

郷土料理を知ろう! Part18～兵庫県～

第 18 回目は近畿地方にある兵庫県の郷土料理です。

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！

味噌だれ餃子



第二次大戦前、満州に住んでいた日本人の間では、当時、中国人が食べていた水餃子ではなく、焼き餃子が好まれていた。この焼き餃子に、ふるさとへの郷愁から味噌をつけて食べる家庭が多かったという。大戦後、満州から引き上げた男性が、神戸市兵庫区の新開地に食堂を開き、焼き餃子に味噌だれを提供したところ、引き揚げ者の間で話題になり、他の飲食店にも広がった。味噌だれ餃子の元祖と言われる店「ぎょうざ苑」の餃子の餡は、神戸ポークに隠し味として神戸牛を混ぜたもので、これに店のオリジナルの味噌ダレをつける。

高野豆腐粉と野菜の煮物



高野豆腐粉は高野豆腐を作る過程で出る粉で、とろ粉とも呼ばれている。とろ粉と刻んだ野菜を炒め煮にしたものが多可町の家庭料理としてよく食されている。

多可町での高野豆腐製造は、1852年に門田村の門脇定次郎が製法を高野山で学び、帰郷後、製造を始めたことから始まった。その後、明治時代には日清戦争や日露戦争で軍需用乾物として需要が急増し、製造業者も約90軒まで増加したという。昭和元年頃には、関西で最大の生産地の一つとなったが、第二次世界大戦の敗戦により、原料不足やインフレーションなどで衰退が始まった。現在では、町内に1軒の製造業者を残すのみとなっている。