

Road to Soul ごはん

あでん編

ところ変われば品変わる ご当地の味をご紹介

室町時代に豆腐料理である田楽が登場し、具材を茹でる煮込み田楽が江戸時代になると「おでん」の原型に。具材はコンニャクや大根、がんもどき、ほんべん、厚揚げなどが代表的ですが地域によって異なり、つけだれや出汁にも違いがあります。ここでは、そんな地元に愛されてきたおでんをご紹介。

姫路おでん 【兵庫県】

生姜醤油に つけるだけで “姫路おでん”

普通、おでんには辛子をつきますが、こちらは生姜醤油が基本。濃く甘い味付けと薄味の2種類があり、どちらも生姜醤油を使うことで「姫路おでん」と呼ばれます。姫路市は生姜と醤油の産地だったことから、生姜醤油が使われるようになったとか。



©姫路観光コンベンションビューロー



©OCVB

沖縄おでん 【沖縄県】

てびちやソーキなど “豚”が主役

てびち（豚足）やソーキ（豚のあばら）、ソーセージなどを具材に豚肉を使っており、煮込むことでコラーゲンがたっぷりのおでんに。チンゲン菜や小松菜など葉野菜も入っていて、辛子ではなくマスタードをつけるのが一般的です。

生姜味噌 おでん 【青森県】

身体を 芯から温める 北国の定番

青森市周辺では、おでんを生姜入りの味噌だれで食べるのが一般的。戦後、青函連絡船に乗り込もうとする船客の体を少しでも温めようと、屋台のおでんに生姜入り味噌をかけて提供したのがはじまりとされています。

出典：農林水産省『うちの郷土料理 次世代に伝えたい大切な味』

松江おでん 【島根県】

葉物野菜が 味のアクセント

大きな具材と、黒田セリや春菊などの地元産の葉物が入っているのが特長。食通であった松江藩松平家7代藩主・松平不昧公が、当時京都で流行っていたおでんを持ち帰り、庶民に広まったといわれています。

出典：島根県松江市観光ガイド『水の都 松江』