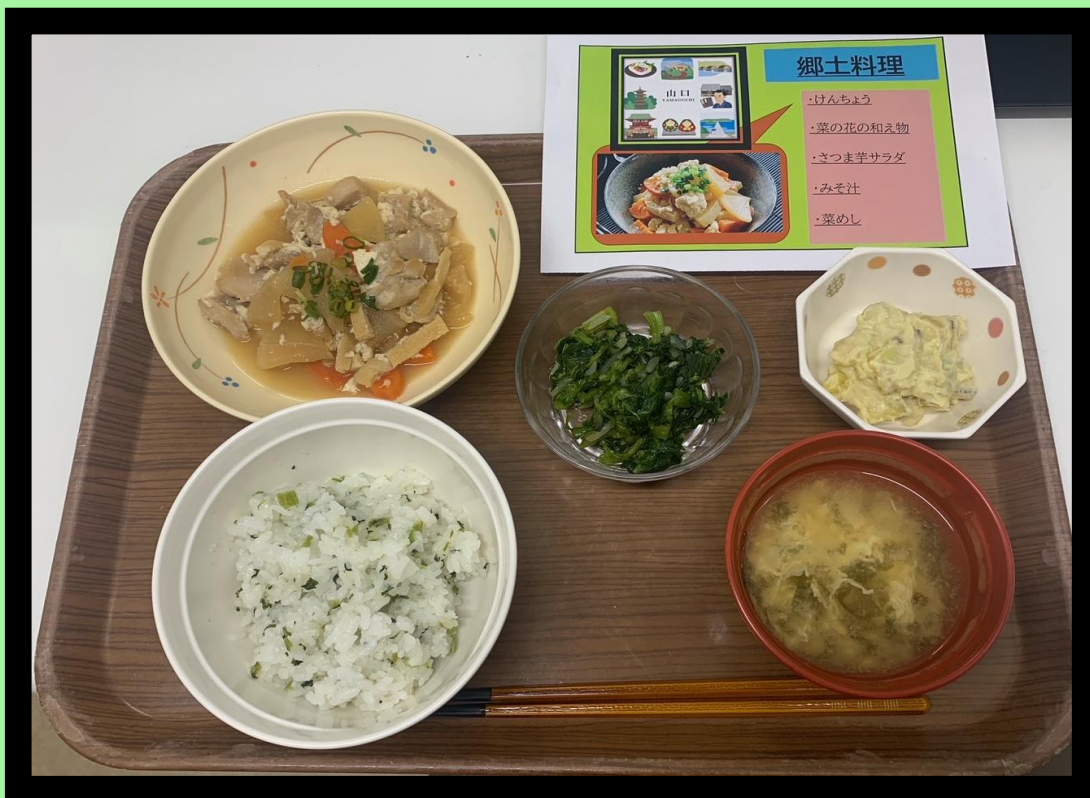


郷土料理メニュー

けんちょう



山口
YAMAGUCHI



郷土料理

- ・けんちょう
- ・菜の花の和え物
- ・さつま芋サラダ
- ・みそ汁
- ・菜めし

けんちょうとは・・・

鎌倉時代のもの、日常的な料理です。山口県下関の「けんちょう」は日常の食であり、「建長寺説」が由来です。下関は交易の拠点だったので、当時、建長寺ゆかりの僧侶も立ち寄ったことからこのことです。汁ものではなくおかずが特徴。

また、けんちん汁も鎌倉市の建長寺の精進料理が発祥と言われているところにあり、豚汁との違いは精進料理のけんちん汁には肉類が入っていないもの。最近では、けんちょうにも、けんちん汁にも肉類を入れることが主流になってきています。