

東海地域の和食文化ネットワークの会員の皆様

◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇
▽ 東海地域の和食文化メールマガジン ▽
◇ 「東海の和食」第39号（2023年2月22日） ◇
△◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△

日本の和食「昆布巻き」の紹介



令和5年2月5日（日）放送の「ザ！鉄腕！DASH！！（中京テレビ）」で三重県の郷土料理「あらめ巻き」が取り上げられました（当メールマガジンの前号でも紹介しました）。そこで「自分で作ってみよう！」と思い立ったのですが、「アラメ」は養殖ができず季節外れでもあるため、手に入りませんでした。代わりに昆布巻きをと思い、できあがったのが上の写真です。せっかくだからと「鮭、サバ、アジ、豚肉、ゴボウ、にんじん」の6種類を巻いてみました。見た目はいまいちですが、味はなかなかよかったです（かんぴょうで巻く手間を省いてつまようじで昆布を留めています）。

昆布巻きは全国各地で郷土料理として親しまれています。農林水産省のWebサイト「うちの郷土料理」でも、北海道、富山県、石川県、福井県で取り上げられています。また、佐賀県の「ふなんこぐい」も昆布巻き的一种になるでしょう。

https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/index.html（農林水産省Webサイト「うちの郷土料理へリンク」）

昆布巻きは残ってしまっても、みじん切りにして生姜やかつおぶし、ごまと一緒に炒めればおいしい昆布の佃煮になります。おせちの時期以外でも昆布巻きを作ってみませんか。

事務局からのお願い

（１）みなさんからの情報をお待ちしています！（掲載記事の募集）

- ・ タイトル (30字以内)
- ・ 本文 (300字以内)
- ・ URL

当該メールマガジン及びWebサイトに掲載させていただきます。これを機に会員の皆様方の交流及び情報内容の充実が図られればと思いますので、積極的なご活用をお待ちしております。

会員の皆様におかれましては、お知り合いの方にご案内いただけますと幸いです。
<https://www.maff.go.jp/tokai/keiei/shokuhin/bunka/shokunet.html>

<https://www.maff.go.jp/tokai/keiei/shokuhin/bunka/kaihou.html>

メールアドレス : wasyokubunkanw tokai@maff.go.jp

(農林水産省へリンク)