



ちょっと勉強室

No.244

平成30年12月

今回のテーマは おでん



(1) 基礎知識

寒いこの季節、温かいおでんは体も心も温かくなり、給食でもおいしい1品だと思います。最近は、コンビニでも人気ですが、家庭の味、郷土の味もあり、多様な面がある「おでん」をちょっと勉強します。

おでんは、日本料理のうち煮物料理の一種ですが、鍋料理にも分類されます。元々は、田楽を意味する女房言葉です。田楽とは元来、笛や太鼓の拍子に合わせて舞った田植え時の豊穰祈願の楽舞のことですが、拍子木型に切った豆腐に串を打って焼く、豆腐料理の形が田楽舞に似ていることから「田楽」の名が付きまして、14世紀には「田楽」文字が見られています。田楽、もしくは味噌田楽は室町時代に出現した料理で、種を串に刺して焼いた焼き田楽のほか、種を茹でた「煮込み田楽」がありました。江戸時代になって『おでん』は『煮込み田楽』を指すようになり、「田楽」は「焼き田楽」を指すようになりました。江戸時代に発刊された豆腐を題材にした料理本『豆腐百珍』にも豆腐田楽は数々紹介され、人気を得ていました。種類も豆腐・ナス・里芋・コンニャク・魚と増えて行きます。一方、大阪では、コンニャクを串に刺し、味噌をつけて食べる「コンニャク田楽」が供されています。

(2) 日本各地のおでん

一般的に、東日本では多くの削り節と昆布を使用し、関西北陸は昆布、中国四国は煮干しや焼きあごを使用します。また、醤油にも違いがあり、東日本では濃い口しょうゆの濃い色のだしと薄色のものが混在しており、西日本では薄口しょうゆが使用されるが、関西では濃い口しょうゆを使用することもあります。薬味は全国的に練り辛子が主流ですが、味噌だれやネギだれを用いる地域もあります。青森には生姜味噌おでんがあります。

北海道: 2種類ある。1つは、昆布を用いた薄い醤油味に昆布、鱈の白子、カニ、つぶ、山菜を使用したもの。もう一つは、縁日の屋台等の定番品で、串おでんに生姜風味の甘辛い味噌だれをかけたもの。

静岡県: 濃い醤油を使い鶏ガラと牛スジで出汁をとった黒いつゆ。人気種は黒はんぺん。すべての種に竹串を刺し、だし粉と呼ばれるイワシの削り節や鰹節、青のりをかけて食べる。

青森県: 2005年に「青森おでんの会」が発足し、B-1グランプリにも出展。青森おでんの具材とその調理方法には特に決まりは無いが、つぶ貝、ネマガリタケ、大角天などの青森独特の種に、生姜をすりおろした味噌だれをかけて食べる。生姜味噌には青森おでんの会による、標準レシピがある。

石川県: 金沢市は、おでんが食べられている地域日本一。金沢おでんは、統一した味や素材に定義は無いが、赤巻き(なると巻きのように赤い渦巻模様の魚肉練り製品)、くるま麩、ふかし(石川県特有の蒸した練り物)、かに面(香箱ガニの甲羅にほぐしたかに味噌・かに肉を詰めたもの)等、独自の種が入る。

(3) 海外のおでん

日本生まれのおでんが、タイ、中国、香港などのコンビニで見かけるようになり、昔から親しまれている韓国や台湾には専門店もあるそうです。

韓国: 昆布だしで、ごま油と唐辛子入りの醤油をつけて食べる。おでん種は細長い串に棒状や板状の練り物が刺さっており、利き手で串刺しのおでんを持ってかじりながら、もう一方の手のカップでおでんの汁をすくって飲む。

台湾: おでんがオーレンとなり、漢字を当てはめ「黒輪(オーレン)」になった。だし汁は無く、ケチャップに砂糖や唐辛子と加えた甜辣醬(テラ-ザツ)がかけられる。鍋の様子は殆ど日本と同じで、バリエーションも豊富。

マレーシア: 練り物を茹でてソースで食べ、ロロともいう。屋台では串に刺して並んでいるが、家庭では簡単にお皿に盛り、何種類もの種物を並べ、マルチソースやスイートソースなど、手軽な市販品のソースを利用して食べる。

マカオ: ローカルフードに「マカオ風カレーおでん」がある。お店で練り物や野菜等、数十種類の食材から好きなものを選びと茹でてくれて、カレーソースをかけて食べる。辛さは数種類選べる場合もあるそう。