

火の国と辛子蓮根へ熊本県

来熊、帰熊とは、クマが来た
り帰ったりすることではありません。
せん。「らいゆう」「きゆう」と
読み、熊本県に来ること、帰る
ことを、そう表現します。

九州の真ん中に位置する熊本
県の領域は、かつての肥後国と
ほぼ重なります。古代、火の国
あるいは肥の国と呼ばれ、その
名の通り、生産力が高い豊かな
土地でした。律令時代には、地
理的にも重要だったため、一時
期は現在の佐賀県や長崎県地域
をも含む大国となりましたが、
七世紀末に肥前国と肥後国に分
けられました。



熊本城

加藤清正の名城・熊本城がよく
知られています。熊本という県
名も加藤清正に由来するといわ
れます。秀吉により肥後に封ぜ
られた清正が、それ以前の隈本
(隅本)という地名を変えたとい
うのです。隈という字の中の
畏(おそれる)や隅(すみ)とい
う意味を嫌い、武將に相応し
い「熊」の字を充てたのではと
推測されます。

熊本県は現在も日本有数の農
業県ですが、その歴史は先に紹
介したように古代からのもので
した。築城とともに治水でも名
人といわれた清正もまた、耕地
を広げ生産力を高めました。し
かし、清正の死後、息子の代に
改易となってしまいました。代
わって領主となったのは細川氏
でした。次に紹介する辛子蓮根
が細川家初代熊本藩主・細川忠
利と関係します。

◎門外不出の料理

細川忠興は、足利、織田、豊
臣、徳川と、時の権力者に仕え、
現在まで続く肥後細川家の基礎
を築いた人物で、その三男が忠
利。明智光秀の娘・玉子(細川
ガラシャ)は忠興の妻、忠利の
母になります。幼少時、病弱だ

った忠利に、ガラシャはキリス
ト教の洗礼を受けさせたといわ
れています。

忠利は生来病弱だったようで、
熊本藩主となってからも変わり
ませんでした。禅僧が忠利を見
舞った際、蓮根を食べるよう勸
め、藩の賄方(料理人)が工夫
して作った食べ物、それが辛子
蓮根だということです。

加藤清正は城の外堀に非常食
として蓮根を栽培していました。
蓮根の穴に和辛子を混ぜた麦味
噌を詰め、麦粉・空豆粉・卵の
黄身の衣をつけて菜種油で揚げ
これを忠利に献上したところ、
喜んで食べたといわれます。蓮
根には増血、辛子には食欲増進
の効果があります。

辛子蓮根の作り方が一般に伝
わったのは、明治維新以後でし
た。蓮根を輪切りにした断面が
細川家の家紋(九曜紋)と似て
いたため、門外不出の料理とさ
れたといわれます。今では、熊
本名物の一つであり、郷土料理
となっています。



辛子蓮根

(写真提供 熊本県大阪事務所)

高性能浄水器
レンタル継続中!!

安全でおいしい水を
●たっぷり使えて月々たったの
1,575円(税込)

月々1,575円で美味しく安全な
お水を飲みませんか?
容量が大きいのでふんだんに
調理水につかえます。
トリハロメタン(臭)も強力に除去します。



家庭の医学

一ロ
メモ

コラーゲンの俗信
直接食べても分解

コラーゲンは人体の真皮、腱、
軟骨などを構成するタンパク質
の一種。肌に良いということ
で、女性はコラーゲンを多く含む食
品(豚足、牛筋、ふかひれ、ゼ
ラチンで作ったゼリー、鶏皮、
魚皮など)を好んで食べます。
しかし効果はどうでしょうか。

コラーゲンなどのタンパク質
は、体内でアミノ酸に分解され
てしまいます。必要なコラーゲ
ンは体内でアミノ酸から作られ
ます。コラーゲンを食べても、
コラーゲンの材料の効果的な損
取ということはありません。

間接的效果を主張する複雑な
説もありますが、それより、タ
ンパク質とともにビタミンCを
摂取するなど、バランスの良い
食事を心がけるべきです。体内
でのコラーゲン合成には、ビタ
ミンCが必要だからです。

★さつまいもごはん★

〈材料〉米2カップ、さつまいも(正味)250g、酒大さじ2、
みりん大さじ2、しょう油大さじ1、塩小さじ2分の1

- ①米を洗い、ザルのあげ水気を切る。
- ②さつまいもをよく洗い、1・5cm角に切る。
- ③炊飯器に米を移し、水380ミリリットル、酒を加え、15分おく。
- ④炊飯器に調味料、さつまいもを入れ炊く。



わが家の自慢料理
〈福井市 稲郷典子様〉

「わが家の自慢料理」にふるってご応募くださるよう、お願いします。採用された方には図書券をプレゼントします。