

## 郷土料理を知ろう! Part11～香川県～

第11回目は四国地方にある香川県の郷土料理です。

郷土料理とはその地域に根付いた物産を使い、地域独自の調理法で作られ、地域で広く伝承されている固有の料理のことです。今月のメニューの紹介です！

## しっぽくうどん



香川県でいう「しっぽくうどん」は、秋から冬にかけてとれる数種類の野菜と油揚げを煮干しの出汁で一度に煮込み、ゆであうどんの上から具材とともにかけてつくる料理で、野菜の甘みやうまみに油揚げの味が加わり、寒い季節にとっても美味しく食べられる。「讃岐うどん」の特徴であるコシの強さとなめらかな食感に加えて、地元でとれる季節の野菜を活かした代表的な冬の郷土料理である。

香川県でうどんづくりが盛んになった理由としては、雨量が少なく、温暖な気候がうどんの材料に適した良質な小麦の栽培に適していたこと。一般家庭では寒い冬の食事、または来客時の食事に出される。飲食店では、季節限定メニューとして提供される場合が多い。年末に、年越しそばの代わりに食べることもある。

昔から農家では、春の野菜としてわけぎもよく栽培されていた。うどんの薬味に欠かせない細ねぎや冬の鍋料理で馴染みの白ねぎと同様に、わけぎは春の食卓に欠かせない食材である。ねぎとたまねぎの雑種で、ねぎよりも香りが柔らかく、加熱すると甘みが出る。球根から芽が伸び、枝分かれして生育することから「分け葱（わけぎ）」と名付けられた。

「わけぎあえ」は、子孫繁栄の縁起物として雛祭りの時期に食べられてきた。小豆郡の豊島では「わけぎのぐるぐる」と言い、良いことが続くことを願ってわけぎを切らず、一口大に巻いて使う習慣がある。また、和える具材は、同じく春に漁の時期を迎えるマテ貝やアサリをタコの代わりに用いることもあり、山と海両方の旬の食材をふんだんに使用した郷土料理と言える。白味噌を酢などの調味料でのばしていることから「わけぎのぬたあえ」とも呼ばれている。

## わけぎ和え

