

石川県の郷土料理

今日は「めった汁」、「ぶり大根」「なすのオランダ煮」という石川県の郷土料理を提供しました。

ぶり大根



晩秋から初冬にかけて猛烈な風が吹き荒れ雷が激しく鳴り響く時があります。この雷を「ぶりおこし」と呼び、ぶり漁が始まる合図であると古くから伝えられています。成長とともに「コゾクラ」、「フクラギ」、「ガンド」と呼び名が変わる「出世魚」でもあることから、縁起物として歳暮や祝い事に使われています。旬の大根と一緒にブリを煮込む「ぶり大根」は、今も家庭でつくられているブリ料理の代表です。



なすのオランダ煮

オランダ煮は、食材を油で揚げたり炒めた後に、醤油、みりん、出汁などの甘辛い調味料で煮込む料理です。「オランダ煮」という名前は、オランダから伝わった料理法のことです。江戸時代に長崎県を通じて日本にも伝わりました。なすがたくさん獲れる時期になすを丸ごと使い食卓に並ぶ農家がたくさんあると言われています。



めった汁

「やたらめったら具を入れる」ことからめった汁と言われています。具材は豚肉・こんにゃく・だいこん・ごぼう・にんじんなどたくさん。豚汁との違いはさつまいもが入っていることです。旬の野菜を使ったり、家庭によって、味噌、醤油など味付けはさまざまです。