

CONTENTS

- 2 味の再発見！昔ながらの
ニッポンの郷土料理 第11回
どて煮 [愛知県]

4 特集 農業で働く

- 18 輝く！未来を担う生産者 vol.11
農業女子プロジェクト「チーム“はぐくみ”」
パートナー校・東京農業大学
農業×女子＝無限大！
未来の農業女子を目指す

- 20 MAFF TOPICS
NEWS
農業経営でのデータ分析が手軽に
木のある暮らしをもっと身近に
東北の復興・創生は着実に前進

- 23 読者の声

撮影協力／国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構
撮影／島 誠

○広報誌『aff(あふ)』について

農林水産業や農山漁村は、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。



○Webサイトのご案内

『aff』は農林水産省のWebサイトでもご覧になれます。
<http://www.maff.go.jp/j/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／武蔵おりえ 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



名古屋城
（愛知県名古屋市）

愛知県 | どて煮



八丁みそとみりんは、共に愛知県の特産物。八丁みそは旧八丁村（現岡崎市八帖町）でつくられたことからこの名になった。みりんは200年以上前から三河地方などでつくられている。

てりした甘みが出るのだ。みりんはケチらず、たっぷりを使うのもポイント。
よく「みそは煮えばな」と言われるように、長々加熱すると風味はとんでしまうもの。しかし八丁みそは煮込むほどに不思議とうまみが増す。県内の飲食店、ことに居酒屋ではどて煮は定番メニュー。店ごとに個性があり、出来栄を競っている。訪れたらぜひ、味わってみてほしい。

「所愛あれば、食々変わる」と、旅することと思う。そう強く感じさせるものの一つが、みそである。東北なら仙台みそに代表されるキリッと辛めのみそ、関東甲信越ではまろやかな信州みそが愛好される。九州なら軽やかで香ばしい麦みそが定番。そして東海地方の愛知・岐阜辺りは、八丁みそ（豆みそ）文化圏である。
独特の渋みがある八丁みそは、愛知県で多くの料理に使われている。みそ汁、名物のみそカツ、みそ煮込みうどんにも欠かせない。そして今回のどて煮も八丁みそをたっぷり使う煮ものだ。
具材は牛すじ、豚モツ、大根にこんやく。下ゆでしたすじやモツに、八丁みそとみりん、砂糖を加え、じっくりと煮込んでゆく。そしてこの料理に必要なものは気長さだ。「半日加熱して半日やすませ、三日は煮込みたいですね」とは地元の方のご意見。「冬は親がストーブにかけて根気よく育ててくれました」なんて声も。実際にやってみると、確かに一日二日の加熱では、どて煮独特のコクが出ない。
逆に考えると、時間をかけただけうまくなる料理とも言える。水や酒を足し足し気長に煮れば、次第に渋みと甘みが溶け合って、なんとも言えないまろみが生まれてくる。ちなみに白砂糖ではなく、ざらめでやる人も多い。よりこつ

煮込むほどに味わい深い、名古屋めしの代表格

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/>