

飛驒の郷土料理のトップランナー、朴葉味噌を再考する！

ツキイチ通信

郷土料理をあらためて考えるとイイコトあるかも…

朴葉味噌再考！最高！サイコー！

10
2020



飛驒の郷土料理といえば朴葉味噌。ベタではありますが、この料理を再考したところ、最高であることがわかりました！表紙の写真は年末年始のハレの日に飛驒牛と金箔を添えた朴葉味噌。この料理、アレンジは無限です…



●国産
山うど水煮

規格:900g×12

●朴葉真空袋入 L/M/S/SS

規格:20枚×(L40・M50・S70・SS80)

●山菜づくし 水煮

規格:1kg×15

●こも豆腐

規格:180g×2本×20

●焼き味噌用味噌
柴田春次商店

規格:1kg×10

●姫竹水煮 KE瓶

規格:180g(固形量)×24

朴葉味噌再考！最高！

▶多くの人が「健康に良い食とは何か？」を考えたこの半年間、有機野菜や無添加食材などに加えて、日本の発酵の食文化にもスポットが当たりました。飛騨を代表する食文化といえば「朴葉味噌」。先人の知恵がたくさん詰まったこの料理を改めて考えた時、そこには多くのアレンジや拡張性がありました。▶ももとの始まりは、冬の間に凍った漬物を囲炉裏の上に朴葉を敷き、漬物をとかし温め、そこに味噌や季節の山菜加えて食べたことであります。そこから飛騨の人々の食生活の一部に組み込まれ、ネギや椎茸といった家庭にある食材を余すことなく美味しく食べる、生きるための知恵が詰まった食文化となったのです。▶時代が変わって、世の中に食が溢れ、観光による街づくりが盛んになるに連れ、朴葉味噌も飛騨牛がのったりと一気に観光化していきませんが、時代はさらに進み、私達はより新しいものを求めるようになっていきました。▶そして、今日、「より健康な食」や「免疫力」を考えるようになりました。日本の風土から生まれた発酵食品が見直され、身近な食文化が再考されることに...▶「粗食」や「もったいない」といった山里の食文化の本質は、これから改めて私達の健康な食(ヘルシーライフ)のスタンダードになり、一方でエンターテインメントにもなっていくことでしょう。そんな中、今まさに、飛騨を代表する食文化「朴葉味噌」は最高の進化を遂げようとしています。ぜひ多くのお店で、独自のアレンジをしながら、取り入れていただきたいものです。



アレンジ多彩な朴葉味噌

←春のスタンダードは山菜朴葉味噌。シンプルで素朴な味わいながら、山うどなど独特の風味がある山菜がより美味しく味わえるなど、改めて食べると再発見の多いメニューです。

←こも豆腐の間に挟んでするのは、実はモッツアレラチーズ。味噌とチーズの相性は抜群です。日本酒だけでなく白ワインも合う、食の可能性を広げるアレンジです。

✓観光化された朴葉味噌を一躍有名にしたのがこの飛騨牛朴葉味噌。金箔を散らして、ハレの日のメニューに。飛騨牛を始めとする和牛の美味しさが際立ちます。



←飛騨地鶏のスライスのをせたアレンジ。地鶏の食感をダイレクトに味わえます。のせる食材でローカライズできるのがいいですね。

↑ミートソースに朴葉味噌を加えて、朴葉味噌のようにアレンジ。飛騨コンロの上で焼きながら食べるのもエンターテインメントしていて良いですね。

朴葉味噌再考。

山一商事株式会社 営業部

〒506-0002 岐阜県高山市問屋町30番地88

0577-33-0111 (代表)

0577-57-8132 (特販部)

<http://www.yama-1.com>

山一商事株式会社

検索

ツキイチ通信バックナンバーDLページはコチラから▶

ツキイチ通信バックナンバーがホームページから閲覧・ダウンロードできます!



編集・DTP
企画部