

冬の郷土料理特集

丸大堀内 喉ごし滑らかな岩手の冬の味 ひつつみ

ひつつみは農林水産省選定「農山漁村の郷土料理百選」で選ばれた岩手県の郷土料理。旬の野菜がたっぷり入った醤油ベースの鍋に、練った小麦粉を引っ張りながら薄くちぎって入れた料理です。手でちぎることを「ひつつむ」、引っ張ることを「ひつつみ」ということが語源だそうです。煮込むとつるりとした食感になるひつつみは、滑らかな喉ごしです。薄くのばされているため、ダシ汁によく絡んで大変美味！具材は野菜のほか、地元で獲れた魚や鶏肉などを入れますが、もともとは家庭料理であるため、具材や味付けは地域などによって千差万別です。



<豆知識>

- ★ 地域により、「とつてなげ」「きりぱつと」「はつと」とも呼ばれます。
- ★ ゆでたひつつみにきな粉と黒蜜をかければ、おやつとしても楽しめます。

カナカン 話題沸騰！金沢おでん

2015年3月に北陸新幹線が開通してから、金沢の観光地や食文化がマスコミ等に取り上げられるようになり、その中でより注目されるようになったのが金沢おでんです。ご当地金沢市は日本で一番おでんが食べられている地域だそうです。飲食店でも秋から冬の寒い時期が中心というわけではなく、一年中おでんを出しているお店が多いようです。金沢おでんの特徴としては、特にその定義があるわけではなく、統一した味や具が決まっているわけでもないといえます。



カナカンでは昨年9月に顆粒スティックタイプの「金沢おでんだし（8g8袋入り）」を発売しました。こちらの商品は、ご家庭で簡単に金沢おでんを楽しんで頂けるよう、昆布と鰹の香るだしで仕上げました。これから一層寒くなり、おでんの美味しい季節になります。下記のオンラインショップでも購入できますので、是非ご賞味ください。

★北陸うまいもんや：<http://www.rakuten.co.jp/hokuriku-umaimon/>

旭食品 高知県須崎市名物 鍋焼きラーメン

冬の郷土料理とは少し意味合いが違いますが、温かい料理のイメージとして、今回は高知市の西約30kmにある須崎市のご当地ラーメンとして注目されている「鍋焼きラーメン」を紹介します。この鍋焼きラーメンは、戦後の食料難の時代に須崎市の路地裏の食堂で誕生しました。使用される具材もネギ、卵、チクワ、親鶏と言ったシンプルな醤油味のラーメンです。土鍋で作られ、そのまま熱々の沸騰した状態で提供されるので、火傷しないように注意が必要です。

また、鍋焼きラーメンは、生卵の食べ方に人それぞれの個性が表れ、卵をスープに溶かして食べる「卵崩し派」、卵を割らずに麺とスープ本来の味わいを楽しみ最後に卵を食べる「卵最後派」、卵を土鍋の蓋で溶いて麺をそれにつけて食べる「すき焼き風派」といった食べ方に分かれるようです。最後に残ったスープにご飯を入れて雑炊にして食べてもおいしいので、機会があれば是非チャレンジして下さい。（真夏でも人気店には行列が来ています。）

