

『 今月の福井ふるさとの味 』

月	テーマ	料理名	備考
H26 10月 (10/19(日)～)	報恩講料理①	麩の辛子和え  厚揚げの煮たの 	浄土真宗の信仰が厚い嶺北地方。親鸞上人の命日に行われる報恩講ではご馳走（精進料理）をそろえ親鸞上人に感謝を捧げる。 麩のからしあえは、角麩ときゅうり、地がらしを和えた。油揚げの摂取量全国一位の福井県。大豆や大豆製品を使った料理が多く、油揚げは欠かせない食材の一つ。昔は贅沢品で、報恩講や祭りの行事に食べられおり、一枚を丸ごとじっくりと煮た。
11月 (11/16(日)～)	報恩講料理②	里芋の煮っころがし 	子宝に恵まれる縁起のいい食べものとして親しまれてきた里芋。中でも上庄里芋は歯ごたえや粘りが特徴的で煮込んでも煮崩れせず、旨みがしっかり味わえる。皮と実の間に旨味があるため、皮をむくのではなく、こそげ取るように綺麗に洗い料理するのが美味しさのコツ。地元では里芋専用の水車を使って洗い子にする。
12月 (12/22～)	嶺北の冬至の定番	小豆南瓜 (冬至 12/22) 	冬至は、北半球では日照時間が一番短い日であり、この日を境に太陽の力が蘇ってくることから、日本や中国では冬至を境に運が向いてくるとされ冬至には「ん」のつくものを食べると運を呼び込めると南瓜を食べ、福井では悪い気を取り除くといわれている小豆と一緒に煮て食べる風習が残っている。
1月 (1/25～)	福井の天神講	焼きガレイ (天神講 1/25) 	天神様の命日である1月25日を「天神講」として、正月から床の間に飾っていた天神様に、焼きがれいを供える風習がある。菅原道真公がカレイを好んで食べていたという説や、この時期のアカガレイは脂が乗り美味であること、尾頭付きの魚で庶民にも手に入れやすかったなど諸説ある。
2月 (2/17～)	伝統行事と食	ゴボウの味噌和え (ゴボウ講 2/17) 	越前市国中町で毎年2月17日に行われる「ごぼう講」江戸中期に村の隠し田の収穫を喜んだ男たちが密かに集まり、ごぼうをおかずに食事を楽しんだのが始まりとされる伝統行事。5合ものご飯を高さ約15cmに積み上げた物相飯(もっそうめし)に山盛りの「ごぼうの味噌和え」、たくあん丸切り2本、丸あげごぼう2本、大根の煮しめと焼き豆腐などを豪快に食べる。料理から神事まですべて男性だけで行う風習で、豊作を願い、300年以上受け継がれている奇祭
3月 (3/15～)	福井の大豆食	ごんじゃあえ 	打豆と千切り大根、にんじんなどの煮もの。里芋を入れるところも多い。打豆とは、水に浸して柔らかくした大豆をつぶして乾燥させた保存食。調理時の加熱時間が短くて済むため、家庭で重宝されてきた。打ち豆汁、酢の物、炒め物などに使われ、福井の郷土料理として今でも多くの家庭で食されている。