

郷土の味めぐり



Vol. 7

こづゆ 福島県

発行 CGJNYJIC

郷土料理とは地域の特産物を使用し、風土にあった調理方法で生み出された伝統的な料理のことです。

“郷土の味めぐり”では各地域の歴史と人々によって築きあげられた食文化ともいえる郷土料理をご紹介します。

おめでたい席にはぴったりの具沢山な汁物料理、こづゆを皆さんはご存知ですか？
福島県に伝わるこの郷土料理を今回は会津藩の歴史と共にご紹介いたします。

こづゆ



福島県会津地方の郷土料理、「こづゆ」は、元々は会津藩で江戸時代からご馳走として食されていたとされるお吸い物で、現在でもお正月や結婚式などの祝い事の席には欠かせない料理として知られています。ホタテ等の干し貝柱や、にんじん、しいたけ、キクラゲ、里芋、糸こんにゃくなどの様々な具材を、縁起の良いとされる奇数の数だけ煮込み、会津塗といわれる伝統的な技法で作られたお椀で食します。このように、たくさんの食材を贅沢に使用しますが、いくらでもおかわりして良いとされ、会津藩のおもてなしの心が受け継がれている郷土料理です。

福島県ってどんな県？



東側が太平洋に面した福島県は日本の東北地方に位置し、大きさは全国第3位。

県のほぼ中心に位置する全国第4位の大きさを誇る

「猪苗代湖」とその北に悠然と佇む名山「磐梯山」は福島県のシンボルです。周辺にはキャンプ場やスキー場、温泉があり、福島県の豊かな自然を満喫できます。県内は南北に連なる高地と山脈によって西部の会津地方、太平洋側の浜通り、そして真ん中

の中通りの3つの地域に分かれており、同県内でありながらそれぞれが異なった気候や文化と共に発展してきました。



福島県



こづゆが伝わる会津地方では、現千円紙幣の肖像として印刷されている細菌学

者・野口英世の業績を称える記念館や、戊辰戦争の舞台となった若松城(別名「鶴ヶ城」)を訪れることができます。また、会津藩の城下町として栄えた会津若松市では、当時の面影を残す建造物や文化を多く見ることができ、ここ数年は「サムライシティ」と呼ばれ、人気を博しています。



会津藩の歴史



会津藩がどのような組織だったかご存知ですか？歴史を紐解いてみましょう。

1603年に天下、つまり日本全国の武士を統一した徳川家康は、江戸幕府を設立し、それぞれの領地を大名に統治させました。その領地が「藩」です。その藩を治める大名を藩主、仕える家臣を藩士と呼び、そこに住む農民や商人と共に暮らしていました。会津藩は500以上あったの藩の中の1つではありますが、歴史に名を残した藩です。どうしてでしょうか。

若松城を接点としていた会津藩は幕府にとっても忠実でした。最後の藩主となった松平容保は、当時政治の中心地であった京都の守護職に任命され、武士団・新選組を配下に従えて京都の治安を守りました。ところが大政奉還(政権を天皇へ返上した)後、最後の将軍・徳川慶喜への待遇が悪いことに不満を抱いた旧幕府軍と新政府軍が衝突した戊辰戦争に挑み、敗れてしまいました。勝利した明治政府は藩をすべて廃止し、「県」を設置しました。この時に会津藩も廃藩となりましたが、最後まで忠義を貫いた姿勢は今でも立派な武士道の表れと、その名を轟かせています。



レシピ紹介!

在NY 日本国総領事公邸料理人の嶋 泰宏シェフに実際に作っていただきました。

材料 2人前

| | |
|-------|------|
| ホタテ貝柱 | 30g |
| 白滝 | 50g |
| にんじん | 2cm |
| 干し椎茸 | 2個 |
| 里芋 | 100g |
| きくらげ | 10g |
| 銀杏 | 4個 |
| 三つ葉 | 少々 |

*ホタテ貝柱戻し汁 200ml

*干し椎茸戻し汁 100ml

*作り方 1. 参照

| | |
|-------|-------|
| 昆布だし | 200ml |
| ★薄口醤油 | 小さじ2 |
| ★料理酒 | 大さじ2 |
| ★みりん | 大さじ1 |
| ★塩 | 小さじ2 |

作り方

1. ホタテ貝柱を 200ml の水につけます。干し椎茸も同様に 100ml の水につけておく。1 日ぐらいつけて置くと柔らかく戻ります。
2. にんじんをいちよう切りにして下茹でする。里芋は皮を剥き、食べやすい大きさに切って下茹でする。
3. 銀杏の殻を剥く。きくらげ(乾燥のきくらげを使用する場合は、水で戻してから使う。)を食べやすい大きさに切っておく。白滝を 3 cm ぐらいに切る。
4. つけておいたホタテ貝柱を鍋に煮汁ごと移し中火にかける。次に干し椎茸の戻し汁 100ml と昆布だし 200ml を鍋に入れる。
5. 下準備した材料を全て鍋に加える。全体的に火が通ったら★の調味料を入れて味を整える。
6. お椀に彩りよく盛り付けて、三つ葉を散らす。お好みで柚子や生姜汁などを入れても美味しく召し上がって頂けます。



受け継がれてきた会津の伝統

福島県、会津地方では、現代に至るまで多くの伝統文化が守られてきました。その中には昔、疫病を払ったといわれる赤い牛をモチーフにしたおもちゃの「赤ベコ」や、何度も立ち上がることから縁起物として家庭に置かれる「起き上がり小法師」、そしてこづゆを食す時などに使用する漆器の「会津塗」などがあります。

会津塗は 1590 年に武将の蒲生氏郷(がもう うじさと)が会津の領主となったことをきっかけに大きく発展していきます。当時の工芸先端技術を持つ者を会津に呼び、その技法を伝授させたのです。産業としても大成功し、会津塗は日本の伝統工芸品として認められるまでになりました。その後も時代が進むにつれ、会津塗は各時代の先端技術を吸収し、今に至ります。高度な技術が用いられて作られる漆器は美しく、このお椀に盛られたこづゆはとても鮮やかで、食欲をそそられます。



会津藩の人々が楽しんだ郷土料理のこづゆ、いかがでしたでしょうか？会津地方は内陸部にあり、寒い時期が長く続くので、材料には保存のきく乾物が使用されていました。皆さんも是非、会津藩のサムライ魂を思い出しながらこづゆを一度、お試しください。