

## 56 ぼたん鍋 (兵庫県)



写真：篠山市提供

丹波篠山地方は猪肉の本場で、その代表料理がぼたん鍋です。丹波篠山の民謡「デカンショ節」では、「雪がちらちら丹波の宿に、猪(しし)が飛び込むぼたん鍋」と歌われています。

猪肉を薄切りにして大皿に盛り付けた姿が、牡丹の花を思わせるところから名がつけられました。白菜、人参、ごぼう、キノコなどの野菜と一緒に煮込む猪肉は煮込むほど柔らかくなり、栄養的にも優れています。篠山は明治期に旧日本陸軍の歩兵連隊が設置された地で、兵隊さんたちが作った味噌仕立ての猪(しし)鍋が「ぼたん鍋」のもとになっているとされています。

## 57 いかなごのくぎ煮 (兵庫県)



写真：事務局

瀬戸内海沿岸では、2月末頃から約1ヶ月程度の短い期間行われる「いかなご新子(しんこ)漁」は、瀬戸内海の春の風物詩です。

この時期に獲れた新子(いかなごの幼魚(体長3~4cm))を、醤油、みりん、砂糖、生姜などで炊きあげたものを「くぎ煮」と呼んでいます。

出来上がった姿が曲がった「古釘」に似ていることから、この名前がつけられました。長期保存が可能なカルシウムたっぷりの一品で、春先には各家庭でいかなごを炊く光景がよくみられます。

## 58 柿の葉寿司 (奈良県)



写真：奈良県農政課「奈良のうまいもの」提供

一口大の酢飯に鯖の切り身を合わせ、防腐効果の高い柿の葉で包んで押したものです。江戸時代、奈良地方へは紀ノ川を遡って海産物が運ばれてきましたが、保存がきかない魚は塩でしめたものでした。その塩鯖の切り身をにぎりめしに添え、山の柿の葉で包んで川石を重しに一晩置いたものが柿の葉寿司の始まりとされています。魚も米も貴重な吉野の里では特別な料理で、夏祭りや川開きのごちそうとしてふるまわれてきました。

同様に東吉野地方では、朴(ほお)の葉を柿の葉の代わりに使い、「朴の葉寿司」を作っています。

## 59 三輪そうめん (奈良県)



写真：奈良県農政課「奈良のうまいもの」提供

「大和三輪素麺、名物なり、細きこと糸のごとく、白きこと雪のごとし」と評される三輪そうめんは、今から千二百年以上前、大和の中央にある三輪地域(桜井市)での麦縄(素麺の原型)づくりに始まると伝えられています。江戸時代に入ってから、伊勢参りの人たちの間で三輪の素麺の味が評判となり、全国に広まりました。

その細く腰の強い素麺は、良質な小麦と水、水車の発達による優秀な製粉技術、熟練した製麺技術によって作られてきたものです。大和では、にゅうめんとして冬は温かく、夏は冷やして季節の具をのせて年中食べます。