

10月2日 木曜日

〈日本の郷土料理の日〉

ごはん、愛知県 味噌カツ 愛知県 アラメと落花生煮付け、切り干し大根  
すまし汁

今日は愛知県の郷土料理です。愛知県岡崎市は良い大豆がとれる岡崎平野があり、江戸時代に八丁味噌が売り出されました。それからこの地方の料理に欠かせない調味料になりました。名古屋名物に味噌カツがあります。大きなとんかつに味噌だれがかかっています。これは、屋台の客が冷えたとんかつにモツ煮の汁をつけて食べているのを見たとんかつ屋の店長が考え出したと言われていいます。

また、伊勢湾、三河湾では、いわしやぼら、なまこやあらめという海藻などがよくとれます。水産加工業もさかんな地域です。今日はあらめを使った料理です。なかなか食べる機会がありませんが、昆布やひじきとも少し違った味わいがあります。

愛知県の西側濃尾平野では、宮重大根を千切りにして干した切り干し大根が名産品です。冷たい北風がふく12月ころから2月頃にかけて天日にほして作ります。

今日は関東地方とひと味違った地域の名産品を味わってみましょう。

