

ミニデイ【おとこの台所 桜新町だより】

発行責任者 桜新町広報：石井利男、岡元正史

●農林水産省、「うちの郷土料理」ホームページ

桜新町メンバーの皆さんのふるさとは、どちらですか。誰にでも、母の味、ふるさとの味があると思います。農林水産省のHPに、47都道府県の郷土料理を紹介するページ（「[うちの郷土料理](#)」で検索）があります。全国の郷土料理の掲載の数は、およそ1,500種類。皆さんには懐かしい各地の郷土料理が満載です。



レシピ（一部の料理は「YouTube」の調理映像があり）も載っています。コロナ禍で旅を自粛中には、全国の郷土料理を見て旅行気分を楽しんでいました。HPでは地域別に検索できます。なぜか、長野県、山梨県、静岡県が「関東」です。

●ニシン蕎麦

身欠きニシンの甘露煮を掛け蕎麦に乗せた北海道の郷土料理。多くの方は京都名物と思われていますが北海道料理です。鯨も蕎麦も北海道が全国有数の産地です。身欠きニシンは、鯨の頭と内臓を取り除いてから干した乾物で、享保2（1717）年の「松前蝦夷記」に「鯨身欠」（鯨＝鯨）の記述があります。身欠きニシンは、北前船で日本各地に運ばれて「鯨昆布巻き」「鯨漬け」「鯨切込み」などの料理が生まれました。福島県会津の「にしんの山椒漬け」は絶品です。

●長崎中華街「ちゃんぽん」

日本の三大中華街。長崎、神戸、横浜。長崎中華街が発祥の料理が、ちゃんぽん。1899年、四海樓の初代店主・陳平順が中国人留学生に安くて栄養があるものを安く食べさせようと、手近な食材で作った「賄い麺」といわれています。四海樓。いつも混んでいて、日本一のちゃんぽんの待ち時間は空腹には修行です。

●横浜中華街「サンマーメン」

日本最大の中華街。そして世界最大の中華街が、横浜の中華街です。サンマーメンは横浜生まれで、中国語で書くと「生碼麵」または「三碼麵」。醤油ラーメン（店によっては塩ラーメン）に、もやし（必須）と豚肉、木耳、白菜、人参などを炒めた「餡掛け麺」で、港湾職員のために作られたといわれます。明治17（1884）年創業で、現存していた日本最古の中華料理店「聘珍樓（へいちんろう）」で、関東大震災後の昭和5（1930）年に生まれたとされます。品川から横浜、小田原までの東京湾、相模湾沿いにしかないサンマーメンは、同じ神奈川県内でも、相模原、厚木、海老名、伊勢原などの内陸部にはありません。その「聘珍樓本店」が、コロナ禍の中で残念ながら2022年5月に閉店しました。

7月の定例会 参加者は、6日（木）14名、14日（金）11名でした。

8月の定例会 夏休みで、「台所」はお休みです。