

30年10月12日（金）牛にゅう・ならちゃめし・くろまいがむし・あすかじる・かき



ならけん きょうどりょうり
奈良県の郷土料理

ならちゃめし
奈良茶飯

ほうじ茶でたいたご飯です。大豆や栗を入れることもあります。

くろまい
黒米いがむし

こだいまい
古代米である「**黒米**」をまぶした蒸し肉団子。

あすかじる
飛鳥汁

みそしる **ぎゅうにゅう** はいった あすかじだい きゅうてい けんじょう
味噌汁に**牛乳**が入ったもの。飛鳥時代に宮廷に献上されていた
ぎゅうにゅう つくられた はじまり
牛乳をいれて作られたのが始まり。

かき
柿 ならけん かき しゅうかくりょう しゅっかりょう わかやまけん ついで **ぜんごく**
奈良県は柿の収穫量・出荷量ともに和歌山県に次いで**全国**

だい2い
第2位（平成28年）です。