

栃木県

栃木県の郷土料理「しもつかれ」

五穀豊穡・商売繁盛 祈願が始まり

栃木県の代表的な郷土料理の一つに「しもつかれ」がある。森高千里の代表曲の一つである『ロックンロール県庁所在地』の歌詞にも「しもつかれ」が登場する。

2月最初の午の日である「初午^{はつま}」の朝に、赤飯と、蕪^{わらづと}糴^とに入れた「しもつかれ」を、屋敷の稲荷様の祠に供えて、五穀豊穡・商売繁盛を祈願したのが始まりと言われている。

材料は

材料は正月の新巻鮭の頭と、節分の福豆の残り、大根、人参、その他の余り物を細切りにしたもの。要は残飯貧乏料理である（^^）。

大根と人参は「おにおろし」という竹製の目の粗いおろし器でおろし、酒粕と共に煮込む。

各家庭で微妙に材料の配分や種類など塩梅が違い、味噌汁などと同じく独特に受け継がれてきた家庭の味といえる。そのため「しもつかれ」



しもつかれ

の料理教室やその味を競うコンクールも開かれている。

各家庭で作るのが一般的であるが、手間のかかる料理なので、最近ではスーパー等でも完成品が市販されている。



材料

ようになった。

またこれを食べた外国人が『Oh! This is "Shit Mud's Curry!"]』と言ったとか、言わなかったとか?!、言い得て妙である（和訳はとてもここには書けませんので各自和訳していただきたい）。実際、カレーのように温かいご飯にかけて食べることもある。

この見た目と独特の匂いで、好き嫌いが激しく分かれる食物でもある。

イイ塩梅にこなれた大根と人参の加減と、酒粕の臭いと鮭の生臭さも相まって、パッと見、酔っ払いが○○した○ロか生ゴミそのもの。どうだ！他県人にこれが食えるか！（実は栃木県人でも苦手な人が多い。私は大好きだが…）

もし栃木県にいらして「しもつかれ」なる料理を目にしたら是非、チャレンジしていただきたい。

栃木県内の総菜屋、家庭料理の店、飲み屋等でも置いてあるところがありますので（^^）v。

（田代高志・72回記）

名前の由来

名前の由来には下野（しもつけ・栃木県）だけで作るからという説と、酢^すむつかり（いった大豆に酢をかけた料理）からきたという説があるが、『宇治拾遺物語』『古事談』などの説話にも記述されている「酢むつかり」を起源とする説が有力であり、江戸期、飢饉^{きうこうしよく}の時に飢えを凌ぐための食物である救荒食としてよく使われる



おにおろし



市販品