



トモシア各地域のお正月料理



カナカン 金沢

2014年10月9日～10日の2日間、石川県産業展示館2号館にて、カナカン主催の「おせち商品と年末年始特別商談会」が開催されました。「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録され世界的にも注目されている中、その一つである“おせち”という日本の伝統を継承する事はとても大事なことです。

金沢のおせちに欠かせないのは郷土料理の「べろべろ」です。溶いた卵をカンテンで固めたもので、食感がべろべろしているのが名前の由来とも言われています。醤油ベースの味付けで、溶き卵が差し色になり、手軽な割に仕上がりが華やかで、おせちに映えます。また、金沢では鏡餅が紅白2色なのも特徴です。江戸時代から赤はめでたい色という理由で、和菓子屋さんが作ったことが始まりなど諸説あります。



展示会場の様子です



左がべろべろです。黄金色の見た目は、縁起が良いです♪



金沢では紅白の鏡餅が主流です！

旭食品 高知

高知の郷土料理として皿鉢料理は有名ですが、もちろん正月にも皿鉢料理をいただきます。高知では人が集まる歓送迎会、冠婚葬祭といった晴の日の料理として必ず用意されます。

皿鉢料理とは料理方法では無く、約40センチの大皿に海、山の旬の料理を豪快に盛り付けたもので、

「生(刺身)：カツオ、タイ、ブリ、イカ等」「寿司：サバの棒寿司、巻き寿司、握り寿司等」「組み物：焼き物、揚げ物、酢の物、煮物、果物等」の皿鉢3枚が基本となります。ひと昔前まではこの皿鉢の枚数が宴会の規模がわかる物差しにもされていました。

高知ではこの皿鉢料理が有るおかげで奥さんも一緒に食事やお酒を楽しむ事が出来るので、正月は家族皆で皿鉢料理を囲む家庭が多いのです。



丸大堀内 北海道・北東北

茶碗蒸しは正月の定番料理のひとつです。一般には茶碗蒸し定番具材のひとつと言えば「銀杏」ですよね。しかし北海道、北東北の一部において茶碗蒸しの定番食材と言えば、銀杏ではなく栗の甘露煮なのです！味はとても甘め。栗の甘露煮のつゆも卵を溶いたものに混ぜて使います。それが甘くて美味しい、主流の茶わん蒸しなのです。年末年始が近づいたスーパーの売場にはつゆや乾燥椎茸などの茶わん蒸しの材料と共に栗の甘露煮が必ずと言っていいほど並べられます。