

給食メモ ソースかつの発祥地は 7 / 1 (木)

カツ丼といえば、トンカツを甘辛い醤油ベースの出汁で煮込み、卵でとじたものをイメージしますが、地方によってはカツ丼＝ウスターソースなどで味付けしたトンカツをご飯の上に乗せたものとして認識するところも多いようです。

ソースカツ丼誕生に関する諸説は色々ありますが、最も一般的に語られているのは、高畠増太郎氏が、大正2年に東京の料理発表会で発表したという説が有力です。ここから福井や会津などの地方都市に拡散され、ハイカラな庶民の味、郷土食として定着し、現在ではご当地B級グルメとして展開されています。



ソースカツ丼の特徴は各地で違いますが、次のポイントでタイプ別に分類できます。ソースで煮込むか、煮込まないか。キャベツをしくか、しかないかです。給食ではソースにつけ込んで、キャベツをしいて提供しています。