

日本の郷土料理

(Japan's Regional Food)

フ・リサ

Lisa Hu

82-371 Advanced Japanese I

1. はじめに

私のプロジェクトのトピックは、日本の郷土料理には何があるかということだ。日本料理の地域によつての違いとある違いはなぜあることを調べたいと思う。このトピックを選んだ理由は、「ごちそうさん」という2013年のテレビドラマだ。ドラマの主人公は東京出身の女性で、ドラマではこの女性は結婚して大阪に引っ越した。主人公は、大阪の味噌汁などを食べて、味は東京のと全然違うを気付いた。このドラマを見てから、私も日本料理は地域によつて違いがあることを習った。私はもともと日本料理が好きで、このことが分かってから日本の郷土料理に興味を持った。日本には、地域によつて違いがある食べ物も、名物というある地域の特別な食べ物もある。この違いと名物は、昔に日本では違う地域は違う素材や料理し方が会ったから生まれた。

2. 日本の郷土料理には何があるか

2.1. 地方にはどんな特別で有名な食べ物があるか

最初に、日本の地域にはどんな名物があるかについて書きたいと思う。日本には、八つの地域がある。北海道、東北地方、関東地方、中部地方、近畿（関西）地方、中国地方、四国、九州地方だ。北海道には、ジンギスカン料理がある。ジンギスカン鍋に羊肉と野菜を入れて焼いて作る。羊肉には、三つの種類がある。味付け肉は調味液漬け込んだ肉で、生肉は冷蔵肉で、ロール肉は冷凍肉だ。この料理は、ジンギスカンというけど、モンゴル料理ではなくて日本料理だ。東北地方の宮城県の仙台市には、有名な牛タ

ンがある。牛タンは牛の舌を使って作る食べ物だ。牛タン焼き、定食、丼、弁当が全部ある。そして、ある牛の舌の付け根には霜降りがあって、その部分は「芯タン」や「トロタン」と呼んで普通の牛タンと別に売れるそうだ。関東地方には、もんじゃ焼きがある。もんじゃ焼きはお好み焼きと似ていて、鉄板で調理する。でも、もんじゃ焼きの小麦粉はゆるく水溶きした小麦粉だ。お好み焼きと違って、もんじゃ焼きは焼いても固形しない。中部地方の山梨県には、ほうとうという料理がある。ほうとうは、ざっくりと切った麺と野菜を味噌汁に入れて煮込んだ料理だ。近畿地方の大阪府には、たこ焼きがある。たこ焼きは、中にたこを入れて焼いた小麦粉の玉だ。たこ焼きを作るためにたこ焼き器を使わなくてはならない。たこ焼き器には半球状のくぼみがあって、そのくぼみでたこ焼きを焼く。後で、マヨネーズやアオノリや削り節をかけて食べる。中国地方の山口県の岩国市には、岩国寿司がある。この寿司の形は四角い。大きい木枠の中に、酢飯といろいろな青菜を層に重ねて、重石を上置いて押し固める。四国地方の香川県では、讃岐うどんが大変有名で、香川県も「うどん県」と呼ばれる。讃岐うどんは一番美味しいうどんだと言われている。良質の小麦、塩、醤油、煮干しを使って作る。九州地方の長崎県には、角煮がある。角煮は、四角い形に切って煮た豚肉のばら肉だ。調理する時に、調味料と香味野菜を使う。上記の以外に他のいろいろな名物もある。

2.2. 地方によって同じという食べ物は違うか

二つ目、地域によって同じという食べ物は違うかについて述べたいと思う。味噌とラーメンの例を使って違いを探そうと思う。まず、味噌には種類が主材料によって四つある。米味噌は、大豆と米を発酵して作ったものだ。麦味噌は、大豆と大麦または裸麦を発酵して作ったものだ。豆味噌は、大豆を発酵して作ったものだ。調合味噌は、米味噌や麦味噌や豆味噌を混ぜて作ったものまたはその他の味噌だ。米味噌をよく使う領域が一番広い。北海道、長野県、東京都、京都府、などを全部米味噌をよく使うそうだ。でも、各地の味噌には、味や材料や色に特徴がある。例えば、東京部の江戸甘味噌の色は紅赤で、味と芳香が甘い。大阪府の桜味噌の色は赤黒くて、甘味が強い。麦味噌はほとんど九州地方で作るが、中国地方や関東地方や四国地方で作った麦味噌もある。

豆味噌は大体愛知県で作る。次に、ラーメンについて書く。ラーメンの麺の太さは大体麺を作る機械の切刃番手によって決める。ラーメンのスープのもとには出汁といって、タレを加えて出しを割ってからスープを完成する。ラーメンにかけた食べ物は具という。卵やチャーシューやネギなどがある。ラーメンは出汁、タレ、具によると分類できる。北海道の札幌市の札幌ラーメンには豚骨ベースのスープがあって、タレは味噌や醤油や塩でもいい。チャーシューとメンマとネギの他に、普通の具はタマネギ、キャベツ、もやしなどだ。関東地方の東京部の東京ラーメンは鶏がら出汁のスープと醤油のタレがある。具は大抵チャーシュー、メンマ、ネギ、ほうれん草で、卵や乗りもあるかもしれない。ラーメンは地域によって違いがあるだけではなくて、地域の中に違いもある。例えば、北海道には室蘭カレーラーメンもある。北海道の札幌ラーメンと違って、カレーペーストと豚骨ベースはスープになる。同じという食べ物けど、いろいろな種類がある。

3. おわりに

結論として、日本の郷土料理には、いろいろな食べ物がある。地域によって違う味噌汁やラーメンがあって、特別で有名な食べ物もある。その郷土料理の違いは、昔に地域によって素材や料理し方は同じではないから。出身によって、日本人は好きな味と嫌いな味が違うかもしれない。

参考文献

<https://matome.naver.jp/odai/2135745551096572801>

[https://ja.wikipedia.org/wiki/ジギスカン_\(料理\)](https://ja.wikipedia.org/wiki/ジギスカン_(料理))

<https://ja.wikipedia.org/wiki/牛タン>

<https://ja.wikipedia.org/wiki/もんじゃ焼き>

<https://ja.wikipedia.org/wiki/ほうとう>

<https://ja.wikipedia.org/wiki/たこ焼き>

<https://ja.wikipedia.org/wiki/岩国寿司>

<https://ja.wikipedia.org/wiki/讃岐うどん>

<https://ja.wikipedia.org/wiki/角煮>

<https://ja.wikipedia.org/wiki/味噌>

<https://ja.wikipedia.org/wiki/江戸甘味噌>

http://spice.kh23.com/flavor/archives/2005/10/post_193.html

<https://ja.wikipedia.org/wiki/ラーメン>

<https://ja.wikipedia.org/wiki/札幌ラーメン>

<https://ja.wikipedia.org/wiki/東京ラーメン>

<https://ja.wikipedia.org/wiki/室蘭カレーラーメン>