



すじかまぼこ

サメのすり身を主に、筋や軟骨も混ぜて作る。軟骨のコリコリとした食感と、筋のモチモチとした食感を同時に楽しめる。



さつま揚げ

鹿児島ではつけ揚げ、関東ではさつま揚げ、関西では天ぷらと呼ばれる。すり身を油で揚げたかまぼこ。



黒はんぺん

焼津の名産品。サバやイワシを原料にした半月状のゆでかまぼこ。静岡おでんには欠かせない。



ちくわ

すり身を竹に巻きつけてあぶり焼いたちくわは全国的に定番のおでん種。そのままでもあえものや炒めものにしてもおいしい。



あんぺい

ハモが主原料の関西のはんぺん。山いもなどのつなぎは使わない。冷やしてわさびしょうゆで食べるほかおでんにも加える。



はんぺん

ヨシキリザメやアオザメのすり身に山いもを加えたねりもので、ふんわりした食感が特徴。東京や千葉が主な産地。



しんじょ

やさしくのばした魚のすり身を蒸すか、ふんわりとゆで上げたものがしんじょ。京都や神奈川のおでんに見られる。



なると巻き

切り口が渦巻き状のゆでかまぼこ。ラーメンの具としてのイメージが強いが、静岡ではおでん種として使われる。



カニ風味かまぼこ

カニ肉状に成形され、カニの風味を楽しめるかまぼこ。北陸などの一部地域ではおでんにも使われる。



ごぼう天

下処理したゴボウをすり身で包み、油で揚げた揚げかまぼこ。さっと焼いて生姜しょうゆで食べても。

おでん種に欠かせない

ねりものいろいろ



特集2

おでん

日本の冬に欠かせない料理「おでん」。その歴史や地域特性など、知るほどに楽しいおでんの世界をのぞいてみましょう。

取材・文／千葉貴子

取材協力／全国蒲鉾水産加工業協同組合連合会

起源は豆腐田楽 江戸時代には庶民食

おでんの起源は、みそを塗った豆腐を串に刺して焼いた室町時代の「豆腐田楽」といわれています。江戸時代には屋台や振売りにより、安くてうまい料理として人気を博したようです。「おでん」という名称は、宮中に仕える女房たちが「田楽」に丁寧語の「お」をつけ、「楽」を省略して呼んだという説があります。江戸時代の浮世絵には、振売りがおでんの看板を掲げる様子が描かれており、このころにはこの名称が定着していたことがわかります。

現在のような煮込みおでんの発祥についても諸説ありますが、発

展したのは明治以降、近代になってから。長らく屋台や専門店の料理でしたが、戦後、ねりものが調理素材として一般的に手に入るようになり、家庭料理としても広く食べられるようになりました。

地域色の豊かなおでん 注目が集まるおでん

おでんは、だし、種、そして味の三点で構成されています。昨今、これらの組み合わせが地域によって異なることが再発見され、いわゆる「ご当地おでん」として人気が高まっています。

例えば、牛すじでだしを取り、濃口しょうゆを加えた黒いつゆの静岡おでんは特徴的。水産業が盛んな北海道や青森県、石川県では

貝やカニなどの魚介が種になりま

魚のすり身で作られるかまぼこな

たんぱく質が豊富で 消化もいいねりもの

おでんの主役ともいえるのが、

はおすすめのメニューです。

小皿に取って生姜汁やゆをかけると、生姜汁やゆを入れた小皿におでん種を付けて食べる。濃く甘い味付けと薄味と二種類あるが、生姜汁やゆで食べるものはすべて姫路おでんと呼ぶ。

姫路おでん



福岡おでん

鶏から取っただしを基本に、ぎょうざや鶏の手羽先が入っているのが特徴。屋台メニューとしても人気。



ぎょうざ巻

ぎょうざを魚のすり身で巻いたもので、おでん種としてはもちろん、近年では総菜としても人気。九州全域で食べる習慣が広まりつつある。

提供／(有) 豊島蒲鉾



青森おでん

おでんを皿に取り、生姜みそだれをかけて食べる。冬の厳しい寒さのなか、客のからだを温めようとする一軒の屋台のおかみさんがみそに生姜をすりおろして入れたものが発祥とされる。

関東おでん

かつおのだしに、濃い口しょうゆで味付けするのが関東風。特徴的なおでん種は、ちくわぶ、はんぺん、すじかまほこなど。特にちくわぶは、東京近郊を主にしたご当地おでん種で、他ではその名前を知らない人が多い。

ちくわぶ

関東発祥で、主に東京近郊で食べられる。小麦粉をこねて棒に巻きつけて蒸したもので、もちっとした食感が特徴。



きき屋おでん

関東おでんに赤みそだれをかけたみそおでんや、かつおだしと八丁みそをベースとしたつゆで種を煮込んだおでんなど、甘めのみそを使うのが名古屋ならでは。



牛すじ

関西ですじといえば、牛すじ肉。牛のアキレス腱の部分で、串を打ち、トロトロになるまで煮込む。



静岡おでん

主に牛すじをだしとした黒いつゆが特徴。具材を串に刺してじっくりと煮込む。青のり、だし粉と呼ばれるいわしやかかつおの削り節をかけて食べる。

大阪おでん

大阪ではおでんのことを「^{とだま}関東煮」という。欠かせない種がクジラの「コロ」だったが、今ではその代わりに牛すじやタコを入れるのが定番。



長崎おでん

長崎名物の焼あごのだしをベースに、長崎のかまぼこを煮込む。竜眼と呼ばれる卵をすり身で巻いたものも定番のおでん種。ゆずこしょうを付けて食べることもある。



沖縄おでん

琉球文化にはなかったおでんだが、今ではおでん屋が多く、スーパーやコンビニエンスストアでも沖縄風のおでんが売られている。テレビと呼ばれる豚足やソーセージが入り、コクのある味わい。

進化を続ける「コンビニおでん」

夏も冬も、一年中おでんを販売しているコンビニエンスストア。そんな「コンビニおでん」の売れ行きがよくなるのは、9月からのだとか。気候が定まらず暑い日と寒い日が交互にやってくるような季節、急に肌寒くなると、おでんを食べたくなる人が増えるようです。



1位 大根※
2位 たまご※
3位 しらたき

人気の
おでん種
ランキング

ファミリーマート2016年度年間販売個数より
※商品名は「厚切大根」「こだわり味付たまご」

取材協力／ユニー・ファミリーマートホールディングス株式会社