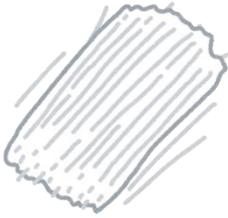


献立ひとくちメモ

7月30日(木)



春雨のお話です。

春雨は中国から伝わった食材ですが、この名前は日本でつけられたものです。中国語では「紛条 (フェンティアオ)」や「紛絲 (フェンシー)」といいます。中国では緑豆や空豆等のでん粉を原料に作られますが、日本では主にジャガイモやサツマイモのでん粉を原料に作られ、インスタント麺の一つでもあります。春雨を使った熊本県のご当地グルメ「太平燕 (タイピーエン)」は、中国料理をアレンジしたもので、魚介類や豚肉、野菜、きくらげ等が入っています。今日の春巻きにもたっぷり春雨が入っているので、ぜひ食べてくださいね。