

エビフライと味噌(愛知県)

尾張藩は廃藩置県で名古屋県となり、犬山県と合併した後、愛知県と改称しました。額田県(旧三河国と旧尾張国知多郡)とも合併し現在に至っています。愛知県という県名は、名古屋県の県庁所在地があった愛知郡に由来します。

尾張、三河からは史上、多くの覇者が出ています。本州のほぼ中央で、都比较的近いという地理的条件もあったでしょう。源頼朝の生誕地は現在の名古屋という説もあり、戦国期には織田信長、豊臣秀吉、徳川家康を輩出しました。江戸期の大名は、この三人の配下から出た者



味噌カツ

が多く、三河や尾張の出身者が日本各地で大藩を築きました。江戸期の日本文化は愛知県出身者の貢献が大きく、江戸の形成にも三河が影響しています。

徳川家康は、当時としては長寿の満七十三歳まで生きました。今でいう健康オタクで、食事は質素、生菓の知識も豊富、スポーツ(鷹狩り)好きでした。死因は、鯛の天ぷらによる食中毒説が有力でしたが、近年では疑わしい説となっています。

次は天ぷらではなく、エビフライの話です。
◎新名物? エビフライ
エビフライは、八丁味噌、ひつまぶし(鰻料理)と並ぶほどの名物ではありませんでした。今でも名物といえるかどうかは微妙。かつてタモリに「名古屋弁ではエビフライ」などと揶揄され、名古屋名物との誤解が広まったのです。

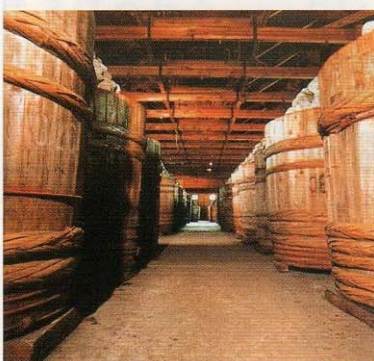
エビフライがどこで生まれたかについては諸説あるものの名古屋発祥とは考えにくく、エビフライヤーなどと言う愛知県人もほとんどいません。ただ、エビフライで主に使うクルマエビは、愛知県が国内有数の漁獲量を誇

り、県の魚に選ばれおり、またエビフライが老若男女を問わず好まれているのは事実です。どうも、飲食店などがタモリのネタを逆手にとって、新名物として売り出した、というのが真相のようです。実際、名古屋の特産のエビフライは美味しく、金のシャチホコに似せたエビフライなども楽しめます。

◎辛口の八丁味噌

八丁味噌(はっちようみそ)は、米麴や麦麴を使わず、大豆だけで作ります。甘みが少なく、独特の渋みがある赤褐色の辛口味噌です。酒の肴(さかな)として最高という人もいます。名古屋圏で味噌汁といえば八丁味噌の赤い汁で、米味噌のほうは白味噌汁と言って区別します。

八丁味噌の本家は岡崎市八帖町の味噌蔵二社です。ただ、愛知県内には同じ製法で豆味噌を製造する業者が多数あり、両者間で名称をめぐる争いがありました。現在、両者とも商標登録には至っていません。味わう側は、味噌カツや味噌煮込みうどんを楽しめばよいでしょう。



八丁味噌の味噌蔵

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(発がん性)も強力に除去します。



家庭の医学

一口メモ

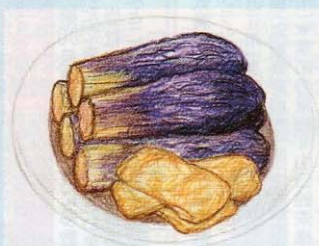
正しい応急処置②
擦り傷に「湿潤療法」

擦り傷など軽い皮膚のケガに対する応急処置は、昔と考え方が変わりました。かつては傷口を乾燥させカサブタを作っていました。最近では、カサブタを作らない「湿潤療法」が増えていきます。湿ったままのほうが、細胞から治す成分が分泌されやすいのです。傷口から出る透明の体液は治癒力を高めます。このため、傷口を乾燥させないばんそうこうも市販されています。ただし価格は通常タイプの数倍です。傷口をカバーするという点では通常タイプも効果があるので、使い分けがよいでしょう。傷口の消毒をやりすぎたはいけません。消毒液は皮膚の組織まで破壊し治りを遅くします。深い傷がなく傷口が汚れていなければ、水道水でよく洗うだけでも充分です。

★ナスビの丸煮★

〈材料〉ナスビ中5本、コンソメ1個半くらい、油あげ1枚(お好みで砂糖、しょう油)

- ①ナスビは丸のまま、たくさん切り目を入れる、油あげは油ぬきをしてたんざく切り
- ②サラダ油を引いた鍋にナスビを入れ、コンソメ、油あげ、調味料とともに20分ほど煮る
- ③途中でナスビを裏返し、やわらかくなれば火を消す



冷たく冷やして食べると美味しい。つくりおきして常備食にいいです。

「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。

わが家の自慢料理
高松市 林 美様