



これぞ、飛騨高山の郷土料理！

平成26年12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

これぞ、里山の郷土料理！

朴葉の上に山菜とウズラの卵・ネギを、のっけて混ぜて焼きながら…春の息吹を先取りして、ハフハフしながら食べる朴葉味噌は里山の香りがします。



この「和食を考える」コーナーを始めてから、今号で1年になります。1月から始めた特集の最後を飾るのは「朴葉みそ」です。これは飛騨高山の郷土料理の代表格と言って良いでしょう。

その昔、寒さの厳しい冬の飛騨では漬け物樽が凍り付き、金づちで漬け物を割らなければならぬほどでした。凍ったままの漬け物を食べるわけにもいかず、囲炉裏で炙って食べようということに。炙るのに便利なのが燃えてしまわない丈夫な朴の葉です。一緒に焼いた味噌と漬け物がいい具合に混ざり合って、とても美味しくなったそうです。

食文化というのは風土に直結します。地域の人々の生活にストレスの掛かる気候や環境条件があると、そのストレスをクリアするべく、人々の知恵が生まれます。そんな風にして生まれた食文化こそが、その国や地域や人々の生活表します。

最近では「朴葉みそ」もだいぶ観光化され、飛騨牛や野菜を焼いたりするメニューが定番になっていますが、元来スタイルはきっとこんな感じだったのだろう…と、100年前の囲炉裏の食卓に思いを馳せてみます。季節は春。例年より早い山菜を、朝日が煙に霞む囲炉裏の上で自家製の味噌と一緒に朴葉の上で焼きます。婆ちゃんが孫のために特別に卵を落としてくれたかもしれません。香ばしい匂いがしてきたら箸で混ぜて食べると、朴葉の香りと山菜の香り、特製の味噌の美味しさと卵の黄身が調和して、あつという間にご飯茶碗は空になってしまいました…

そんな光景を容易に想像出来るのは、この「朴葉みそ」がビジュアル、シズル感、味、ストーリー共に優れているからに他なりません。ローカルな食文化には実に多くの「和食」可能性がそのエッセンスと共に込められています。

山菜朴葉みそ

“HoubaMiso with edible wild greens”
from HIDA-TAKAYAMA

市 枯朴葉

- 大** ▶ 20枚 × 40 (真空)
▶ 1枚サイズ (長さ): 約 40~45cm
- 中** ▶ 20枚 × 50 (真空)
▶ 1枚サイズ (長さ): 約 35~39cm
- 小** ▶ 20枚 × 70 (真空)
▶ 1枚サイズ (長さ): 約 31~34cm
- 小小** ▶ 20枚 × 80 (真空)
▶ 1枚サイズ (長さ): 約 28~30cm

市 天ぷら用ごみ

- ▶ 20本 × 25入
- ▶ 1本サイズ: 約 4cm ▶ 賞味期限: 5ヶ月
- ▶ 保存: 直射日光を避け常温保存

市 天ぷら用細竹

- ▶ 20本 × 25入
- ▶ 1本サイズ: 約 8~10cm ▶ 賞味期限: 5ヶ月
- ▶ 保存: 直射日光を避け常温保存

市 天ぷら用たらの芽

- ▶ 20本 × 25入
- ▶ 1本サイズ: 約 8~10cm ▶ 賞味期限: 5ヶ月
- ▶ 保存: 直射日光を避け常温保存

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