

郷土料理を知ろう! Part20～滋賀県～

第20回目は近畿地方にある滋賀県の郷土料理です。

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！

いとこ煮



「いとこ煮」とは、小豆を里芋またはかぼちゃと煮た料理である。法事の際によくつくられており、かぼちゃを使った「いとこ煮」は湖東地域で、里芋を使った「いとこ煮」は湖北地方でよく食べられている。

「いとこ煮」の名前の由来としては多々あり、煮える時間がかかる材料から「おいおい(順番に)」煮えることから、「甥と甥」で「いとこ煮」と言われるようになったという説もある。

また冬至では、古くからかぼちゃを食べ、ゆず湯に入る風習が全国的にあり、そのかぼちゃ料理として「いとこ煮」も冬至によく食されている。

打ち豆汁



「打ち豆汁」とは、かぶや大根、里芋などと一緒に打ち豆(大豆を木づちで一粒一粒潰して花形にして乾燥させたもの)を煮て、味噌汁にした料理である。雪の多い湖北地域を中心に広がっている。蒸した大豆を木づちで潰すことにより、火が早く通り、豆に味がよく染みる。更に大豆のだしもとれ、柔らかい触感は老若男女問わず食べやすく工夫してつくられている。厳しい湖北地域の冬の貴重なたんぱく源であり、冬には欠かせない料理である。

幸福豆



「幸福豆」は滋賀県を代表する昔ながらの「大豆をつかったお菓子」である。農家では大豆は水田の畦で栽培し、小麦は裏作で自給分を栽培していた。現在、滋賀県では小麦生産が増加しつつあり、小麦粉を使う場合が多い。甘いおやつがない時代では、煎った大豆と米粉を砂糖と水に混ぜ合わせ焼いた「幸福豆」を農作業の合間のおやつとして食べられていた。