松鳥的 にっぽんの食遺産 東西のあんかけ

松鳥むうの晴れときどき旅びより

寒くなるとあんかけが食べたくなります。おなかが減りに減っている時もあんかけを食べると2倍食べたような気になり、胃袋もご満悦です。そんなあんかけの中でも、文化的に関係があるのに、味がまったちがう関西と山形県庄内地域のあんかけが今回のテーマ！

あんかけうどん
お出汁がきいてる
トロミたっぷり
冬でもあんのおかげで冷めにくい
そして私が育った関西にはあんかけのおいしいお店がたくさんあります
私は子どもの頃から大好きです♥
天津飯
山芋のそぼろあんかけ
トロミが強いと、なおよろし♫
葛粉や片栗粉でトロミをつけたあんかけのコトです
とろり
毎度、突然ですがみなさんはあんかけはお好きですか？
粉ねり
厚料理！
さらにさらに大分まで足をのばすと…
ナスとゴーヤを炒めてみそと砂糖で味つけして小麦でトロミをつける
神奈川の
サンマー麺
さらに足をのばすと…
めちゃサラサラ!!
あはいずこに!!
名古屋の
あんかけスパゲッティ
関西から少し足をのばすと…
洋風にもあってしまうあん!!
あんかけカレー
トロミが強めで個人的にとっても好み♥
京都の某食堂のメニュー
あんかけ焼きそば
トロミ強し!!
あんがたっぷりすぎて…あんの下の焼きそばにたどり着かない!!
そうそうあんかけって冬の料理のイメージがやや強めだったりします
葛粉などのあんで温かさを逃さずに食べられるから
逃がさへんで
ガーン
ほか
ほか
ほか
そんなあんかけ文化の中でも京都を中心とした関西でメジャーなあんかけうどんは実は遠く離れた山形県庄内地域にも存在するんです
酒田
京都
庄内地域
——それは庄内地域が栄えた北前船で栄えた港町であったコトが関係しています
舞妓文化があったり
酒田では舞娘と書く
はたまた山形は最上川流域のべに花が北前船で京へ運ばれ友禅染の原料になったりと京の文化と交わるコトが多かったのです
山形県
庄内地域
酒田
庄内地域
そんな流れの中で伝わったと思われるあんかけうどんが庄内地域で一番食べられるのは5月下旬の酒田まつりの時
酒田まつり時の三大祭りごはん
——でもあります
あんかけうどん
旬のサクラマス入り
卵寒天
麩吸い汁
酒田まつりとは上日枝神社と下日枝神社の山王祭のコト
江戸時代の1609年から欠かさず続いてます
日枝神社で言えばサル!
巨大獅子パックン
昭和時代から取り入れられた
子どもが獅子にパックンされると厄除けになる
——が、個人的にインパクト大でした!!
さて
この庄内地域のあんかけうどんどんなモノなのか……
まず——あんの色が濃い!!
たっぷり醤油たっぷり
——そして
超絶甘い!!
なんでやー!?
関西人の思う お出汁のあんではなくて言うなれば：
みたらし団子のあん!!
添えられたショウガとサンショウの葉があう
スーパーの物産コーナーで売られていたモノのラベルを見ると味付けはコレのみ!!
名称 あんかけうどん
原材料 砂糖 醤油 澱粉
消費期限 20■■年
しかも!!
この"あん"が使われているのはうどんだけではなく——
あんに浸ってるごま豆腐
南蛮漬け
こんなのにもかけるの!? しかも、大量のあん!!
コレもあんに浸ってる!!
——そう当時の高級食材と言えば……
砂糖!!
だから、祭りなどのハレの日にはここぞとばかりに高級料理を用意します
その米を北前船でたくさん出荷して
それはそれは潤っていたそう
実は庄内地域の中心である酒田は昔から米どころ!!
謎だらけ
庄内地域の人にお出汁は受け入れられへんかったんやろか？
だから ハレの日ごはんであるあんかけうどんには砂糖たっぷり♫
甘さは富の象徴!!
ちなみに三大祭りごはんのひとつ卵寒天も超甘です
味はあんかけうどんのあんとほぼ同じ
とき卵入り
富の象徴だった甘さですが近年は健康志向だからか食べる人が昔より減っているそう
その割にスイーツ好きな人は増えてる謎やけども……
みたらし団子くらいのあんの量なら甘くても食べられるから超ミニサイズのあんかけうどんがあるといいかも♫
——と、思っていたらおったけど……
やっぱり甘かった(ゲッ)
手のりサイズ
卵
ゆで卵
たっぷりのあん
サツマイモ
うどん少量

松鳥むう（まつとり むう）：イラストエッセイスト。滋賀県出身。今までに訪れた国内の島は142島。ユースホステルやゲストハウスに100軒以上宿泊。著書に『日本てくてくゲストハウスめぐり』（ダイヤモンド社）、『島旅ひとりっぷ』（小学館）、『トカラ列島 秘境さんぽ』（西日本出版社）、『むう風土記～ごはんで紐解く日本の民俗・ならわし再発見録～』（A&F）、最新刊は『粕汁の本 はじめました』（西日本出版社）。Podcast配信中→「松鳥むう」で検索。lit.link/muumatutori