

Oh!Smile

2017年 1・2月号



ご当地・美味!

東日本編

北海道編

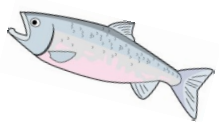


〇味噌ラーメン

サッポロを代表する味といえればラーメン、1922年の「竹家食堂」が起源とされ、今日の発展は戦後以降の「すすきの」が中心です。醤油味が中心でしたが、昭和38年「味の三平」というお店がなじみ客の要望で「味噌ラーメン」が世に生まれました。一方、「旭川ラーメン」は豚骨スープにこだわりの店が目立ち、豚骨味は九州よりも「旭川が本家」説もあります。

〇三平汁

サケ・ニシン・タラなどの魚とダイコン・ニンジン・ジャガイモなどと一緒に煮込んだ塩汁で冬の名物料理です。三平汁の云われは諸説がありますが、松前藩の殿様が漁師の斎藤三平の家で「ちそう」になった汁がたいそう気に入って、そう呼ばれた話があります。また、鮭料理では「石狩鍋」、「鮭のちゃんちゃん焼」が有名。



東北編



〇ホヤ(青森県)

三陸海岸の珍味「ホヤ」は「海のバイナブル」と称せられ、キュウリと合わせた酢の物がよく食べられています。ホヤはかすかな苦みと香りもあわせてくせがあります。まさに「土地の味」なのです。

〇イカずし(青森県)

イカの漁獲量は青森県が日本一です。津軽ではそれを「イカずし」にします。胴の中に塩味をつけた飯と赤唐辛子を詰め、重石をして漬け込みます。また、初夏の味では「ウニのイチゴ煮」、イチゴで煮るわけではなく、ウニを熱すると野イチゴのようになるところがきています。冬の味は「ジャツパ汁」、タラのアラと肝臓や白子を野菜と一緒に煮て煮た煮にします。

〇わんこそば(岩手県)

テンポよくそばのお代わりを腕に投げ込むのが盛岡名物の「わんこそば」です。「そば振る舞い」のもてなしが商売に発展しました。大正時代の盛岡出身の宰相・原敬が東京の自宅でわんこそばを客人に振る舞ったことから有名になったといわれています。

〇ずんだ餅(宮城県)

米どころ仙台では大豆をクリーム状にしたものをつきたての餅にからませ、これに長ナスを炭火で焼いて混ぜる、味つけは仙台味噌で、宮城ならではの味わいです。

〇松島の牡蠣(宮城県)

広島に次いで全国2位の生産量を誇り、やや小ぶりながら上品で味がよく、松尾芭蕉が絶句したといわれています。また、仙台発祥の味に「冷やし中華」や「牛タン」があり、「炉ばた」の業態も仙台発、元祖店の名前もずばり「炉ばた」。

〇きりたんぼ(秋田県)

「秋田マタギ」といわれる狩人が山中で余り飯を串に刺し、味噌を塗って食べたのが始まりで庶民の間に広まりました。

〇はたはた(秋田県)

正月の必需品で「すしはたはた」がなければ年が越せないといわれています。「はたはた」はうるこをもたない魚でぬめりがあるものが旨いとされています。また、秋田県は酒の有名ブランドが多く、日本酒消費量は日本一を誇り、他では創業300年の稲庭うどん、豆腐巻き料理や魚の飯ずしなど格別な料理がたくさんあります。

〇喜多方ラーメン(福島県)

喜多方市は「蔵とラーメンの町」として名高く、その喜多方ラーメンの歴史は古く、大正末に誕生しています。喜多方は昔から水が旨く、酒や醤油の醸造元があり、それを活かしたあっさり醤油味です。ラーメン目当ての観光客が多く訪れています。

〇冷やしラーメン(山形県)

日本で一番ラーメンを食べている県は山形県です。それは名物の「冷やしラーメン」にあります。山形市は盆地で夏は暑く、「冷やしラーメン」が誕生しました。独自のダシに醤油と油をブレンド、かち割り氷が入っていて冷たいのです。



関東編

〇アンコウ(茨城県)

水戸はアンコウの本場、焼き味噌で味つけたアンコウ鍋は地元の名産です。同じアンコウでも、銚子を境に北側はホンアンコウで、南側は口の中と腹部分が黒いクツアンコウとに分かれます。また、水戸は納豆の名産地として知られています。水戸に納豆がもたらされたのは江戸時代で、たびたび天災に見舞われてきた地であるだけに救荒食品の位置づけが強かったようです。

〇日本一の餃子(栃木県)

宇都宮が「餃子の町」になるのは、かつてここに中国東部に進出した第十四師団の駐屯地があったからだと言われています。中国では餃子といえば、水餃子と蒸餃子がふつうですが、日本ではごはんのおかずや酒の肴にならないという声から焼餃子が誕生しました。



○ すまんじゅう (群馬県)

小さい気泡が無数にある蒸しパンのようなもので、中には何も入っていません。爆発的に広まったのが文久2年(1862年)、「すまんじゅう」が「数万両」に通じると神前に奉納させるようになってからです。

○ 草加せんべい (埼玉県)

通は「草加せんべい」を茶漬けにし、す。細かく砕いて飯の上にならし、のりと唐辛子を加え、熱い茶を注いで食べるなど、主食的な位置づけがあります。また、埼玉県人はまんじゅう好きでもありません。今もその伝統を踏まえ、沼田市の「焼きまんじゅう」、前橋市の「酒まんじゅう」は人気を呼んでいます。

