

CONTENTS

2 味の再発見！昔ながらの
ニッポンの郷土料理 第1回
こづゆ [福島県]

4 **特集1**
外食

14 **特集2**
駅弁

18 **輝く！未来を担う生産者 vol.1**
近藤スワインボーク (有限会社近藤スワインビジネス) / 群馬県
子どもにも安心な
豚肉と加工品を

20 **MAFF TOPICS NEWS**
米粉がもっと選びやすくなります
鳥獣被害対策優良活動を表彰
食育推進全国大会を岡山で開催
5月から全面施行される改正個人情報保護法
多面的機能支払交付金 [第1回]
地域みんなで農と食を子どもたちのために

23 読者の声

表紙 / 家族の外食風景
写真 / アフロ

○広報誌「aff(あふ)」について
農林水産省や農山漁村は、食料の安定供給はもちろんのこと、国土や自然環境の保全、良好な景観の形成などの多面的機能の発揮を通じ、国民の皆さまの毎日の生活において重要な役割を担っております。また、農林水産行政は、生産などの現場に密着したものであると同時に、毎日の生活に深く関わっています。農林水産省では「aff」を通じ、農林水産業における先駆的な取り組みや農山漁村の魅力、食卓や消費の現状などを紹介しております。

○ホームページのご案内
「aff」は農林水産省のホームページでもご覧になれます。
<http://www.maff.go.jp/pr/aff/>

○編集・発行 農林水産省大臣官房広報評価課広報室
〒100-8950 東京都千代田区霞が関1-2-1
TEL 03-3502-8111 (代表) FAX 03-3502-8766 <http://www.maff.go.jp/>

○編集協力 株式会社KADOKAWA
〒102-8177 東京都千代田区富士見2-13-3
TEL 03-3238-6255 FAX 03-3238-5832 <http://www.kadokawa.co.jp>
編集 / 藤原由香 西上範生

アートディレクション / 大井亮 (Zappi)
デザイン / 桑原菜月 (Zappi)

本誌に掲載した論文などで、意見にわたる部分は、それぞれ筆者の個人的見解であることをお断りします。



撮影 / 島 誠 料理制作 / 三好弥生

味の再発見！
昔ながらの
ニッポンの
郷土料理 第1回

貝柱をたっぷり使い、うまみを楽しむ会津の味

福島県の西側、会津地方。この地を思うと、まず美しい鶴ヶ城が思い出される。城下町として栄えた会津地方は、郷土料理も大きく発展した。その代表的なものが、こづゆ。汁ものと煮もの中間のような料理で、もともとは武家料理。たっぷりの野菜から出る甘み、

そして干し貝柱のうまみが溶け合い、まさにその「つゆ」は絶品だ。味つけはひかえめ、ほんのりしゅうゆ味。その上品な味わいに、一度食べてすっかりファンになってしまった。

「人が集まるときに欠かせません。お盆や年末、お祝い事とかね。鍋いっばいに作らないとおいしくない。少量じゃ味が決まらないんです」とは地元の人からよく聞かれた声。にんじん、里いも、きくらげ、しらたき、しいたけ、麩が代表的な具材となる。季節によ

って山菜やたけのこ、ぎんなんなども加わる。作り方のコツをたずねると、みな口をそろえて「干し貝柱をケチらないこと」と言う。「ケチるぐらいなら作らないほうがいい。たしかに高いものだけど、干し貝柱用のお金はへそくりしてありますよ」と笑って教えてくれたお母さんもいた。

難しい料理ではない。貝柱のもどし汁で具材を煮て、しょうゆで味つけすれば完成だ。貝柱はひと晩かけてじっくりもどす。材料は



福島県 | こづゆ

鶴ヶ城 (福島県会津若松市)



こづゆに欠かせない具のひとつ、豆麩(左)。直径1cmほどの小さなもの。干し貝柱(右)はこの料理の味のベースとなる。前の晩から水に浸けてゆっくり戻すのがポイントだ。

大きさをそろえて細かく切ることが多いが、これは家によってもさまざま。郷土料理は家ごとに少々変わるものだ。共通点といえば、うす味であること。これは干し貝柱の香りを生かすためである。江戸時代、会津地方は北前船から河川を経由して魚介の乾物もたらされた。干し貝柱しかり、名物料理にしんの山椒漬けに使われる身欠きにしんもしかり。船で運ばれる海産物から、昔の人々は遠き海に思いをめぐらせたのではないだろうか。



文 / 白央篤司

フードライター。研究テーマは日本の郷土食と「健康と食」で、月刊誌『栄養と料理』（女子栄養大学出版部）などで執筆。著書に『にっぽんのおにぎり』（理論社）『ジャパめし。』（集英社）などがある。ブログ <http://hakuoatsushi.hatenablog.com/>