



～ 不思議

の食探訪～



こだわりの味噌文化

「せまいニッポン、そんなに急いで何処に行く」という交通標語がありました。確かに、日本は世界から見れば、極東のちっぽけな島国。でも、そのちっぽけな島国の津々浦々で、実に様々な食の文化が開花し、名物料理といわれるものが生まれました。ですから、こと食に関してば、日本は立派な大国といえるのではないのでしょうか。

新企画「味覚道遙」は、そんな“食大國日本”の各地に伝わる、名物料理と食文化を紹介する食探訪のページ。記念すべき第1回目は、お味噌の国・名古屋にググッと迫ります！

“味噌もの”名物ベスト3！

名古屋人の味噌好きはつとに有名ですが、実際に名物料理といわれるものには、味噌を使ったものがとても多いの



味噌煮込みうどん

です。まずは、こうした“味噌もの”の名物ベスト3を一挙に紹介してみましょう。

味噌煮込みうどん・・・・・・・・

名古屋名物といえば、いの一にあげられるのがこの「味噌煮込みうどん」。もともとは、味噌汁の中にうどんを入れた家庭料理がルーツと言われていますが、尾張地方（愛知県の西部）では、花嫁修行として、最初に習うのがこの味噌煮込みなのだとか。

基本は、かつおだしに八丁味噌を加えて作っただし汁で、生のうどんを煮込むというもの。一見すると鍋焼きうどんの兄弟、味噌バージョンといったカンジです。が、しかし、一口食せばそれが兄弟でも親戚でもない、赤の他人であることがすぐに分かるはず（笑）。その汁の濃厚な味噌の味、コシを通りこして「かたっ!」と感じるうどんの食感。名古屋の食を語るなら、まずこの味噌煮込みを食べてみなくちゃはじまらないのです。

味噌かつ・・・・・・・・

よそ者には、「とんかつに味噌をかけるなんて…」と、嫌悪感をあらわにする人もいるという「味噌かつ」。でも、そういう人は、味がうんぬんの前に、とんかつに味噌をかけるという行為自体が許せないのでしょうか。だって、食べてみればこれがなかなかイケルんですから。結局、食わず嫌いが一番の損ということなのです。

とんかつにはソースとインプットされた人には、確かに味噌を掛けることに少なからず抵抗はあるでしょうが、味噌といっても、粘度の高いドロドロとした味噌そのものではなく、味噌をベースに、だし、みりんなどを加えて、とんかつに合うように工夫された「みそだれ」のこと。ですから、見た目よりも以外に



味噌かつ

さっぱりとしていて、よそ者でも抵抗なく食べられるはずなのです。ちなみに、名古屋でとんかつを注文すると、「味噌にしますか？ ソースにしますか？」って、必ず聞かれますよ。

どて煮・・・・・・・・

屋台の味として、古くから名古屋人に親しまれてきた「どて煮」。屋台はもちろん、どこの居酒屋にもかならずおいてある、庶民の味の代表的料理です。

牛のモツ（内臓）を茹で、薄味の味噌で炊き込んで取ったスープを濃度調整に使いながら、本格的に八丁味噌で煮こんでいくのが本来の作り方。モツをただ味噌で煮こめばいいのでは？ と

スーパーバイザー



野崎康治さん(名古屋営業所 営業課)

名古屋取材の力強い助っ人となっていたいただいた野崎さんは、「お嫁さんには、名古屋の味噌文化を理解してくれる地元の人を」と決めているほどのお味噌好き。自家製味噌だれで食べる「味噌かつ」や、4～5時間は煮こむという「どて煮」がお袋の味ののだとか。



とて煮



思われがちですが、実は、こんな手の込んだ作り方をしているのです。通に言わせると、味はもちろん、モツの煮こみ加減が重要なのだそう。煮こみが甘いのも、煮こみすぎなのもダメ。しっかりと味が染み込んでいるのに、モツにはちゃんと歯ごたえが残っている。これがベストなのだそうです。食べる方も、かなりこだわっています。

