

郷土料理を知ろう! Part24～福井県～

第24回目は北陸地方にある福井県の郷土料理です。

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！

ソースかつ丼



ソースカツ丼は、その名の通りソースで味付けされたカツ丼。“ご当地B級グルメ”として福井県民に広く愛されており、県内で「カツ丼」と言えば、普通はこのソースカツ丼を指す。もともと大正時代に、県内の洋食店「ヨーロッパ軒」のメニューがヒットして、広がったのが始まりと言われている。当時の料理長が、まだまだ異国の食べ物であったカツレツとウスターソースを日本人の嗜好に合わせてアレンジし、出来上がったのがソースカツ丼。県内では飲食店だけでなく、スーパーの総菜売り場でも見かけることの多いソースカツ丼は、いまや福井県民のソウルフードと言っても過言ではない。

長寿なます



「長寿なます」は、名前の通り食べると長生きするとされ、お正月には欠かせない。大根にはジアスターゼという酵素が多く含まれており、正月料理を食べすぎて疲れた胃腸の調子をととのえとされる。人参は緑黄色野菜として栄養価が高く、厚揚げはタンパク質が豊富、ごまもまた健康的な食材とされており、これらが使われる「長寿なます」は名前だけでなく、実際に健康的な郷土料理として認識されているのだろう。こちらは「こっばなます」と呼ばれ、薄く切った大根が「こっば（木くず、かんなくず）」に似ていることや、もともと大根が“かんな”で削られていたことから名前がついたとされる。