

# Oh!Smile

2017年 3・4月号



## ご当地・美味!

### 西日本編

#### 東海編



#### ○わさび・茶(静岡)

日本原産のスパイス・わさびの産地で知られています。もともとわさびの自生地であったことから広まり、当初は薬草として扱われ、室町時代で刺身などの薬味、江戸時代にそばの薬味になってきました。また、全国流通の茶の七割が静岡茶です。江戸時代末期の横浜港開港で、輸出品目として生産量が一気に増大しました。栽培される九割は「やぶきた」といわれる品種です。

#### ○黒はんぺん(静岡)

静岡のはんぺんといえば色が黒いことから「黒はんぺん」と呼ばれています。駿河湾から水揚げされたイワシの色が「黒はんぺん」を作ります。「黒はんぺん」を用いたおでんは静岡の味です。町内の駄菓子屋には季節問わず、おでんコーナーがあり、年中黒はんぺんを食べたい静岡県人が多いからなのです。

#### ○ブリ(岐阜)

全国に「小京都」は多く、高山市もそのひとつです。かつて日本海の富山湾から長野の松本までの海産物を運んでいた道は「ブリ街道」と呼ばれ、高山市はその真ん中に位置しており、高山の正月はブリで明けました。また、「赤い漬物」は高山名物であり、飛騨特産の「赤かぶ」が使われています。

#### ○味噌カツ(愛知)

全国に類をみない味噌好きであり、朝のトーストに味噌、納豆に味噌ダレ、おやつに味噌キャンディ、というアレンジです。串カツを味噌で仕込んだタレにたっぷりつけて食べるのが名古屋名物の「味噌カツ」です。使う味噌は赤味噌でさっぱりし、コクと甘みがあります。また、味噌煮込みうどんも名古屋の味です。味噌煮込みうどんをおかずにご飯を食べます。味噌を加えた味噌せんべいも人気のお国柄です。

#### ○赤福(三重)

全国的に知られている伊勢の土産物で三百年の伝統をもちます。赤福は餅を巻き込むようにこしあんをかぶせ、その際、あんの上に三つの指形を残します。これは神宮内を流れる五十鈴川の川面を表現したものです。赤福の名は「赤心慶福(せきしんけいふく)」からきており、「悪しき心も五十鈴川の水に流してしまおうと赤子のような素直な気持ちとなり、人の福を自分の福として喜べる」といった意味があり、その願いが込められています。

#### 関西編

#### ○鮎ずし(滋賀県)

魚介類を使った保存食としてのすしが広まるのは六世紀ころで、「なれずし」はその原点です。それを今に伝えているのが琵琶湖名物の「鮎ずし」といえます。発酵臭がきついため、好き嫌いが極端にでる部類のひとつです。最近では外来魚の増加や護岸工事などで鮎が減少しています。湖西地区では鮎に代わり、日本にのみ生息する「ハス(コイ科の淡水魚)でなれずしを作り始めています。

#### ○千枚漬・スグキ漬・しば漬(京都府)

京野菜はもともと京に自生していたのではありません。他国からの野菜を採り入れて栽培に力を注ぎ、それらを京料理に合う野菜へと変化させてきました。手まりほどの大きさのある聖護院かぶらは国内最大級であり、それを用いて千枚漬が盛んになりました。かぶらの白と昆布の黒、唐辛子の赤の配色は京らしい目で味わう趣向が感じ取れます。賀茂川の水が育んだ上賀茂のスグキを漬けたスグキ漬も有名です。八瀬・大原はしば漬の産地です。しば漬の命名者は壇ノ浦で敗れた平家一門を弔いながら大原で暮らした建門院徳子とされています。



#### ○つつり・しゃぶしゃぶ・はりはり鍋(大阪府)

ふぐは全国の6割が大坂で消費されています。海を隔てた徳島県が日本一のスタダの産地であることが見逃せず、「つつり」はスタダチなくして存在しません。「しゃぶしゃぶ」は戦後、大阪キタのスイヒロが生み出しました。肉を洗うようにして食べることから「しゃぶしゃぶ」と名づけられました。くじらも大阪を代表する食のひとつ。水菜のパリッパリッが変形して「はりはり鍋」とネーミングされました。

