

あいち きゅう 愛地求弁当

令和2年6月19日
東海農政局 消費生活課

6月19日
食育月間 食育の日

愛知県の郷土料理を知り、地域の食材を知り、郷土料理や食について、もっと知りたい、探求しようという機会となることを願って名付けた弁当です。

愛地求弁当に取り込んだ愛知県の3つの郷土料理の歴史などを紹介します。

この機会に、皆様の出身地等の郷土料理についても調べてみてはいかがでしょうか。

とりめし

古くから愛知県では、かしわ（とり肉）を使った料理が好まれてきた。愛知県における養鶏は江戸時代後期からはじまり、発展をしながら、明治初期には、有名な「名古屋コーチン」が誕生。現在にいたるまで、養鶏が盛んである。そのため、愛知県ではとり肉料理が多い。手羽先や焼き鳥、水炊き、「かしわのひきずり」に加え、「とりめし」も人気である。

江戸時代は、鶏の孵化技術が愛知県に持ち込まれて養鶏が盛んになる中で、卵を産まなくなった成鶏をおいしく食べようと「とりめし」がつくられるようになった。

成鶏は身がかたいため、ほぐしてごはんの中に混ぜこむことで美味しく食べられるようにしたのがはじまりだといわれる。



れんこんの煮物

れんこんの栽培は、江戸時代に愛知県愛西市にある寺の住職が門前の田へ植え付けたのがはじまりとされている。愛西市は、愛知県内におけるれんこん生産量のほとんどを占め、全国有数のれんこんの産地として知られている。

れんこんは、秋から翌年春にかけて収穫される。

れんこんは穴がたくさん開いているため、「先を見通す」という縁起の良い食材として正月のおせち料理や、慶事などのハレの場で食べられることも多い。



味噌田楽(みそでんがく)

豆腐は、奈良・平安時代には既に中国から伝わっていたとされ、精進料理の中の貴重なタンパク源として、貴族・武家社会で食べられるようになったといわれている。

江戸時代には出版された豆腐の料理本「豆腐百珍」には数多くの豆腐料理が紹介されており、その中に豆腐を切って串に刺し焼いて食べる「田楽」も紹介されている。

平安時代中期ごろから、農村では、田植えの時期などに太鼓の音に合わせて田んぼで踊る風習があり、これを「田楽舞い」と呼んでいた。この田楽舞いを生業とする田楽法師が、いつも白い袴に色付きの上着を着て、一本棒に乗って踊っていたことから、その姿が白い豆腐の上に味噌をのせて串で焼いた豆腐料理と似ていたため、「味噌田楽」や「田楽」などと呼ぶようになったといわれる。

