ

生ごぼうを味付けして片栗粉をまぶして油であげた酒のつまみです。

茄子の油みそ

夏に沢山収穫した茄子の中から育ちすぎた大きめの物を捨てずに油で炒めて味噌で味付けし、子供の頃からよく食べた一品です。

厚焼き卵

毎日のお弁当、運動会、遠足のお弁当・客人のもてなし…と田舎定番のごちそうです。甘塩っぱい味付けの子供の頃からの懐かしい味です。

[紹介]

大羽ん振る舞い

大羽地区の気心の知れた楽しい仲間たちで参加します。採れたて地元野菜で作った郷土料理で、おふくろの味をご堪能ください。