

郷土料理を知ろう! Part23～和歌山県～

第23回目は近畿地方にある和歌山県の郷土料理です。

郷土料理とはその地域に根付いた物産を使い、地域独自の調理法で作られ、地域で広く伝承されている固有の料理のことです。今月のメニューの紹介です！

かまくら漬け



「かまくら漬け」とは、有田地方でお客様を迎えるときは欠かせないおもてなし料理で、魚と野菜を塩、酢、酒で漬けたもの。

さまざまな野菜で作られますが、一般的にはにんじん、れんこん、サバ、昆布などが多く使用されます。どのような料理にも合う副菜として出され、和歌山の郷土料理である「なれ寿司」ともよく合う料理である。

ふな焼き



ふな焼きとは那智勝浦周辺で戦前から食べられていたもので、昔は牛乳がなかなか手に入らなかったため、黒砂糖と炭酸を使い、牛乳でなく水で生地を練っていた。名前の由来は、昔はかまどの上においた「ほうらく」という鍋で焼かれていて、その鍋の底が船の底に似ていたので、「船焼き」と言われたという説がある。昭和40年代にホットケーキミックス粉が一般家庭へ浸透するとあまり作られなくなったが、今でも中学校の調理実習などで好評の味である。