



里山の台所が目につかぶ料理があります。

平成 27 年 1 月号

月刊 ツキイチ通信

山一商事株式会社
ツキイチ食品営業部

〒509-3505

岐阜県高山市一之宮町 170-1

TEL 0577-53-2277

FAX 0577-53-2272

里山の暮らしが見える料理

ほうれん草のあぶらえ和え：あぶらえとは飛騨地方の呼び名で正確には荳胡麻と言います。荳胡麻を手間ひまかけてタレにして、芋や五平餅、山菜、ほうれん草にあえて食べる伝統的な食文化。手間ひまがかかる分だけ、飛騨の暮らしが見えてきます





和食を考える。

今号から「和食を考える」コーナーがいよいよ2年目に突入します。連載開始からこの1年の間に日本を訪れる外国人観光客もずいぶん増え、ヨーロッパからASEANまで、歴史や宗教など様々なバックボーンを持つお客様が、いわゆる「和食」をお召し上がりになった事でしょう。

いったい外国人観光客の方々は、この和食の先に何を見るのでしょうか？異文化の食の醍醐味はその味わいだけではありません。その料理が、誰の為に、どんな場所で、どんな風に作られたのか？その先にどんな文化があるのか？そんな事が料理の向こう側に見えた時、その味と一緒に記憶の中にインプットされるのだと思います。そんな和食の向こう側に見える風景は、時にワインもあれば、もっとダイレクトに、視覚や香りから訴えかけてくるものもあります。

フランス料理が高級フレンチだけでないように、和食にも、もっと土や畑に近いところで作られる和食もある。食文化の奥深さはこの土との距離感にあるのだと思います。そして土に近ければ近いほど、その料理の先に見える風景はより鮮明になる。

日本の里山には実に多くの、そういった暮らしの見える料理があります。ここをどのように上手に見せるのか？が料理人だけでなく、食に携わり、それを伝える仕事に就く人全てに課せられた使命かもしれませんね。

飛騨高山に古くから伝わる食文化の一つに「あぶらえ(荳胡麻)」を使った料理があります。五平餅に塗ったり芋や山菜、野菜に和えたり…。その中でも「ほうれん草のあぶらえ和え」は今なお、おばあちゃんの味として食卓を賑わす一品。この料理の先に外国人観光客が何を感じるのか？一度リサーチしてみたいものです。



市 ほうれん草あぶらえ和え

オール国産素材で作る、これぞまさしく里山の味！
ツキイチの「ほうれん草あぶらえ和え」は独自の冷凍方法によって、ほうれん草のシャキシャキとした食感を残し、ドリップを極限まで少なくした製法で、里山の郷土料理の魅力をしっかりと表現した、他に類を見ない惣菜です。

- ▶規 格：500g
- ▶原 材 料：ほうれん草（飛騨産）、荳胡麻（国産）
砂糖、醤油、発酵調味料
- ▶保存方法：要冷凍（-18℃以下）
- ▶賞味期限：製造から1年
- ▶製 造 者：山一商事株式会社



あぶらえ文化を絶やすな！

炒って香ばしくなった「あぶらえ（荳胡麻）」を根気よくすり鉢で擦りながら、砂糖、酒、醤油を入れてタレに仕上げていきます。最後に少し塩で味を締めるのがコツ…。コレが結構手間隙かかる作業なのです。力任せにやっていたらあっという間に腕がパンパンになってしまいますが、熟練のお婆さま達は笑顔で軽く擦っていきます。そして、そのなんとも言えない甘じょっぱさの味の虜になった最後の世代が今の40歳代。絶対絶やしたくない飛騨高山のソウルが詰まった食文化です！

市 マークの付いているものは、ツキイチブランドの商品です。
ご興味のあるお客様は弊社営業までお声かけください。

CHECK!!

企画部スタッフが綴る
「山幸生活」と「女子グルメ部」
をチェック！



■ 山一商事株式会社のホームページ
<http://www.yama-1.com>

山一商事株式会社

検索