

# 郷土の味めぐり



Vol. 10

越前おろしそば

福井県

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、

“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。

郷土の味めぐり第10弾では福井県の代表郷土料理、越前おろしそばや福井県の特徴、敦賀港などについてご紹介いたします。



## 越前おろしそば

日本各地には様々な蕎麦がありますが、中でも全国的に有名なのが福井県の「越前おろしそば」です。1947年に昭和天皇が福井県をご訪問され、後に「越前(福井県北部の旧名)のおろしそばは美味しかった」と懐かしがられたことが名前の由来とされています。400年以上の間受け継がれてきた越前おろしそばは、ちよっぴり辛みのある大根おろしをたっぷり添えて食べるのがポイント！栄養も豊富で、最近では健康長寿食としても親しまれています。

福井県立恐竜博物館



## 福井県ってどんな県？

日本の中部に位置し、日本海に面している福井県は全国でも有数のズワイガニのブランドとして知られる「越前がに」の水揚げ場として有名です。また、日本で恐竜の化石が一番発掘されている場所としても知られており、特に福井県立恐竜博物館は、カナダのロイヤル・ティレル古生物学博物館、中国の自贡恐竜博物館と並んで世界三大恐竜博物館と称され、国内外から高い評価を得ています。

さらに、福井県は「蕎麦鑑定士が選ぶ日本一おいしいそば産地大賞 2020」でもグランプリを獲得している、蕎麦好きな人は一度は訪れたい県です。



蕎麦の美味しさの秘密、その一つは蕎麦粉の作り方にあります。福井県では多くの場合、“石臼挽(いしうすびき)”という製粉方法が使用されます。石臼挽きはその名の通り、石臼を使ってゆっくりそばの実を粉砕する方法です。時間はかかりますが機械挽きと違い熱をもたないので、味や香りとびません。手間暇かけて作られた蕎麦粉から出来上がる蕎麦は絶品ですので、福井県へ行く機会があればお見逃しなく！



## 敦賀市の「人道の港」

様々な歴史的舞台となった福井県、中でも印象に残るのが明治から昭和初期にかけて



ヨーロッパとの架け橋となった敦賀市の敦賀港です。敦賀港は、ロシア革命後の1920年代にシベリアに取り残されていたポーランド孤児たち、そして1940年代にユダヤ難民たちが上陸した日本で唯一の港です。



1939年から1940年、当時トリアアの在カウナス日本領事館の副領事だった杉原千畝は迫害から逃れるために助けを求めたユダヤ人たちの亡命を手助けした人物として知られています。

彼が発給したビザは「命のビザ」と呼ばれ、多くのユダヤ人の命を救いました。敦賀の市民は、命のビザを持って日本に到着した難民たちに対し、銭湯を開放したり食料を差し入れたりするなど、暖かく迎え入れました。敦賀市では2008年に資料館、「人道の港 敦賀ムゼウム」を開館し、敦賀港の「人道の港」としての歴史を紹介しています。



## レシピ紹介!

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

### 材料 1人

大根	100g
長ネギ	10g
蕎麦(生)	120g
カツオ節	5g

### 蕎麦だしの材料:

カツオだし	200ml
濃口醤油	50ml
みりん	50ml
砂糖	3g

### 作り方

1. 蕎麦だしの材料を鍋に入れ一煮立ちさせたあと冷ましておく。
2. 大根の皮を剥き、おろして水分をザルで切っておく。長ネギは小口切りにしておく。  
※大根の辛味が苦手な方はおろした後、軽く水で洗うと辛味が抜けます。
3. 冷ましておいた蕎麦だしに大根を入れて混ぜる。
4. 蕎麦を茹で、冷水で洗い冷まします。
5. 冷ました蕎麦を器に盛り、蕎麦だしと大根を全体に絡むようにかける。
6. カツオ節と刻んだネギを乗せて完成。



### シェフから一言:

天ぷらやなめこなどを用意しても美味しく召し上がれます!



※越前そばは、本来石臼挽きの製粉方法で作られた蕎麦を用いますが、NY では手に入りづらいため、今回は市販の生蕎麦を使用しています。

## 日本の蕎麦文化

お寿司や天ぷら、うどんに並び、海外でも大きな人気を誇る日本料理の一つとして知られているのが蕎麦です。日本ではそんな蕎麦にまつわる文化や風習が昔から伝わってきました。例えば大晦日に食べる“年越しそば”と呼ばれる蕎麦があります。年越し蕎麦の起源には諸説あり、蕎麦が細くて長いことから、同じように長生きできるようにと願いを込めて食べられるようになった、また、麺が切れやすいため新年を迎える前に悪いものや不運を断ち切る、という意味合いがあるともいわれています。

他にも、“引っ越しそば”と呼ばれるものがあります。引っ越した先のご近所さんに蕎麦を配る風習です。江戸時代から始まったといわれ、安くて誰もが貰って喜ぶことから蕎麦を配るようになったそうです。さらに蕎麦のように「長いお付き合いをよろしく願います」といった気持ちも込められています。

こうした文化や風習は、誰もが自然と行っていますが、由来については以外と知られていなかったりします。皆さんはご存じでしたか? 美味しくて誰もが好きな蕎麦だからこそ生まれた日本ならではの風習です。

