

郷土の味めぐり



Vol. 1

味噌おでん 愛知県

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。

第1回目にご紹介するのは、愛知県の味噌おでん。普通のおでんとどう違うの？ そもそも愛知県ってどんな県？
今回は味噌おでんを通して、そんな疑問にお答えします。



味噌おでん

「味噌おでん」は愛知県岡崎市発祥の八丁味噌を使ったおでんです。八丁味噌とは、原材料の大豆すべてを麴にした豆麴で作られる豆味噌のうち、現在の愛知県岡崎市八帖町にて生産された味噌をさします。他の味噌と比べると旨味がとびきり濃く、煮込んでも風味が損なわれないので、おでんの具材を味噌で煮込んだ料理が生まれました。他にも八丁味噌を後で付ける食べ方もあり、各家庭や状況によってお好みで料理されます。



愛知県ってどんな県？

日本のほぼ中央に位置する愛知県には、人口が日本で第4位、約750万人が暮らしています。ここには重要文化財に指定されている名古屋城や国宝の犬山城など、たくさんの歴史的な文化遺産が残されています。またみなさんもよくご存じの自動車メーカー“トヨタグループ”発祥の地でもあり、トヨタ産業技術記念館は大人から子供まで大人気の観光スポットです。

招き猫の生産量も愛知県が日本で、世界最大の招き猫や、招き猫ミュージアムもあります。

施設や建築物だけではなく、食文化もとても魅力的な愛知県は文化、テクノロジー、今、昔…いろんなものが楽しめる県のひとつです。



ココ!



武将は味噌の大ファン！

織田信長、豊臣秀吉、徳川家康は有名な天下統一に関わった戦国武将。この戦国の三英傑、実は全員が愛知出身で、味噌料理を好んで食べていたってご存じでしたか？ 信長は焼き味噌や大根の味噌漬、秀吉は味噌を付けた焼きだこが好物だったとか。中でも「戦国武将随一の健康オタク」としても知られる家康は特に味噌好きで、味噌を中心とした食事のおかげで長生きしたといっても過言ではありません。彼が活躍した当時の平均寿命は40歳ほどですが、家康はそれを大幅に超える75歳まで生きたというから驚きです。健康的な食事はとても大切です。栄養抜群で長期保存も可能ということから、昔から重宝されていた味噌は、当時の日本人の食生活を支え、そしてこれからも支えていくことでしょう。味噌料理の人気の理由はその旨味だけではなく、健康面にもあるということですね。





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 2～3 人前

出汁	800cc
☆八丁味噌	80g
☆料理酒	50cc
☆みりん	50cc
☆砂糖	40g
大根	4 分の 1
黒こんにゃく	2 分の 1
玉子	2 個
ちくわ	2 本
薩摩揚げ	2 枚
がんもどき	2 個
牛すじ	150g



作り方

1. 大根を 3cm に切り皮を剥く。米のとぎ汁などで下茹でし、完全に火を通す。
2. ゆで卵を作って殻を剥く。
3. 牛すじは一口大に切って串に刺し、余分なアクなどを取り除くため、お湯にくぐらせる。
4. こんにゃくは食べやすい大きさに切ってさつと茹でてアクを取る。
5. 土鍋に☆の調味料と出汁を全て入れ、混ぜて火にかける。
6. 下準備した材料を 5 で合わせた土鍋の中に入れ、弱火で 60 分ぐらい煮る。



時間があれば一度冷ました方が、より一層具材に味が染み込みます。翌日、残った味噌の中に串カツなどをつけて食べると最後まで無駄なく美味しく召し上がっていただけると思います。

完成!



八丁味噌



日本人にとっては欠かせない味噌は、日本の伝統食品の一つです。米みそ、麦みそ、豆みそ、赤みそ、白みそ、と名前や種類が多い味噌ですが、その中でも日本全国に知られているのが赤みそ的一种、豆みそを代表する八丁味噌です。八丁味噌は、愛知県の岡崎市にある件の店舗が、江戸時代より300年以上受け継がれてきた伝統的な方法で生産しています。代々受け継がれてきた重石や木桶などを使用し2年という長い時間をかけて熟成され、生み出される味なのです。八丁味噌という名前は、かの有名な武将、徳川家康が生誕した岡崎城から西へ八丁進んだ位置で作られていたことから命名されたとか。いろんな意味で地元根付いた食品と言えます。

今回ご紹介した味噌おでん、いかがでしたでしょうか。最近では愛知発祥のグルメのことを“名古屋めし”と呼び、日本では大変、人気です。アメリカではなかなか手に入りにくい具材もありますが、お好きな具材で、みなさんの“オリジナル名古屋めし”に挑戦してみたいはいかがでしょうか。