

10月26日（木）

きょうは、川口市内では中居小学校のみなさんだけが食べられる、

とくべつこんだて
特別献立の日です。

その特別な献立は、みそカツ丼とくべつ こんだてとって、愛知県名古屋市あいちけん なごやしで有名な料理です。みそカツとは、豚カツとんに、八丁みそはっちょうとって、とても黒いみそをベースに、かつお節ぶしでとったダシ汁じる さとうに砂糖あまからなどで甘辛く味付けあじつした、みそダレをかけた料理です。

みそカツのタレに使われている八丁みそはっちょうは愛知県あいちの特産品とくさんひんで、大豆と塩、水だけでできています。蒸した大豆むを材料にして、麴菌こうじきんと呼ばれる菌きんと混ぜてま、二夏二冬ふたなつふたふゆ以上発酵はっこうさせます。二夏二冬とは、夏の季節を2回、冬の季節を2回という意味なので、2年間以上は発酵はっこうをさせて作ります。ふつうの白みそは、10か月～1年間程度ていどしか発酵はっこうさせないので、八丁みそはっちょうを作るにはとても手間てまがかかります。

そんな八丁みそはっちょうが使われたみそカツを食べて、八丁みそはっちょうの味と、名古屋なごやの味を知ってください。