

# 11月15日（火）

## つま正本社ビル4階調理室にて

ぐるなび様が、神奈川県産の郷土料理を発信するエリアストーリーの撮影を行いました！  
神奈川県産の食材をふんだんに使用した郷土料理の「けんちん汁」「生しらす丼」「のらぼう菜のお浸し」「へらへら団子」の4品目を、調理から出来上がるまで撮影しました。

今回の撮影で調理を担当していただいたのはこまつな保育園の専属栄養士 多久和寛子（たくわひろこ）さんです。  
素材から一品一品丁寧に作り上げてくださり、撮影中の調理室にはおだしの良い香りが終始漂っていました。



### けんちん汁

神奈川県鎌倉市に伝わるすまし汁。  
鎌倉にある建長寺の修行僧がつくる精進料理  
「建長寺の汁」がなまって「けんちん汁」と呼ばれるようになったそうです。

### へらへら団子

小麦粉や上新粉で団子を作り、あんこをからめた郷土菓子です。  
江戸時代から神奈川県横須賀市佐島に伝わる伝統料理で祭りの際に、豊漁と無病息災を祈願して奉納されます。団子を押しつぶして平たくした形からへらへら団子と呼ばれています。



### のらぼう菜のお浸し

江戸時代から川崎市で栽培されているのらぼう菜。  
アクが少なく、甘味があり栄養価も高いのが魅力。  
生産量が少なく、市場にもあまり出回らない貴重な野菜です。

### 生しらす丼

シラス漁が盛んな神奈川県では、新鮮な生シラスが入手しやすいので、生のままご飯にのせる生しらす丼が人気です。くちどけの良い生しらすに生姜などの薬味や海苔などを添えて味わうと絶品です。



神奈川の産物から作られた古くから親しまれる日本の味。  
新鮮な食材を使って気持ちを込めてつくられる料理はやっぱり本当に美味しいです。  
郷土料理の味を未来へ継承していくために地元の新鮮な野菜や魚を持続的に生産できるよう環境と人手があること、家庭や学校などの食育の場を通じて伝統料理を次世代へ伝えていくことが大切だと思いました。

動画公開日はわかり次第  
改めてお伝えします！