



# ご当地 煮物特集!



## 青森県 いちご煮

古くから八戸近辺の漁村では、素潜りで漁をする「かづき」と呼ばれる男たちが、夏になると、かぜ（ウニ）やあんび（アワビ）をふんだんに採っていた。

「朝露のなかの野いちごのようだ」と称された事からこの名になった。



昔は漁師が浜料理として海水で煮つけて日常的に食べられていたが、今では、ハレの日にお吸い物として食べられる。また、毎年7月には伝承と交流を目的とした「いちご煮祭り」が階上町で開催される。



## 山梨県 甲府鳥もつ煮



戦後まもない昭和25年頃に、「鳥のもつが捨てられていてもったいない。」

と甲府市内の蕎麦屋で考案。砂肝、ハツ、レバー、きんかん(産まれる前の卵)が入っているのが特徴。煮物というより、照り焼きに近い。

## 新潟県 わっぱ煮

杉を曲げてつくった“わっぱ”に、焼いた魚とネギを入れてお湯を注ぎ、真っ赤に焼いた石を落とし、ぶわっと煮立ったところで味噌を溶き入れる豪快な漁師料理。



## 石川県 治部煮

江戸時代から伝わり、武家から庶民に至るまで広く親しまれた。豊臣秀吉の兵糧奉行だった「岡部治部右衛門」が、朝鮮からこの料理を持ち込んだことからという説や、煮る時に「じぶじぶ」と音がするから説、鴨肉と小麦粉を使うことから、フランス料理の「ジビエ」が変化したという説までであるが、実際はわからない。石川名物「すだれ麩」を使う。



## 滋賀県・京都府 おこうこのじゃこ煮

色が悪くなったり、堅くなったり、漬かりすぎて酸っぱくなった「たくあん」を使った料理の事。儉約して何でもおいしく食べる知恵から生まれた。「こうこ」とは、漬物という意味で特にたくあんを指す。



## 大阪府 どて焼き

鉄鍋の内回りに土手状に味噌を盛り、その中央でまず具材を焼き、熱により溶け出した味噌で煮込んでゆくことからどて焼き(土手焼)と呼ばれるようになった。肉は牛スジを使う。



## 兵庫県 いかなごのくぎ煮

「いかなご」という魚の稚魚を使う。「くぎ煮」は錆びた釘の様だからとか、実際に釘を入れて炊いていたなどの説がある。朝獲るいかなごは、餌を食べていないのでお腹が裂けることなく最適とされる。



## 香川県 いもたこ

香川県一帯で栽培される里芋と、瀬戸内海で獲れる新鮮なたこは、古くから庶民に馴染みの深い食材。ちなみに里芋は山に自生する山芋に対して、里で栽培される為「里芋」。

また、田の片隅でも栽培できることから「たいも」とも。



## 山口県萩市 いとこ煮

色々な材料を追々入れていくことから語呂合わせで「甥」の字を当てて甥と甥でいとこ煮というようになったと説がある。



他県の「いとこ煮」は野菜の煮物と、小豆を醤油や味噌で味つけたものだが、萩市では、少量の醤油を加えた昆布の出汁で小豆を形をくずさないように甘く煮たものに、かまぼこ・白玉だんご・椎茸などを加えたもの。

煮上がったものを冷まして食す。城下町らしく、汁が澄んでいて上品な趣きが特徴。

## 福岡県 がめ煮

名前の由来は、博多の方言で「よせ集める」という意味の「がめ繰り込む」から名前がついた説や、豊臣秀吉が朝鮮出兵の際、博多に立ち寄り、スッポンをつかまえて野菜と煮たことから、スッポンの博多弁「がめ」からきたという説があります。

また、福岡県北部を「筑前の国」と呼んでいたことから「筑前煮」とも呼ばれます。



作成者:ファインフーズ(株)営業部(長岡)

## 大分県 こねり

国東地方では「オランダ」とも言う。夏に次々とれる茄子やにがうりを効率よく処理するために考案された。



炒めたものに水溶き小麦粉でとろみをつけた炒め料理で、「こねる」から名前がついた説がある。ちなみに、「オランダ」とは、ごま油で揚げたり炒めたりしたものに付けられる名前で、ハイカラなものに付けられる。西ヨーロッパの国とは関係がない。

## 鹿児島県 豚骨

豚骨とは豚の骨つき料理のことで、300年もの長い歴史を持つ郷土料理。薩摩武士が戦場や狩場で作り始めたといわれ、由来にふさわしく豪快な料理です。焼酎を振りかけ、桜島大根やこんにゃく、ごぼう、しょうがを一緒にみそ味で軟らかくなるまで煮込んだもの。



## 沖縄県 ラフテー

皮つきの豚肉を泡盛で煮て砂糖やしょうゆで味付けした料理。元々琉球王朝時代の宮廷料理のひとつとされてきた。一見こってりしているが、泡盛を使うことで、お肉は箸で切れるほど柔らかく、煮ているので余分な脂が抜け、あっさり食べられる。

