

## 郷土料理を知ろう! Part24～福井県～

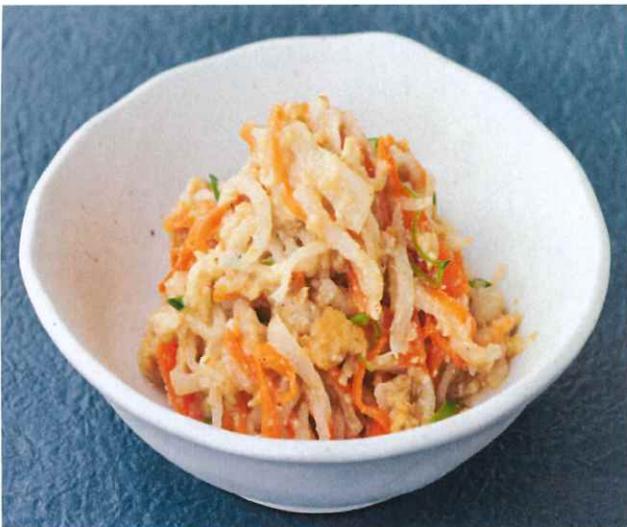
第24回目は北陸地方にある福井県の郷土料理です。  
郷土料理とはその地域に根付いた物産を使い、地域独自の調理法で作られ、  
地域で広く伝承されている固有の料理の事です。今月のメニューの紹介です！

### 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”で削られていたことから名前がついたとされる。