

献立ひとくちメモ

4月25日(月)



たぬき汁のお話です。

たぬき汁とは、精進料理の一種で、たぬき（肉）がこんにゃくに化けたことに由来します。獣肉食が食べられない仏僧は、肉の代わりに凍ったこんにゃくを食べやすい大きさにちぎり、ごま油で炒めて汁物に入れたところ、肉と同じ食感であったことから精進料理として広まったとされています。

こんにゃくのほかに、大根、ごぼう、にんじん、ねぎ、大豆などたくさんの食材を使った具たくさんの汁物です。秋から冬にかけて代表的な料理で、地域によってみそ汁にしたり、すまし汁にしたりとさまざまです。