

# 高麗鍋

埼玉  
日高

高麗郡が建郡して1300年の節目を迎えることから、市内の事業者などで構成される「高麗郡'S」によって歴史的に親交の深かった朝鮮半島への思いと日高市の新たな名物へと発案した鍋。高麗鍋の必須条件は、キムチ、地場産野菜、高麗人参(粉末)の3つで、うどんや担々麺、海鮮高麗鍋などにアレンジして出している飲食店もあります。3年前から行われている高麗鍋コンテストには、たくさんの方が集まり、毎年大盛況しています。



鍋の具材には、キムチや高麗人参の粉末の他、主に市内の農家から仕入れたというこだわりの旬の地場産野菜が入る。この時期は大根や白菜、里芋、ごぼう、水菜がスタメン。



食彩房 はし本  
店主  
橋本利弘さん

第3回高麗鍋コンテストで1位に選ばれた、「高麗鍋といえどこれ」といえる本家高麗鍋が食べられますよ。旬の地場産野菜にこだわり、キムチも日本人好みの甘みのあるものに、黄身がとろっとしているうずらの卵もお客さんに好評です。

ココで食べられる!



↑ JR 高麗川駅から徒歩1分のところにある「はし本」。本家高麗鍋が食べられると、家族連れも多く集う。

食彩房 はし本  
埼玉県日高市鹿山 342-7 ☎ 042 (989) 0187  
営17時~24時 休水曜日 要予約



# ニッポン いいもの 再発見!

郷土の風土を生かしたご当地食材が詰まった冬のごちそうを堪能!

冬のごちそうといえば鍋。鍋はみんなでもついでに食べるから会話も弾む、体も心も温まる料理ですね。毎年、アイデアに富んだ鍋料理が話題を呼びますが、もうひとつ注目したいのが、郷土に息づいたご当地鍋。その地域でしかとれない食材や調理法など、家庭ではなかなか再現できない分、ちょっと

足を延ばしてでも食べたくなるようなご当地鍋が日本各地に点在します。今回は郷土の味から地域活性化を担った3つのご当地鍋に注目。それぞれの風土が想像できるような味わい深い鍋は、どれも足を運んで食べる価値のある味ばかりです。この冬は、家族や友達と絶品ご当地鍋を食べに行きませんか。

地域  
ならではの

# ご当地鍋を 食べに行こう

少しだけ足を延ばして、冬を味わおう

冬の定番鍋も、ちょっと足を延ばして違う地域をのぞいてみると、ご当地ならではの食材や風土を生かした鍋があります。地域の人たちの思いや歴史までもが詰まった奥深い3つの鍋を紹介します!

撮影/柏弘一郎(座間)、山下武(松之山、日高) 編集協力/アドバード デザイン/萩原さつき  
取材協力/松之山商工会、日高市商工会、座間市商工会

神奈川  
座間

# ひまわりすい豚鍋

座間には、食によって街を盛り上げようと思われた日級グルメ「座間ひまわりすい豚」があります。すいとん、豚肉、野菜、市花であるひまわりをイメージしたトッピングが基本のルール。市内の飲食店ではこのひまわりすい豚をさまざまな料理にアレンジして出しています。そのひとつが「ひまわりすい豚鍋」です。



↑見た目の彩りもポイントということで、ひまわりをイメージしたすい豚を引き立てる季節の野菜を並べます。

とんかつ 寿 満留寿子さん

当店のひまわりすい豚は、カレー粉を練り込んでいるのが特徴です。カレー味は大人にもお子さんにも人気。まわりに入れる具材は、季節によって変わりますが、今の時期は、大和芋など季節の特産品を入れます。



ココで食べられる!

とんかつ 寿  
神奈川県座間市広野台 1-31-47 ☎ 046 (257) 3463  
営12時~14時 / 18時~22時  
休日曜日・祭日

→店内は、和気あいあいと、お客さん同士でも気軽に話せるような和やかな雰囲気。ふらっと立ち寄りたくなる親しみやすいお店です。



# 棚田鍋

魚沼産のコシヒカリをスープにし、新潟産の米粉で作った煎餅やおこげを使うという、「お米の鍋」ともいえる鍋。さらに、松之山に広がる棚田に積もる雪をイメージした大根おろしをのせ、薬味として人気の「塩の子」という辛みのある醗酵調味料を添えるのが基本。各旅館で鍋に入れる具材はさまざま。米は熱伝導がいいので、とにかく体の温まる冬にぴったりの鍋です。

新潟  
松之山



↑体の芯から温めるにんじんやレンコンなどの根菜や白菜、きのこなど地元の野菜を中心に、こだわりの豚肉が入る。

←ベースとなる米のスープ。米のトロみで鍋の具材によく絡み、米の甘みを感じながら食べられる。

ひなの宿 千歳 柳一成さん

うちの鍋は、おこげが特徴です。とろみのついたお米のスープに、おこげの香ばしさが加わっていっそう風味豊かに食べられます。さらに、妻有ボークの「越の紅」という熟成豚肉が口溶けよく鍋全体にコクが出ます。食べているうちに体がポカポカ温まりますよ。



ココで食べられる!

ひなの宿 千歳  
新潟県十日町市松之山湯本 49-1  
☎ 025 (596) 2525  
http://www.chitose.tv/



→松之山のあちこちに広がる棚田。鍋のイメージでもある。秋には紅葉、冬には雪が積もり、絶景ポイントして知られている。

