

郷土料理を知ろう! Part16～島根県～

第16回目は中国地方にある鳥取県の郷土料理です。

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！

じゃぶ



現在のように肉が簡単に手に入らない時代には、自家用の鶏で料理する貴重なごちそうで、正月や冠婚葬祭など人が集まるときに大鍋で調理し振る舞われていた。また、肉の代わりに冬にとれる旬のウグイ（魚）が使われたり、地域によっては牛肉・豚肉を使うところもある。

「じゃぶ」とは、豆腐・野菜を煮こんでいるうちに「じゃぶじゃぶ」水分が出てくるのに由来している。また余りものといった意味もあり、余った色々な野菜をこった煮する料理だからという説もある。お鍋一つで簡単にできるうえに、じっくりと煮込む事でそれぞれの素材の旨味が合わさって一層美味しくなる。肉やたくさんの野菜を摂取できる栄養満点の郷土料理である。

いもぼた



「いもぼた」は弓浜半島で古くから伝わるさつまいもを使ったぼたもち。弓浜半島は砂地が多く稲作には不向きな土地だった。江戸時代中期に石見銀山領大森代官、井戸平左衛門が薩摩国から砂地に適したさつまいもの種芋を山陰に取り寄せて以降、さつまいもの栽培が盛んになった。明治20年頃よりさつまいもが主作物として栽培されるようになった。収穫の少ないもち米の代わりにさつまいもでかさ増しをし、独特なぼたもち文化が生まれた。