

ロードトゥ

Soul

ごはん

近畿篇



昔から愛され続ける 地元ごはんをご紹介します

関西グルメといえば、お好み焼きやたこ焼きなどに代表される“粉もん”を思い浮かべる方も多いと思いますが、それだけではありません。今回は、その土地の歴史や文化に彩られた郷土料理や、主婦の知恵が息づく家庭料理など、ディープな関西グルメをご紹介します。

娘を思う 親の愛が詰まった ハレの日の一品

農家に嫁いだ娘を泣遣い、親が嫁ぎ先に焼く鯖を届けた「五月見舞い」の風習に由来する長浜の郷土料理。祭りの時などに客人をもてなすハレの日の料理として知られています。焼いた鯖を甘辛く煮込み、そへこ細めたそうめんを入れて炒め煮に。ホロツと下わらうかい鯖の旨味と、煮汁をたっぷり吸い込んだそうめんが見事にマッチした一品です。

焼鯖そうめん

滋賀県長浜市



高槻 うどんギョーザ

大阪府高槻市



主婦の知恵に脱帽！ ありそうでなかった 時短レシピの先駆け

高槻市の北部地域で昭和50年代ごろから親しまれてきた家庭料理。餃子のタネに刻んだ茹でうどんを混ぜ、丸く形を整えて焼いたもの。見た目はお好み焼き、味は餃子というユニークなメニューで、おやつやお酒のつまみにぴったりです。皮を包むより手間いらずなうどんギョーザは、忙しい毎日のご飯作りの味方です。

ジャガイモたっぷり！ おでんを包んだご当地お好み焼き

昭和初期から伝わる高砂流のお好み焼き。おでんの具材を包んで焼いたことが始まりといわれています。具材を生地に混ぜ込んで焼く大阪のお好み焼きとは異なり、鉄板に薄くのばした生地に具材をのせ、羊角に折って包み込むスタイルです。具材はキャベツに天かす、甘辛く煮た牛スジとコンニャク、そしてジャガイモがたっぷり入ってボリューム満点。

高砂にくてん

兵庫県高砂市

