



# 熊本県内の郷土料理の特徴



持造野村い盛の合わせセイメージ

# 熊本の二大郷土料理は 「加藤家と細川家の殿様に由来する」

- 熊本を代表する郷土料理と言えば「馬刺し、芥子蓮根」
- 馬刺しは熊本県以外でも長野県や福島県会津地方や青森県などでも食されております。
- 芥子蓮根は熊本以外で類似した蓮根料理は無く、熊本の逸品(一品)とも言えます。

# 馬刺しはいつから食されたのか

- ・馬肉が食されるようになったのは、今から400年程前、初代肥後藩主の加藤清正が朝鮮に出兵した時に食糧難に陥った際に、馬肉を食したのが通説とされています。馬刺しがいつから食されていたのかは定かではない。
- ・熊本県に次いで福島県が馬刺しの生産量が多い。福島県では江戸末期から戊辰戦争で傷を負った兵士への栄養源として食べさせたことが今でも受け繋がれている。

# 馬肉は桜色？

- 馬刺しは「桜刺し」とも称されることがありますが、そもそも馬刺しは赤黒いのが普通です。何故「桜色」なのか、諸説あります……
- 一説にはその昔関東で牛鍋に使う牛肉が高価な為牛肉の周りに馬肉を盛り付けてかさ増しをしたので(さくら)と馬肉の事を言ったとか？馬肉が桜のように美しいとの意味が正しいかは定かではない。また、馬は桜、猪は牡丹、鹿は紅葉といった隠語も存在します。

# 芥子蓮根は殿様への愛情

- からし蓮根は400年程昔「細川忠利公」への献上品として誕生しました。
- 元々は体が弱かった殿様の健康食として滋養強壮に良い食べ物として作られたのが始まりと伝えられております。
- 造血作用や食欲増進に優れていたことから馬肉食に加え滋養に良い蓮根と味噌を使い、芥子の刺激で食欲を増進させた物が庶民へも広がったようです。

# 芥子蓮根は熊本の自然環境が育んだ

- 熊本の字は元々は「隈本」と書いたが、加藤清正によって強い「熊」に変えた。
- 隈という字には阜(おか)畏れる(おそれ)などの意味があり大名の居城としては相応しくないとして強い(熊)に変えたとか？
- 隈には湿地を表す意味もあり、芥子蓮根の原料である蓮根が良く取れたこともあり芥子蓮根が考案されたとも考えられる。

# 郷土料理のこれから

- いきなり団子(今はあんこ入りが支流)
- 鮎の姿寿司(京都の鮎すしはおから入り)
- だごじる(県内各地で味付けやだごに違いあり)
- がね揚げ(鹿児島にも類似のがねがある)
- ぶた和え(昔は豚肉が貴重品今は蛸が高級品)
- 豆腐の味噌漬(五家荘に伝わるかずら豆腐)
- 南関あげの巻きずし(島原の乱がルーツ)
- 阿蘇高菜とあかど漬(昔ながらの発酵食品)
- こるまめ(偶然から生まれた保存食)

# 郷土料理の今昔そして未来