名古屋味噌文化最前線

JR名古屋駅コンコースにあるカフェラウンジには、「ボンミツ」というロールケーキがあります。実はこのケーキ、その名の通り、八丁味噌をスポンジ生地練り込んだ、なんとも斬新な(?)味噌風味のケーキなのです。和菓子ならばいざ知らず、洋菓子の材料に味噌を使うとは…。お味の方は、味噌を使っているといわれなければ分からない程度の味噌フレーバーで、ちょっと安心(笑)。中高年の方に人気があるというもうなずける、大人の味です。

でも、衝撃度では味噌ケーキのさらに上に行くものもあります。その名も「みそ煮込餛飩」。JRセントラルタワーズの東急ハンズなどで売られているこの餛飩は、ちゃんとミニチュア土鍋に入っているという凝りようで、名古屋土産として人気急上昇中なのだとか。材料名



ボンミツ

を見ると、八丁味噌、昆布、カツオと、餛飩の材料とはとても思えないモノばかり。したがって、味についてはノ

ーコメントとさせていただきます(笑)。もう、ここまできたら、味とか何とかよりも、アイデア勝負の世界という気がしないのですが…。名古屋

の味噌文化がどこまで広がるのか、目が離せません。

食の不思議大国・名古屋

名古屋の食には、よそ者では到底理解できない不思議がいっぱい“味噌もの”以外にも、名古屋を発祥とするオリジナル料理は数多いのです。そのひとつが、「あんかけスパ」という摩訶不思議なメニュー。全国的な知名度はまだまだですが、名古屋では誰もが知っているとてもポピュラーなスパゲッティメニューなのです。

その名のとおり、トロリとしたあんかけソースが、極太のスパゲッティの上にたっぷりとかかっているというこの料理は、スパゲッティ専門店「ヨコイ」(中区

錦)が、昭和36年に考案したものの。濃厚かつスパイシーなその味、スパゲッティにからみつくように粘るソースは、本場のイタリア料理とは全くの別モノで、まさに、名古屋が生んだオリジナル料理といえそうです。

さらに、名古屋の食の不思議を加速させているのが、食習慣のユニークさです。「冷やし中華にマヨネーズ」「コーヒーにピーナツ」「トーストに小倉あん」など、“ちょっとヘン”な取り合わせが、名古屋ではごく普通の食習慣として根づいています。やっぱり、名古屋は食の不思議大国なのです。



ヨコイのあんかけスパゲッティ

“歌う料理人”熊八さんに聞く 名古屋味噌文化の「？」

歌う料理人としてお馴染みの森野熊八さんは、名古屋でもTV番組にレギュラー出演するなど、名古屋の食についても造詣の深い方。そこで、ズバリ聞いてみました、「なんで名古屋の人ってそんなに味噌が好きなんですか？」



「味噌かつとか、味噌煮込みとか、たしかに名古屋の人はお味噌が好きですね。僕も、仕事で名古屋に通っているのですが、いろいろな名物を食べてきましたけど、味噌に代表されるように、名古屋の味覚って総じて濃いですよね。一般的には、東北から西に向って、味(色も)は薄くなって行くというのが定説なんだけど、名古屋だけは例外で、いきなりド〜んと濃くなっちゃう(笑)。本当に不思議なところなんです。名古屋で味噌といえば、もちろん八丁味噌です。ただ、厳密に言えば、八丁味噌と呼べるのは、岡崎産のごく

限られたものなんですけどね。でも、岡崎という有名な味噌の産地を近くに控えていたことは、名古屋人の味噌好きにつながる大きな要因であることは間違いないでしょうね。あと、一口に味噌と言っても、作り方はいろいろとあって、尾張地区と岡崎付近は豆で麴を作る豆味噌地帯といわれています。ちなみに、東京は米味噌、九州は麦味噌が主流。まあそうした独特の味噌へのこだわりが強い土地でもあるんです。でも、それだけではやっぱり説明がつかませんよね。ん〜、本当に難しい質問だな〜(笑)。



「国際ホテル・レストラン・ショー2001」で自慢の腕のどを披露する熊八さん