

おてっか

“^{てっか}鉄火なす”とも呼ばれています。なすを^{あぶら}油でいためて、みそと^{さとう}砂糖で味付けした^{りょうり}料理のことです。なすがたくさん採れる^と夏の時期によく^{なつ}食べられてきました。



^{かてい}家庭によって、なすのほかに^{つか}使う^{しょくざい}食材に
ちがいがあるようです。
みなさんのおうちでは
どんな「おてっか」を^た食べますか？



きょうどりょうり
郷土料理とは、その^{ちいき}地域で採れる^と物を使い、その^{ちいき}地域に
^あ合った^{ちょうりほうほう}調理方法で^{つく}作られ、^う受け継がれてきた^{りょうり}料理のことです。