

3 時間目 あいちに伝わる郷土料理

日本は南北に長い国であり、それぞれの地域によってとれる特産物があります。私たちの祖先は、特産物の良さを生かした、その土地特有の料理「郷土料理」を作り、伝えてきました。

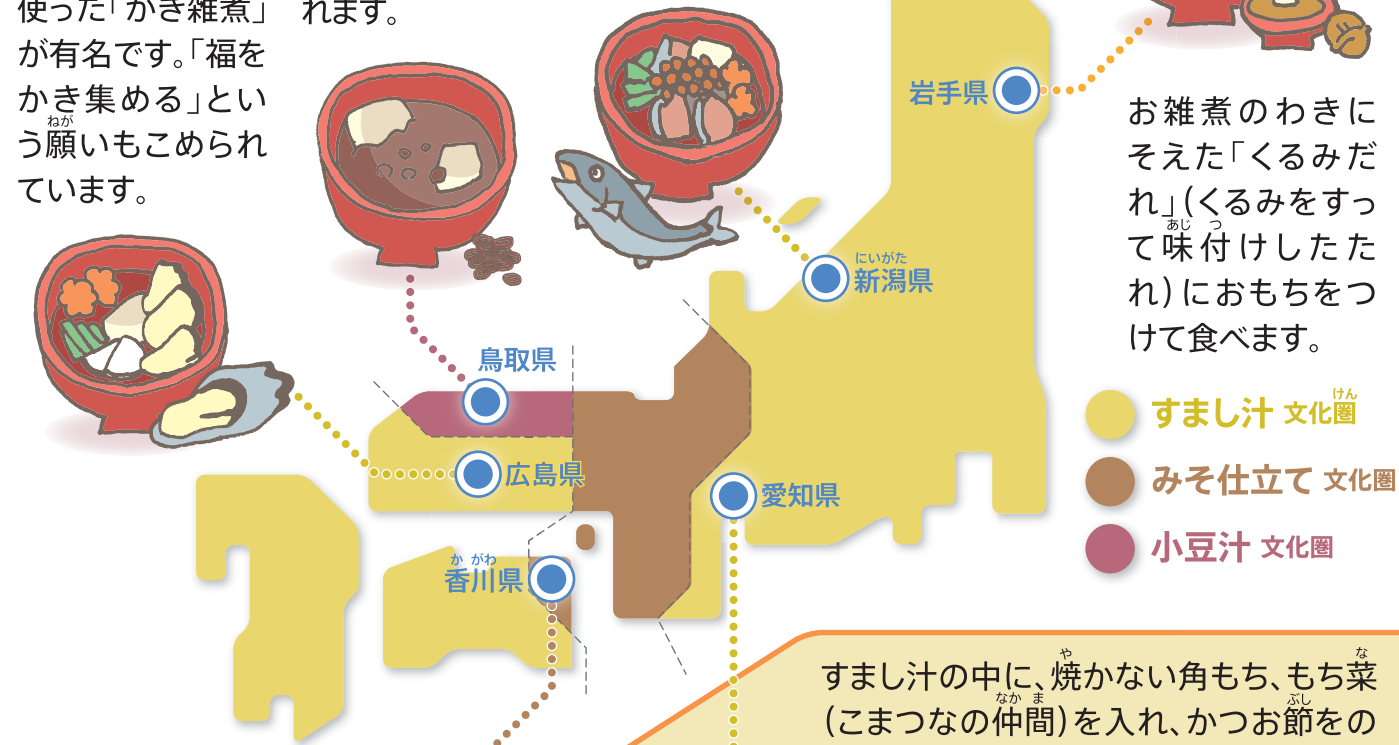
全国のいろいろなお雑煮

私たちがお正月に食べる「お雑煮」も、地域によって、具やもち、汁の種類が異なることを知っていましたか。全国のめずらしいお雑煮を見てみましょう。

瀬戸内海でたくさんとれるかきを使った「かき雑煮」が有名です。「福をかき集める」という願いもこめられています。

あまい小豆汁に丸もちと砂糖・塩を入れた「小豆雑煮」がよく食べられます。

塩さけからとっただし汁に、たくさんの野菜ともちを煮こみ、最後にいくらをのせる、海の幸いっぱいのお雑煮です。



白みそ仕立てのだし汁に、あん入りの丸もちを入れた「あんもち雑煮」は、あまいものの少なかった時代のごちそうでした。

すまし汁の中に、焼かない角もち、もち菜(こまつなの仲間)を入れ、かつお節をのせただけの、とてもシンプルなものです。愛知県は、織田信長、豊臣秀吉、徳川家康などの有名な武将の出身地でもあり、武士の文化が強い地域です。このシンプルな具は、「名(菜)をあげる〔=有名になる〕ためにもち菜を入れ、ミソをつけない〔=失敗しない〕ためにすましじるで、お城(白いもち)が焼けないようにする」という武士ならではのえんぎかつぎから来たとも言われています。

愛知県のお雑煮

※各県でよく食べられているお雑煮を紹介しています。同じ県でも地域や家により異なる場合があります。

あいちの郷土料理

「1時間目」で学んだように、愛知県の中にも地域ごとに様々な特産物があります。特産物を生かした、地域ならではの郷土料理を紹介します。

イナまんじゅう



木曾川でよくとれるイナ(ボラの子ども)を、「まんじゅう」のように、腹の中にあまいみそをつめこみ、焼いたものです。

ひきずり



「ひきずり」はとり肉を使ったすき焼きです。なべから具のように、腹の中にあまいみそをつめこみ、焼いたものです。

おこしもん



ひな祭りに女の子の健やかな成長を願って、ひしもち、ひなあられとともにおひなさまに供えます。

煮みそ



三河地方の伝統的な家庭料理です。季節の野菜をなべに入れ、じっくりと煮こみます。

みそ料理／三河平野では質の良い大豆がたくさんとれ、それを材料に豆みそが作られました。愛知県にはみそを使った郷土料理がたくさんあります。

みそにこみうどん



土なべに、手打ちうどん、豆みそ、とり肉、油あげ、卵などを入れて煮こみます。

五平もち



たいたうるち米をくしにつけ、みそだれをつけて焼きます。山の神様に供えた後に食べました。

おにまんじゅう



表面にさつまいもがごつごつと見える様子が、おにを連想させると言われています。

菜めし



東三河の平地では大根がたくさんとれました。大根の葉をきざみ、ごはんに入れて作ります。

問題

郷土料理は、その地域でとれる産物を食材に使ったものが多いです。では、郷土料理のひとつ「みそ煮こみうどん」にはどんな食材が使われているでしょう。1ページの「あいちの農林水産マップ」から、あてはまるものを探してみましょう。