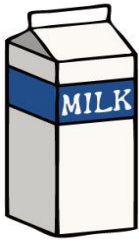


# 献立ひとくちメモ

11月4日(水)



飛鳥（あすか）汁のお話です。

飛鳥汁は、奈良県の郷土料理の一つで、鶏肉や野菜を入れた味噌汁に牛乳を加えた汁物で、飛鳥時代に生まれました。約1300年の歴史がある古い郷土食で、地域によっては鍋料理として「飛鳥鍋」を食べているそうです。

飛鳥時代は、592年～710年の110年間を指します。中国の旧王朝・唐から牛乳と鶏肉が伝わりました。当時、牛乳は大変貴重なもので、貴族限定の高級食材でした。そのため、飲料としてはなく薬として貴族の間で大切にされており、牛乳は体によい食材として料理に混ぜて食べたのが始まりといわれています。