

里芋のごった煮・おでん？

里芋の入ったおでん風の煮ものです。里芋はしっとりとして実に優しい仕上がりになります。入れる材料は何でもいいんです。写真では、里芋・人参・しいたけ・レンコン・ちくわ・揚げボール ですが、タケノコやシメジなど入れてもいいですよ。

例によって、鰯とトビウオの煮干し出しを使っていますが、イワシの煮干しだってOKです。煮干し出汁をしっかりとれば、後は材料の旨味も出てくるので、極端な話ですが、後は何もすることがないくらいの料理です。今回は、味を締めるために、「塩少々・薄口しょうゆ少々・日本酒」は足してありますが、これは少しくらい醤油の色がなければ寂しいんじゃないかっていう、私の長年の習慣によるものです。入れなくてもよい程度に少しづつ足してみても味が落ち着くところで仕上がります。

この煮ものにしても、通常の鍋ではなくてフライパンで煮ていますが、熱効率が良いので直ぐに煮えますし、吹きこぼれがないのでお勧めの道具です。

ところで、「おでん」って何のことかご存知でしょうか？ もともとの語源は「田楽」なんです。平安時代の田植えの際、豊作を祈願して田んぼで舞を奉納したのが「田舞」、芸能として様式化したのが「田楽」。その時にコンニャクやら豆腐に味噌を塗って、捧げたのが食べ物としての「田楽」です。その後、奉納するという儀式性が薄れて、単に田植えや稲刈りの後のお祝い・娯楽へと姿が変わり、それにつれて各家庭がコンニャクに色んなものを入れ込んだ煮もの料理を持ち込むようになりました。そのような経緯を経て、「田楽」→「お田楽」→「お田」→「おでん」となったのだそうです。

百代の過客の一人おでん酒 長谷川権

