

にしっこ 西っ子のみなさんへ 138 2月22日

きょう 今日2月22日は「おでんの日」です。

あつ 熱いおでんを「ふーふーふー(222)」と冷ましながら食べるのが由来だそうです。にいがたけん ちいきだんたい こしの かい せいてい 新潟県の地域団体「越乃おでん会」が2007年に制定しました。「おでんの日」は、にほんきねんび きょうかい にんてい とうろく 日本記念日協会にも認定・登録されています。

おでんは、にほんりょうり もの いっしゅ なべりょうり ぶんるい 日本料理の煮物の一種です。鍋料理にも分類されます。

かつおぶし こんぶ だし あじ つ たね よ くざい に こ 鰹節と昆布でとった出汁に味を付け、種と呼ばれる具材を入れて煮込んだもので、ふゆば さむい とき まいにち た う 冬場の寒い時には、毎日のように食べられています。コンビニなどでも売られていますね。

「おでん」というなまえ、とうりょうり でんがく べつめい 豆腐料理である「田楽」の別名だそうです。

え ど じ だ い み そ でんがく しょみん した ちやくほうたい くし さ 江戸時代、江戸では味噌田楽が庶民に親しまれ、直方体の豆腐を串に刺したものを焼いてから味噌を付けて食べるものが江戸名物となっていました。

おでんは、きゅうちゅう つか によかん しょう いんご 宮中などに仕える女房(女官)が使用した隠語で、田楽に「お」をつけてていねい らく しょうりやく 丁寧にし、楽を省略して「おでん」となったようです。

おでん種、具材の定番(ていばん)といえば、だいこん 大根、ゆでたまご 卵、こんにやく もちきんちゃく 餅巾着、はんぺんなどがありますね。

にくけい きゅう お肉系では、牛すじ、ウインナー、ベーコン、てば ぶた 手羽肉、豚バラ肉。

大根以外の野菜としては、さといも、にんじん、じゃがいも、ミニトマトなど。そして、おでんには欠かせない練り物。ちくわ、さつま揚げ がんもどき。ちくわふ、ごぼう巻きなどがあります。

おでん種やつけだれの種類(しゅるい)は、ちいき 家庭(かてい)によって異なります。とうかいちほう 東海地方ではやはりあか 赤みそ(あか)を使った味噌(みそ)おでんがポピュラーでしょうか。

おでんについてしらべていたら、かわり種(かわ)として、ロールキャベツ、あつや たまご 厚焼き玉子、しゅうまい、たこ焼き(たこ)というものも書かれていました。ようは何でもよいわけですね。かわり種(かわ)でこれはお勧め(すす)というものがありましたら、ぜひ教えて(おし)ください。

