

日本の郷土料理・食材

～ 東北エリア 前編 ～

* 岩手県 * 郷土料理：「盛岡じゃじゃ麺」(5/2 実施)

【盛岡じゃじゃ麺の由来】

戦前の旧満州（現在の中国東北部）に移住していた高階貫勝が、戦後に帰国した際に満州時代に味わった“炸醬麵”^{ジャージャンメン}を日本の食材を使い屋台で売り始めたのが始まりといわれ、日本人の口に合わせて改良した。

盛岡じゃじゃ麺は、麺を食べ終わった後のお皿^{チータンタン}に生卵と茹で汁・肉みそを入れて作る「鶏蛋湯」も特徴のひとつ。

麺の食べ方は、お好みで調味料をプラス！！

【今回使用した材料 ～1人前～】

・うどん	1玉
☆豚ひき肉	70g
☆玉ねぎ(刻み)	30g
☆にんにく(刻み)	0.2g
☆干しシイタケ(ダマカット)	1g
☆ごま油	4g(小さじ1)
○味噌	10g(大さじ2/3)
○砂糖	3g(小さじ1)
○黒すりごま	2g
○めんつゆ	3g(小さじ2/3)
○鶏がらスープ(顆粒)	3g
○水	30g
○片栗粉(とろみ用)	小さじ1～2程度
●胡瓜	30g
●辣油(お好みで)	

* 青森県 * 郷土料理：「八戸せんべい汁」(5/19 実施)

【八戸せんべい汁の由来】

江戸時代“天保の大飢饉”の頃に、八戸藩内で誕生したとされている。その後、200年余りにわたって青森県南部地方で食べられてきた。

南部せんべいは、各家庭の囲炉裏で焼いて作られていた。城下で開かれる市で、販売されたことで需要が拡大し、焼型が作られるようになった。

麦や蕎麦でできたせんべいが始まりで、焼型が出来て以降、現在の堅焼きタイプへ変化・定着し、親しまれている。

【今回使用した材料 ～1人前～】

・かぶ	20g
・人参	5g
・南部せんべい	1枚
・オリーブオイル	1g
・水	130g
・チキンブイヨン	1.7g
・塩	0.7g
・白コショウ	0.01g

* 秋田県 * 郷土料理：「横手やきそば」(5/23 実施)

【横手やきそばの由来】

終戦直後、横手市でお好み焼き屋を営んでいた男性がお好み焼き用の鉄板を用いて新たなメニューを模索したことが始まりといわれている。

福神漬が添えられている理由は、諸説あるが“もともと子供向けに作ったから”という説や“考案者が間違えた”という説などいくつかある。

麺は、太めのストレート角麺。具材は、キャベツ、豚肉 or ホルモン。甘口のソース(ウスターソースなので水分少し多め)。目玉焼きと福神漬が特徴のひとつである。

【今回使用した材料 ～1人前～】

・中華めん(蒸し)	1玉
・豚ひき肉	20g
・人参	10g
・キャベツ	30g
・ごま油	2g
・白コショウ	0.05g
・オイスターソース	10g
・砂糖	1g
○卵	1個
○ごま油	1g
☆福神漬	お好みの量