

「こも豆腐」を「おでん」に使うと出汁たっぷり吸い込みます。

ツキ布子通信

飛騨の郷土食材で出汁を楽しむ
出汁を運ぶ「こも豆腐」

2021

9

鯉と昆布の出汁でじっくり煮た「こも豆腐」、同じ出汁で巻いた出汁巻きと、小松菜。煮物のようでもあり、とても上品な京都風の「おでん」のようでもある。出汁が自慢の料理には、この飛騨の郷土食材である「こも豆腐」をおすすめしたい。スポンジのように自慢の出汁を吸って、口まで運んでくれる。おでんに、鍋に、煮物に…これからの季節に大活躍の豆腐です。

庶民の支え合いから生まれた「こも豆腐」 スポンジのように味を染み込ませ、 出汁の美味しさを口に運びます！

わらを編んだ「こも(菰)」で豆腐を包み煮た「こも豆腐」は、表面についた菰の模様と、中に入った鬆(す)が特徴的です。この鬆(す)に出汁の味がよく染み込みます。飛騨地方の郷土料理として有名ですが、茨城県や福島県、群馬県などの一部の地域でも作られています。肉が簡単に手に入れられなかった時代は、豆腐はたんぱく質を得られる大切な食材でしたが、あまり日持ちがしないことから、みんなで藁を持ち寄り、そこに豆腐を詰めて大鍋で塩ゆでしたという、庶民の支え合いから生まれた料理だと言われています。

◀この鬆(す)に味が染み込みます！
最近ではオイル漬けの洋風スタイル
のレシピも出てきています！

▼昔はわらを編んだ「こも(菰)」で巻いて
いましたが、現代では左下のような
巻き簾に巻いて作っています。



「こも豆腐」へ上手く味を染み込ませるのは、料理人の技術。濃すぎず、薄すぎず、絶妙な味付けの「こも豆腐」は箸が止まらなくなるほど美味しいものです。皆様なら、この鬆(す)にどんな味を染み込ませますか？

これからの季節のオススメは「おでん」です。おでん具から出た旨味全てを吸い込んだ「こも豆腐」の味わいは、他の具材では表現できないほどに深く美味しいものです。是非お試しください！



▲おでん鍋の中で出汁を吸い込んだジューシーな「こも豆腐」は絶品！



▲牛すじと一緒に煮込んだ「肉豆腐」
全ての旨味が染み込んでいます。

野口豆腐「こも豆腐」



菰(こも)で巻いて火入れをした飛騨を代表する郷土食材。火入れをすることで食材が長持ちすると、中に入りが入って煮ると味がよく染み込みます。野口の「こも豆腐」は弾力を残した巻具合で硬すぎず、中身はしっかり詰まっている濃さがあり食べごたえがあります。

規格：2本/袋×20 約180g/本
賞味期限：製造から15日 要冷蔵

 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

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！

検索



編集・DTP
企画部