#### ○豚まん・ソバメシ(兵庫県)

神戸・南京町から生まれた「豚まん」は「老祥記(ろうしょうき)」が生みの親です。また、今や市場を広げているソバメシも神戸発、お客様からの要望で生まれました。また、神戸では餃子は味噌ダレで食べます。さまざまな味噌をブレンドし、餃子をおいしくいただけます。

#### ○三輪素麺(奈良県)

奈良盆地には信仰を集めてきた三輪山があります。素麺の名産地になるのは原料の小麦の自然条件と水車製粉が発達したことにあります。100gあたりの小麦粉を1キロメートルの長さになるまで伸ばす、販売用に長さ約19センチに裁断するまでは1本の長い紐状なのです。三年物はコシがあつてのどしがよい、それが素麺の特徴です。

#### ○和歌山中華そば(和歌山県)

全国区に躍り出たのはテレビ番組で和歌山市の「井出商店」がラーメン日本一になったことが大きいのです。和歌山は醤油発祥の地であり、醤油味の強いスープが市民に受けました。具材はシンプルでやや小ぶり、サバの押しずしとゆで玉子をセットで食べるの定番です。また、熊野名物「めはりずし」は高菜をご飯でくるんだにぎりめしであり、大きな口をあけ目を見張ってしまうので「めはり」、腐敗防止のため酢飯を用いたことからすしの名がついたよう

# 中国・四国編



## ○豆腐ちくわ(鳥取県)

漁場の歴史が浅いこの地方では「魚の代わりに豆腐を食べよ」と奨励されました。豆腐七に対して魚のすり身が三の割合で配合され、食感はソフト、豆腐の風味が新鮮に感じます。豆腐料理が豊富な地で、豆腐どんぶりや白和えなど好まれています。

## ○ぼてぼて茶(島根県)

松江市は全国有数の抹茶消費量を誇っています。来客があるとまずは一服と、お茶を楽しみます。ぼてぼて茶とは大ぶりの茶碗に番茶を泡立て、そこにシイタケ、かんぴょう、高野豆腐などの煮物や漬物を加えて混ぜ合わします。箸を使わずに茶と具と一緒に頂くのが本式の食べ方！二百年も続く食習慣です。

## ○祭り(岡山県)

祭りや祝い時に作るところから名づけられ、近所にお裾分けする土地柄で、飾りつけにも心が配られます。具材は重箱の底にきれいに並べて敷く、もらった人が皿に移すと飾りがすしの上になる配慮です。備前岡山藩は長く儉約令を出し、町民は具材を底に敷くことで目をそらしていたという真意があるのです。

## ○広島焼(広島県)

大阪のお好み焼との大きな違いは野菜の量であり、具を混ぜずに焼きます。使うソースは甘口の「お多福ソース」、県の郷土の味として地位を獲得しました。

## ○ふく(山口県)

水揚げされた全国の八十%のふぐを扱っています。地元での呼び名は濁らずに「ふく」、福に通じる縁起のよい魚として県漁に指定されています。正式には「布久」と書きます。「ふくちり」はねぎを入れずにかぶらと春菊を使うのが下関流です。萩市では、干しふくは正月料理には欠かせない材料となっています。

## ○ぞめき料理(徳島県)

鮎やあぶりちくわ、スタチ、鯛、わかめなど県の特産品を皿にわんさか盛ります。食べなきやソソソソ、味の祭りのようです。

## ○讃岐うどん(香川県)

香川県人は全員が「うどん評論家」と言われています。うどんは「こね、ふみ、打ち、ゆがき」と段階を踏む技術を要します。食する際はねぎ、シヨウガで十分、噛まずにのどで味わうのが「うどん王国」のルールです。

