

44 桜えびのかき揚げ (静岡県)



生の桜えびに葉ネギを加え、衣を少なめにしてカラッと揚げます。サクサクの食感と桜えびの甘みが魅力です。

駿河湾では、明治時代から桜えびが水揚げされていますが、昭和の時代までは桜えびの保存技術が確立されていなかったため、天日干した桜えびをかき揚げにしていました。現在は保存技術が発達し、一年中、生の桜えびを使用しています。由比町では「日本一桜えびの町」を宣言し、地域のもてなし料理として本物の味の継承、PRに努力しています。5月の「由比桜えびまつり」は毎年大盛況のようです。

45 うなぎの蒲焼き (静岡県)



浜松・浜名湖の「うなぎの蒲焼き」は、うなぎの骨を除いてタレをつけて焼いたもので、関東風、関西風の両方の焼き方が存在します。焼く前に蒸さないのが関西風で脂の少ない細めのうなぎを腹から裂き香ばしい味わいにします。一方焼く前に蒸すのが関東風で太めのうなぎを背中から裂き、柔らかく仕上げます。

浜名湖のうなぎの養殖は明治の初期に始まり、浜松・浜名湖の発展に大いに貢献するとともに、日本人の好むうなぎ・うなぎ重ブームを支えてきました。数十年も使い続けられる蒲焼きのタレは店々の秘伝中の秘伝です。

46 ひつまぶし (愛知県)



鰻を蒸さずにそのまま焼き上げた蒲焼きの身を細かく刻んでお櫃(ひつ)の中のご飯にのせます。お櫃の中のご飯を混ぜて食べることからこの名が付けられました。

食べ方に特徴があり、そのまま、薬味をのせて、さらにはお茶漬けにして、一度に3種類の食べ方ができ、うなぎの美味しさを存分に味わうことができます。愛知県は鹿児島県に次いでうなぎ養殖生産量第2位を誇り、特に三河一色産(一色町)のうなぎは、全国のうなぎ生産量の約3割、市町村別では全国一といわれます。

47 味噌煮込みうどん (愛知県)



味噌煮込みうどんは、鰹節のだし汁を効かせた豆味噌(赤みそ)仕立ての濃い汁に、小麦粉と水だけで作られる極めてコシの強い麺、具には鶏肉、油揚げ、卵、ねぎ等をいれ、土鍋でぐつぐつ煮込んだ郷土料理です。肉、野菜、油揚げなどが入り栄養バランスも優れた一品です。

徳川家康生誕の地である愛知県岡崎市は、全国的に有名な「八丁味噌」とよばれる豆味噌(赤みそ)の産地です。県内には味噌煮込みうどんのほか、味噌カツや豆腐田楽など赤みそを使用する郷土料理が数多くあります。