

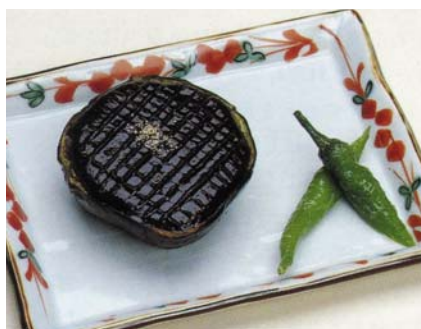
52 京漬物 (京都府)



京漬物は、野菜そのものの旨みを生かした薄塩の味付けで、香りや色合いが大切にされ、あっさりとして上品な味わいです。

代表的なものとして、聖護院かぶらを薄く切って、昆布、唐辛子とともに樽に漬け込んだ「千枚漬け」、上賀茂地域の特産であるすぐき菜を塩だけで漬けた「すぐき漬け」、なすやみょうがなどをしそと塩漬けにした素朴な「しば漬け」や「壬生菜漬け」、「花菜漬け」などがあります。歴史に彩られた伝統的な野菜を各家庭でこだわる伝統的な製法で漬けており、京都ならではの味わいです。

53 賀茂なすの田楽 (京都府)



写真：(社)京のふるさと産品協会提供

京都の夏野菜の代表格「賀茂なす」は、きめ細かい肉質で形が崩れにくく味、見栄えともに最高級品です。「賀茂なす」と言えば田楽と言われるほど、なすと味噌は出会い物です。

横半分に切り、油で中まで火が通るようにじっくり焼き、甘みそを焼きたてのなすの上へのせ、皮も一緒に食べます。

初夏から盛夏にかけて食卓にのぼり、食欲がなくなりがちなこの時期に美味しく食べられる一品です。また、料亭などでは、7月の祇園祭の時期には必ずといっていいほど登場する料理です。

54 箱寿司 (大阪府)



写真：アルベロ・イタリア料理教室提供

木の型に酢飯とえびや魚の切り身などの具を重ねて詰め込み、押しして四角い形に整えるので箱寿司といいます。押し寿司、大阪寿司とも呼ばれます。

明治の頃、大阪では既にサバなどの大衆魚を材料に木箱を使ったバッテラと呼ばれる押し寿司が普及していましたが、タイやエビ、アナゴなどを使った高級志向の押し寿司が考案されると「箱寿司」として大変な人気を呼ぶようになりました。仕込みに手間がかかるので、箱寿司を提供する店も減りつつありますが、依然としてその製法と味は引き継がれています。

55 白みそ雑煮 (大阪府)



写真：事務局

大阪や京都の伝統的な雑煮は、白味噌汁に丸餅が一般的です。他に、大根、にんじん、さといも等を入れます。

大根やにんじんは、丸餅と同じようにすべて丸く輪切りにします。角が立たないようにと丸いものを入れる縁起かつぎのようです。正月の時期には普通より細い大根やにんじんが雑煮用としてスーパーに出回ります。大阪府内では、食育の一環として農家女性が先生となって、みそづくりから雑煮づくりまで一貫して体験させるなど、伝統の白みそ雑煮を伝える取組をする小学校もあります。