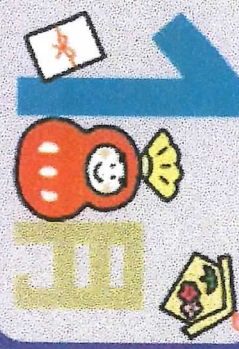
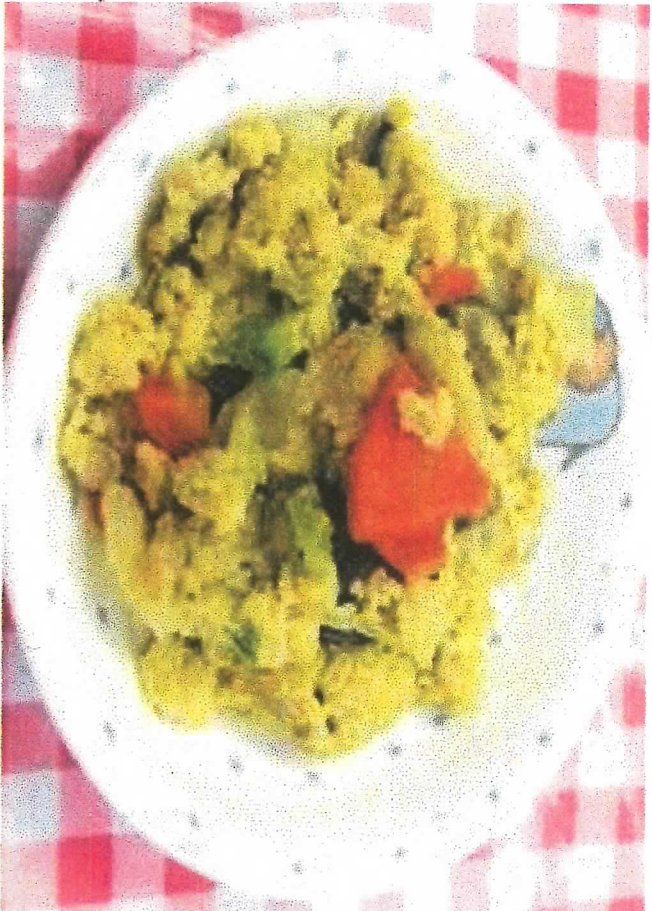


# きゅうしよくニユース1



## こうや 高野の粉の煮物

(郷土料理を知ろう)



こうや 高野の粉の煮物は天理市の郷土料理です。天理市では昔、気温が低い山間部で保存がきくように豆腐を凍らせて水分をぬいて乾燥させた高野豆腐が作られていました。高野の粉は、高野豆腐を作っ四角く切り分けるときに出る「切りくず」ですが、大切なたんぱく質として、おかずやおかしにして食べてきました。



四角く切り分ける  
ときの切りくず

