

郷土料理を知ろう! Part22～奈良県～

第 22 回目は近畿地方にある奈良県の郷土料理です。

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！

にゅう麺



奈良県桜井市三輪は素麺発祥の地とされており、この地でつくられる素麺は三輪素麺と呼ばれている。1200 年以上前に三輪山を御神体とする日本最古の神社である大神神社で、疫病と飢餓に苦しむ民のため救済を祈願したところ、神の啓示を賜った三輪の里に小麦を撒き、粉に挽き、水でこね延ばして糸状にしたものが素麺の起源とされている。今でも大神神社祭神は素麺の守護神とされ、その年の三輪特産の三輪素麺の卸値を占っていただく祭典であるト定祭(ぼくじょうさい)が大神神社で営まれている。

油を塗って、細く伸ばす技術は鎌倉時代に中国から伝わり、室町時代にはほぼ製法が完成していた。この地の豊富な水が小麦を育み、水車製粉が発達したことにより、良質な小麦粉が製造されてきた。また冬季の厳しい寒さと晴天日が多いことが、素麺の製造に適していたこともあり、江戸時代のグルメ本である「日本山海名物図会」には、三輪素麺が日本一である旨の記載があるほど、その品質が優れている。

のっぺ



奈良の郷土料理の一つであるのっぺは、里芋や大根、人参などを使った具だくさんの煮ものである。全国に「のっぺ」「のっぺ汁」はあるが、「奈良のっぺ」は、昆布や干ししいたけのもどし汁をだし汁として使った精進料理で、里芋が煮くずれて、自然にとろみがつくのが特徴である。

毎年 12 月 17 日に奈良春日大社で開催される「おん祭」のお渡り式に先立ち、15 日に、おん祭を執りおこなう大和土(やまとごむらい)らが身を清める「大宿所祭」で大和土や参拝者らに「奈良のっぺ」がふるまわれる。

おん祭は平安時代 1136 年、全国でが飢饉や疫病が蔓延していたため、民の平安を願い藤原忠通により祈りを奉げたのがはじまりである。奈良の 1 年を締めくくる祭りである。