　やっぱりイタリアンが好きですね。
　ヒレカツを含め、とんかつは日本独自の料
レツ屋」という専門店が現われ、昭和初期に
赤飯に使われる粘り気の強いもち米と、現在
白いご飯となるうるち米がある。
米作りが本格的に始まった弥生時代には、う
たといわれており、やがて、奈良時代の初め
い固めの粥が食べられるようになった。
この固めの粥「固粥」こそ、今のご飯のルー
代の終わり頃には、さらに水分が少なくなり
　江戸時代に見られる初期の天ぷら店は’油
の営業店は少なく、評判のお店の多くは屋台
キつかけは、商いに忙しい他の露天商は、座
ことが少ない。そこで、行キつけの天ぷらの
せて、その上から天つゆをかければ、固粥は
さらに水分が少なくなりたったままでも食べ
済むと注文を出したことから始まった。そこ
つゆでは味が薄すぎると、味を濃くして丼の
　キャベツの歴史はたいへんに古く、ギリシ
れ、ロ１マ時代には健康維持食として食べら
来は江戸時代にオランダ人によって伝えられ
では野菜として本格的に食されるようになっ
からです。キャベツの名前の由来は英語名の
露天商は、商いに忙しい他の露天商は、商い
のようなかたちをした野菜の意味）がなまっ
春のキャベツはふわっとしていて丸みのある
言われる中、ここ数年はその良さが見直され