



＊もうすぐひな祭り＊



みんな元気？もぐもぐジョッピーだよ！

気付けばもう3月。3月といえば「ひな祭り」があるね！

上越市には「笹寿司」っていう郷土料理があるんだけど、みんな知ってる？ 笹の葉の上に酢飯を乗せて、味付けした具材や薬味を彩りよく盛り付けたお寿司のことで、お盆やお祭りなど家族や親せきが集まるハレの日によく食べられるよ！地域によって、笹の



葉の上にそのままお寿司を乗せたり、笹の葉を船の形にしてお寿司を詰めたり、押し寿司みたいに作ったりするところもあるんだ。見た目も綺麗で、味も美味しいし、作るのも楽しいよ♪



ひな祭りにもぴったりの上越市の郷土料理。みんなも今年のひな祭りに是非作って上越の味を楽しんでね☺

ひな祭りにもぴったりの上越市の郷土料理。みんなも今年のひな祭りに是非作って上越の味を楽しんでね☺



クックパッド 新潟県上越市の公式キッチン「笹寿司(箕寿司)」

<https://cookpad.com/recipe/4666141>