

山梨のぶどう産地ブルメ

山梨県は果樹王国で、ブドウ・モモ・スモモの収穫量は日本一である。ナシ・イチゴ・サクランボなども生産されており、それぞれの収穫時期には「ブドウ狩り」「イチゴ狩り」などを目的として、多くの観光客が来県する。ワインは、生産量こそ生産設備の関係で神奈川県・栃木県に次ぐ第3位(国産ぶどうのみを原料とした日本ワインでは第1位)に甘んじているが、ワイナリーの数は日本最多で「ワインと言えは山梨県」というイメージが定着している。多くの水源にも恵まれており、ミネラルウォーターの出荷量も日本一を誇っている。他にもブドウの絞り粕を食べさせて育てたやわらかい肉質の黒毛和種「甲州ワインビーフ」、山間地域のわき水を用いて飼育したニジマス「甲斐サーモン」、雄鶏の「山梨産シャモ」と雌鶏の「白色プリマスロック」の交配により生まれた「甲州地どり」(放し飼いで育てるため肉の締まりが良く脂肪が少ない)など、多彩な食材に恵まれている。山梨県にはこれらの豊富な食材を使った数多くの産地グルメがあるなか、「ほうとう」と「アビの煮貝」を紹介したい。

【甲府支店 三枝公明】

郷土料理といえば「ほうとう」

「ほうとう」は古くから

ら一般家庭で食べられていた郷土料理である。山梨県は山間地が多いため、戦国武将の武田信玄が自分の刀で食材を切ったことから「宝刀(ほうとう)」と名付けられたなど言われているが、他にもいくつかの説がある。ほうとうの生地は水分を加えた小麦粉を素手で練り、のし棒で伸ばして包丁でうどんより広く名古屋のきしめんに近い太さで切り、うどんと異なって生地を寝かせず生麺の状態のまま煮込む。このため汁にとろみが付きやすく、余ったほうとうを翌日食べる時にとろみが出て味も熟れてくるので、作りたてより美味しく感じる。翌日に

野菜たっぷりのほうとう



晩食していたが、核家族

うとう用の麺を販売しているため麺を家庭で打つことは少なく、みそも既製品を使うため味も画一化され、昔の家庭ごとの味の差はなくなってきた。また、筆

化や食生活の変化で、「ほうとう」が食卓に上る頻度は少なくなっている。観光客向けのほうとう専門店では一人分を付け合わせはゆでキャベツや甘辛く味付けされた

富士山北麓の富士吉田市内では、「ほうとう」よりも「吉田のうどん」(麺が太くコシが強い)が人気で、観光客向けに

「アビの煮貝」のうまみは、しょうゆベースの煮汁で煮込むことになり、生に比べ同じ重量あたりのグルタミン酸・アスパラギン酸が増加し、味

度はあるが、やはり山梨を代表する郷土料理といえは「ほうとう」である。

食通をうならせる絶品料理



酒のつまみに最適なアビの煮貝

刺身用とステーキ用がある。山梨県では刺身用が主体で、身を薄くスライスして酒のつまみとして食卓に上がることが多い。昔は頻りに食べられたが、アビの価格が値上がりして最近では一個数千円もするため、もっぱら結婚式の引出物や元・歳暮の贈答用として利用され、庶民の口には入りにくくなっている。

「アビの煮貝」のほかに、第5回B-1グランプリでゴールドグランプリを受賞した「甲府鳥もつ煮」や「吉田のうどん」など、当地グルメの宝庫である山梨県は、一度は訪れてもらいたい所

「アビの煮貝」はアビの身を殻から外して、しょうゆベースの煮汁で煮込んだ加工食品である。海のない山梨県で海産物のアビの加工品が名産品となったのは、400年前頃だ。当時は冷凍冷蔵設備がなく、甲斐の国(山梨県)は海に面していないため新鮮な海産物を口にすることができず、海産物といえは塩漬けやしょうゆ漬けであった。そこで何とかアビの生の味を生かして食べるため、駿河の国(静岡県)からしょうゆ樽の中に入れ、馬の背に乗せて甲斐の国に運んだ。道中、馬の体温と振動によってしょうゆがアビに適度に染みこんで、素材の味にうまみが加わり、ほどよい味加減となったことから広く食されるようになったからだと言われる。

「アビの煮貝」はアビの身を殻から外して、しょうゆベースの煮汁で煮込んだ加工食品である。海のない山梨県で海産物のアビの加工品が名産品となったのは、400年前頃だ。当時は冷凍冷蔵設備がなく、甲斐の国(山梨県)は海に面していないため新鮮な海産物を口にすることができず、海産物といえは塩漬けやしょうゆ漬けであった。そこで何とかアビの生の味を生かして食べるため、駿河の国(静岡県)からしょうゆ樽の中に入れ、馬の背に乗せて甲斐の国に運んだ。道中、馬の体温と振動によってしょうゆがアビに適度に染みこんで、素材の味にうまみが加わり、ほどよい味加減となったことから広く食されるようになったからだと言われる。

やってくる時代に、何をつくろう。

KAGATA

株式会社 加賀田組

代表取締役社長 市村 稿

本社：新潟市中央区万代4丁目5番15号 / TEL.025-247-5171
支店：新潟・東京・東北 <http://www.kagata.co.jp>