○ イワシ (千葉県)

「イワシほど重宝なものはないけれど、煮てよし、焼いてよし、生でよし」という言葉があり、地元では「イワシのなれずし」や「イワシそば」などさまざまなイワシの食べ方をもっています。また、千葉県は日本一の醤油どころ、江戸中期に紀州から野田へ広がり、千葉で醸造が始まって醤油の名産地に躍り出ました。

○ 江戸前 (東京)

江戸湾からとれる魚介類を材料に料理が発達しました。天ぷらをはじめ、コハダから始まったというにぎり鮓、あさり・はまぐりの佃煮は東京名物になりました。うなぎのかば焼きにみられる「背開きで白焼き」という調理法は昔ながらの「江戸前」という表現が成り立ちます。また、どじょうは柳川鍋、江戸のどじょう店「柳川」が開発の発祥です。

○ もんじや焼き (東京)

江戸中期に流行した文字焼きが元祖といわれ、「文字」が「もんじや」へと変形しました。焼き方には「月島流」と「浅草流」の二つの流れがあります。「もんじや」を食べながら「ホッピー」を飲む、東京以外ではあまりお目にかかれませんが、

○ けんちん汁 (神奈川県)

鎌倉の建長寺から「けんちん汁」が生まれました。「建長寺の汁は旨い」がいつしか「けんちん汁」が「けんちん」になまり、今日に受け継がれています。また、関東の正月は小田原の紅白かまぼこから開けるといわれ、鮮魚と地下水の条件が整っていたからなのです。

○ 黒たまご (神奈川県)

箱根の観光スポット「大涌谷延命地蔵尊」の温泉卵は真っ黒です。「一個食べる」と寿命は七年のび、二個で十四年、三個以上食べると死ぬまで生きられる」と洒落っ気の宣伝文があります。



甲信越・北陸

○ 笹団子 (新潟県)

戦国時代に上杉軍が武田信玄との合戦で携帯食料としてよもぎを混ぜた団子を笹の葉にくるんだのが始まりとされています。「笹ずし」も同時期に誕生、笹の上にご飯を乗せ、山菜やキノコ、漬物など添え、「謙信ずし」の名があります。

○ ホタルイカ (富山県)

生そのままわさび醤油、熱湯でさつと茹でて酢味噌や二杯酢、冷やしてカラシ酢で和えても美味。ホタルイカの「黒づくり」は滑川の名産で日本唯一のもの。刺身よりおいしいと言われ、墨とワタを混ぜ込んだ塩辛です。墨を加えないものを「赤づくり」と呼びます。



○ にらみ鯛 (石川県)

鯛の内臓をぬき、背におからを詰めて焼いたものを2匹、大皿に腹合わせで並べ、鯛が顔をつき合わせる状態を「にらみ鯛」といいます。現在での祝いや婚礼には欠かせないものであり、加賀百万石の「伝統」を受け継いでいます。

○ 越前ウニ (福井県)

「越前ガニ」に隠れて存在感が薄いのですが、江戸時代には「長崎のカステラ・尾張のコノハタ」と並び、「天下の三珍」とうたわれていました。

○ ほうとう (山梨県)

独特の幅広うどんにカボチャなどの野菜と一緒に味噌味の汁で煮込んだもの。「うまいもんだと、カボチャのほうとう」と山梨県は昔からいっておりました。武田信玄が考えた食べ物で、太い麺を切るときには伝家の宝刀で刻んだことから「ほうとう」になったとのこと。県内でも富士吉田市では「吉田うどん」が好まれ、腰の強いうどんの上に茹でたキャベツが乗せられています。また、山梨は桃・ぶどう・柿・ザクロなど果汁王国です。現在はぶどうを材料にワインづくりに進み、勝沼にはワイナリー(醸造所)が数多くあります。

○ 更科そば (信州味噌 (長野県))

「信濃では月と仏とおらがそば」と小林一茶は句を残しています。米のできないところではそばを植え、農民たちはそれを主食とし、信州を代表する食べ物です。また、信州は味噌の産地であり、700年前に宋に留学していた信州松本出身の僧侶が宋で食べたものをヒントにして作りしました。



編集後記

日本は東西・南北に細長い島国です。食はそれぞれの気候・自然と結びつき、さまざまな歴史がからんでいて、奥深いものがあります。食の視点で日本を眺め、その特徴はそれぞれの文化であり、日本を知る上でも興味深くみることが出来ます。地方に向いた時に、その地方独自の食べ物を頂戴しますと、その土地の風土や歴史、そこに住んでいる人々に親しみをおぼえ、その食べ物の物語を感じ取れます。○物産展という催しものが百貨店などであり、地方の食べ物が紹介されますが、やはり、その土地に実際に行かないと本当の味に出会えません。味覚だけでなく、その土地の景色や空気、水、また人情が合わさって味が整います。そうそうあちこちへと出かけることはできませんが、機会があれば多く触れたいなあと思います。本やインターネットから抜粋してまとめました。至らない内容や足りないところもありますが、次号は東海から西日本へと記載します。お楽しみに！ (YASU)

浪速フード株式会社

〒570-0003 守口市大日町3-32-11
TEL 06-4252-7770
FAX 06-6904-2610
E-MAIL smile@naniwaf.co.jp
HP http://www.naniwaf.co.jp

※「Oh!smile」への、ご要望・お問合せは上記にご連絡ください。