

## 郷土料理を知ろう! Part8～熊本県～

第8回目は佐賀県の下の方にある熊本県の郷土料理です。

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！



かすよせ



「かすよせ」は、主に山都町で祝い事や祭りの際など人が集まるときに、家庭でよくつくられてきた大豆と野菜の炒め煮。一見すると白和えにも似た、ごはん代わりにもおかずやお酒のつまみ、おやつにもなるというユニークな料理だ。里芋、たまねぎ、人参、干しいたけなどの野菜を細かく刻み、鶏肉を入れて具材を炒め、米、大豆を加えてとろっとするまで煮こむ。大豆は一晩水に浸して柔らかくなったものを、ミキサーやすり鉢で食感を残す程度に砕いて使う。

名前の由来はおからのことをこの地域では、「かす」と呼んでいたことから「かすよせ」といわれたという説がある。米はうるち米に限らず、粘り気を出すためにもち米を使ったり、団子を入れる家もある。



つぼん汁

「つぼん汁」は、鶏肉、かまぼこのほか、里芋、ごぼう、人参、大根など根菜の野菜を小さめに切り、いりこ出汁で煮て醤油味で仕上げた具だくさんの汁もので、野菜の旨味が溶けだした優しい味わいだ。もともとは人吉球磨地域で、秋祭りに供される会席膳の一つで、現在は正月や祭りなどでもつくられている。特に祝い事には欠かせない料理であり、そのとき具材は7種類か9種類など奇数でそろえるといわれている。