## ○坊っちゃん団子(愛媛県)

夏目漱石の小説の舞台から「坊っちゃん団子」は県の名産になっています。三色のアンコ、「長男は緑(抹茶)、次男は黄色(玉子)、三男は黒(アンコ)」で包み、串に刺して温かいまま売られています。

## ○皿鉢(さわち)料理(高知県)

直径36〜60センチの大皿数枚にカツオのたたきや刺身、組物(煮ものや揚げもの)、すしなど山海の珍味をそれぞれ山盛りにした料理です。初夏はカツオのたたきが幅を利かします。「皿鉢料理」は一皿に軽く5人前を盛り、膳を囲みます。

# 九州・沖縄編

## ○博多ラーメン(福岡県)

茹で上がりを早くするために麺は細く、その分のびるのが早いことから一回の量が少なくしてお代わりができる替え玉サービスが特徴です。福岡市内を流れる那珂川の東側は商人の町・博多、西は武士の町・福岡であり、ラーメンの名が博多なのは歴史の流れにあります。



## ○ムツゴロウ(佐賀県)

有明海のみで生息するムツゴロウは姿はグロテスクですが、肉は脂肪に富み旨く、主にかば焼きにして賞味します。うなぎよりも淡泊な味わい、泥臭さありません。漁期は七月頃から秋にかけて行われます。

## ○ちゃんぽん・ハンバーガー(長崎県)

「長崎ちゃんぽん」は昭和三十三年ころ、中華料理店「四海楼」の陳平順が考案したといわれ、当時長崎に多く暮らしていた中国人留学生に安くて満腹感のある、おいしいものを食べさせたいとの想いから「ちゃんぽん」の名で親しまれました。ハンバーガーも長崎が元祖です。佐世保市内に昭和二十六年、ハンバーガー店が開業しています。佐世保には米軍基地があり、主に米兵が食べに来ていました。

## ○城下(しろした)カレイ(大分県)

「殿様魚」の別名があり、別府湾の海底からは真水が湧き出て、それが臭みのない淡泊な味を作り出します。五月頃が旬で、薄く刺身にしたりカボスを絞ったり、醤油で食べます。大分ではカボスは食卓の必需品、焼き魚、味噌汁、焼酎や漬物にもかけます。

## ○馬刺(熊本県)

馬刺は熊本県の味です。鮮やかな桜色から「さくら刺し」の名をもち、郷土料理になっています。馬カツ、煮込みなどレパートリーも豊富です。

## ○日の出力ポチャ(宮崎県)

宮崎県特産の「日向カボチャ」は皮が厚く、デコボコと見た目はよろしくないのですが、やわらかく味は格別です。そのカボチャを使った郷土料理が「日の出力ポチャ」、中の種をくり抜き、そこへ鶏肉、ゆで玉子、ニンジン、シイタケなど詰めて蒸したものです。切り分けた時にゆで玉子の切り面が日の出のようなことから名がつけました。

## ○さつま揚げ(鹿児島県)

鹿児島では「つけ揚げ」の名で親しまれています。本場の味はほんのり甘く、薩摩焼酎に合います。揚げたてをわさび醤油で食べるのが最高です。

## ○チャンプルー(沖縄県)

中国・東南アジアの影響を受け、独自の食文化を形成してきました。豆腐と野菜の炒めもの「チャンプルー」は沖縄の代表的な家庭料理であり、豆腐の料理が目立ちます。島豆腐の上にスク(アイゴの稚魚)の塩漬を乗せた「スクガラス豆腐」は典型的な庶民の豆腐料理といえます。また、「ラフテー(豚の角煮)」「ティビチ(豚足料理)」など豚肉料理が根付いています。

## 編集後記

前号に引き続き、今回は西日本を記載しました。あれもこれも記載したい名物がいっぱいあるのですが、紙面枠の都合でほんの一部分なのです。作成しながら「これ、食べたいな〜」なんて、衝動にかられます。狭い日本の国土ですが、日本は本当におもしろい、素晴らしい国だと改めて感じました。その土地の独自の食べものは自然・環境と人々の知恵が重なって生み出されてきました。海外もいろいろ、もっと日本を回りたいものです。(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。