

郷土料理を知ろう! Part21～三重県～

第21回目は近畿地方にある三重県の郷土料理です。
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！

いせうどん



伊勢食文化圏では、昔から伸ばす手間をかけずに腰の無い太いうどんをつくり、これに味噌だまりを絡ませて食べていたという。伊勢参りが盛んになる江戸時代になると、参宮客にいつでも食べられるようにと、ゆで続けた麺にたまりを掛けてすぐに食べられる店が出来てきた。御木本真珠の御木本幸吉は自宅がうどん店だったので、店で使っていた手塩皿が残されていることから、当時は少しずつ取り分けて食べていたらしい。また、呼び名もただの「うどん」とか「素うどん」とか「並うどん」と呼ばれており、正式に「伊勢うどん」と呼ばれるようになったのは、決して古いことではなく、昭和40年代初め頃についた。このように食べ方は古いものであるが、名前は新しい郷土料理という典型である。

あいませ



材料をそれぞれ別に煮て味付けをし、合わせて混ぜることから「あいませ」という名前になったといわれている。やや甘めの合わせ酢で和えるものが多いが、家庭によって様々である。凍りこんにゃくを入れるのが特徴でもある。凍りこんにゃくは普通のこんにゃくに比べて、冷凍されることでスポンジ状となり、煮汁などの味がしみやすく、生のこんにゃくのぷるんとした食感とは異なり、肉に近い食感となる。「あいませ」は元々葬式用料理の「組みもの」をつくった残り物分を細かく切ってつくったもので、いわば端材活用料理であった。だんだん家庭で葬式をしなくなって「あいませ」もつくられなくなったが、味を懐かしむ人や人が集まる正月などにわざわざつくられるようになってきている。正月のおせち料理の残りを利用してつくられたともいわれている。