

愛知県

大いなる田舎 名古屋の食

愛知県（名古屋市）は三大都市圏の一つとして、戦後長らく自己完結型の街づくりが進められてきました。地理的にも関東圏と関西圏の狭間であるため、やや排他的で独自の文化が様々な分野で見受けられます。

中でも東西食文化の境界域に位置しているせいか、味の好みや食材の組み合わせ方法、アレンジのきいた食べ方等に他の地域には見られない特徴があります。

濃い味付け

愛知県人の好む濃い味付けの代表は八丁味噌です。他府県では米味噌か麦味噌がほとんどですが、愛知県人は色も味も非常に濃い八丁（豆）味噌がお気に入りです。

八丁味噌を使った代表的な料理は「味噌煮込みうどん」「味噌カツ」「味噌おでん」「どて煮」等です。見た目よりやや甘めの味付けで慣れると、はまります。



天むす



味噌カツ



シロノワール

不思議な組み合わせ

トーストに小倉餡を乗せた「小倉トースト」、おむすびの具に小エビ天を用いた「てんむす」（発祥は三重県）、デニッシュパンにソフトクリームと蜂蜜を乗せた「シロノワール」等があります。ミスマッチに思える組み合わせですが意外にいけます。

変わった食べ方

最も有名なのは「ひつまぶし」でしょう。かば焼きを細かく刻んで小ぶりのおひつに入れたご飯の上に載せて食べます。最後にだし汁か煎茶をかけてウナギをお茶漬けのようにして食べるという独特の味わい方です。

すでに全国区になっているので皆さんご存知と思いますが、とてもおいしくておすすめです。ただ昨今のウナ

ギの高騰によりお値段が高いというのが難点です。

喫茶店のモーニング

愛知県では早朝から開いている喫茶店が多く、コーヒーを頼むと無料でついてくるモーニングセットで朝食を済ませる人が大勢います。

一般的にはトーストとサラダにゆで卵がついてきます。パンだけでなくご飯とみそ汁に玉子焼が付いてきたり、うどんやおにぎりを出すお店もあります。中にはバイキング形式のお店もあり、愛知県の喫茶店のモーニングはととても充実しています。愛知県にお越しの際は是非このモーニングサービスを試してみてください。

まだまだいろいろご紹介したい愛知県のグルメ情報ですが、紙面の都合上またの機会にします。

（豊田真彰・70回記）