

ご当地の味 ～西日本編～

その土地で人々に親しまれ定番となっている商品を紹介します。
今回はアイデアや工夫が詰まった西日本のご当地の味です。



江戸時代から続く鳥取の味

「とうふちくわ」(鳥取県)



鳥取県中東部には、伝統的な特産品「とうふちくわ」があります。「ちくわ」のような見た目でありながら「とうふ」のような食感と風味がするため、初めて食べた人は、これはちくわなの?とうふなの?と不思議な感覚になるそうです。とうふちくわの元祖といわれている1865年創業(株)ちむら社長の千村さんにお話を伺いました。

「とうふちくわ」とは



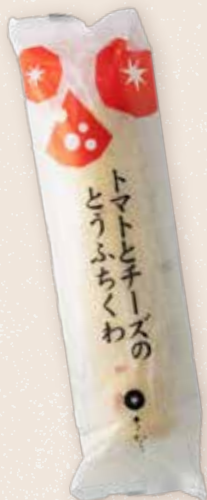
とうふちくわの歴史は古く、その発祥は150年以上前の江戸時代。当時の鳥取藩では財政難で漁港の開発が遅れており、魚はとても貴重な食材でした。一方、田んぼの畔では大豆が多く栽培され、水が綺麗なため質の高い豆腐が作られていました。豆腐と魚のすり身を混ぜ合わせて作るとうふちくわは、当時の藩主が藩の財政が厳しい折から「魚の代わりに豆腐を食べるように」と質素倹約令を出したのがきっかけで考えられたといわれています。以来とうふちくわは、日常の食卓に並ぶだけでなく、お祭りや結婚式などの「ハレの日」にも食べられてきました。鳥取県の風土と県民の知恵が生んだ伝統的な食品です。

伝統を受け継いだこだわりの製法



木綿豆腐とすり身を混ぜ合わせて作りますが、その比率は豆腐7に対してすり身が3。この割合は、江戸時代から受け継がれている黄金比率です。主原料である木綿豆腐には鳥取県産の大豆から作った高濃度の豆乳、すり身には新鮮な白身魚を使用することで、きめ細かくやわらかな食感と豆腐の風味が感じられるとうふちくわになります。また、保存料や化学調味料は一切使っていません。昆布やかつおなど、天然の素材から抽出したエキスを使うことで、より素材のうま味を活かした味わいになっています。

とうふちくわのラインナップ



最近では、伝統的なプレーンのとうふちくわに加えて、ねぎ、生姜、カレー、鳥取和牛、レモン、ゆず、トマトとチーズなど、さまざまなバリエーションの味付けを展開しています。なかでも、イタリア料理のカプレーゼをイメージして作られたトマトとチーズのとうふちくわは、酸味の効いたトマトと濃厚な味わいのチーズがワインによく合い女性に人気です。とうふちくわはそのままで食べられるので、おやつやお酒のおつまみにぴったりです。

取材協力：(株)ちむら

エリア別

各地で愛されるご当地の味

東海&近畿、中国&四国、九州&沖縄エリアで親しまれているご当地の味を紹介します。

東海&近畿エリア

マヨネーズ好きの方に!

マヨらーめん(大阪府)

豚骨スープとマヨネーズを組み合わせたとっても一品。国産のもち米を使用したマヨネーズ味の大阪土産「マヨおかき」からヒントを得て開発されました。とんこつ独特のコクとうま味を持ち合わせながら、マヨネーズのほのかな酸味が全体をまるやかに仕上げています。麺はスープが絡みやすい中太ちぢれ麺を使用。麺自体にもラードで揚げた香りとコクを付けています。

取材協力：(有)フェイスウィン



昔ながらのひんやりおやつ

アイス饅頭(三重県)

三重県桑名市で販売されている「アイス饅頭」。北海道十勝産の小豆をミルクで固めたアイスクリームで、1950年頃から一つひとつ手づくりしています。甘さ控えめな小豆と濃厚なミルクの素朴な味わいが人気。プレーンのアイス饅頭のほかに、「抹茶」「黒糖」「丹羽大納言」「イチゴ」の5種類があります。

取材協力：寿恵広



パンに挟んでいるのはたくあん!?

サラダパン(滋賀県)

ふわふわのコッペパンに、マヨネーズで和えたたくあんを挟んだ「サラダパン」は、滋賀県民の思い出の味。もともとはキャベツを挟んでいましたが、時間が経つとキャベツから水分が出てしまうため、たくあんを挟むことになりました。創業から手づくりにこだわっているコッペパンは、やわらかくてほのかに感じる甘味が特徴。マヨネーズとたくあんの塩気が良く合い、ボリボリとした食感も楽しめます。

取材協力：つるやパン 木之本本店



中国&四国エリア

山陰地方に伝わる味

するめ糍漬(島根県)

山陰地方で古くから伝わる発酵食、スルメの糍漬を商品化。糍の甘味と醤油の塩味が、本干しのスルメから出るうま味と合わさっています。スルメは国産のものを使用。糍は米を蒸すことから始め、スルメと一緒に熟成している間も毎日の気候に合わせて糍菌の状態を調整するほどの繊細さが必要。熟成され、味が凝縮された「するめ糍漬」はハレの日やお祝いの品として親しまれています。

取材協力：中浦食品(株)



九州&沖縄エリア

新食感の名物!

長崎一番ハトシロール(長崎県)

長崎県の郷土料理ハトン(エビのすり身をパンで挟み揚げた料理)をヒントに、2010年に商品化された「ハトシロール」。長崎県産のアジのすり身を主原料として、牛豚ミンチ、たまねぎを加え、食パン生地で巻いて揚げたものです。パンとかまぼこの相性が良く、トースターで加熱すると、外はサクッと中はふわっとした食感を楽しめます。プレーンのほかに、「チーズ」タイプや「えび」タイプも展開中です。

取材協力：長崎蒲鉾(有)



まろやかな酸味が効いた万能調味料

佐吉のたれ(宮崎県)

九州では定番の甘口醤油、調味料、酢を独自配合した万能だれ。酢をたくさん使用しているものの、独自の手法で酸味を抑え、まろやかに仕上がっています。製造時は、その日の気温や湿度に合わせて味付けを微調整。ボトルのラベル貼りも手作業で、一本一本丁寧に造られたたれは、刺身や焼き肉、鍋料理など、さまざまな料理に合います。

取材協力：(株)佐吉のたれ



良薬、口に美味し!

辺匠食堂のラー油(沖縄県)

中国の西安と東京出身の夫婦が作る島の命草(めちぐさ)を使ったラー油。命草とは八重山地方の言葉でハーブのことを指します。島唐辛子や、ピパーチと呼ばれる島胡椒は辛さの奥に広がる甘味と香りが特徴。石垣島の海から作った塩、沖縄県産の黒糖などの食材を厳選し、手づくりしています。「良薬、口に美味し!」が夫婦で目指している命草へのこだわりです。

取材協力：(有)ペンギン食堂



噛めば噛むほどうま味溢れる

せんじ肉(広島県)

広島県のソルフードとして愛される「せんじがら」。豚のホルモンを揚げて干し、塩で味付けをした珍味です。広島県内のスーパーマーケットやコンビニエンスストアにも置かれています。「せんじ肉」は、せんじがらを現代風にアレンジしたものです。国産豚の胃をひと口サイズに切り、塩味で風味豊かに仕上げています。最初のひと口は硬いですが、噛むほどにやわらかくなり、うま味が溢れてきます。さまざまなお酒に合うおつまみとして人気を集めています。

取材協力：(有)デリカミート有福

