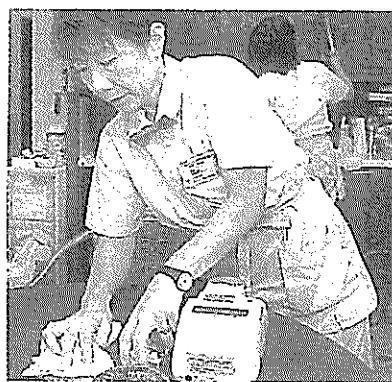


7面
坂本冬美さんの
スランプ脱出法

NIKKEI 1 プラス

日本経済新聞 2003年(平成15年)10月18日



④面
家事代行頼んで
生活にメリハリ



32面
コーヒーの秋
こだわりの味

19

日
(祝引)

ご当地で食べたい郷土鍋

1	石狩鍋(北海道)	377
2	きりたんぽ鍋(秋田)	355
3	ふくちり鍋(山口)	334
4	すきやき(東京など)	291
5	力の土手鍋(広島)	263
6	しゃぶしゃぶ(兵庫、大阪)	242
7	湯豆腐(京都)	231
8	カニ鍋(福井、石川)	221
9	ちゃんこ鍋(東京)	182
10	アンコウ鍋(茨城)	176

20

月
(先食)

21

火
(仏滅)

22

水
(大安)

23

木
(赤口)

24

金
(先勝)

25

土
(仏滅)

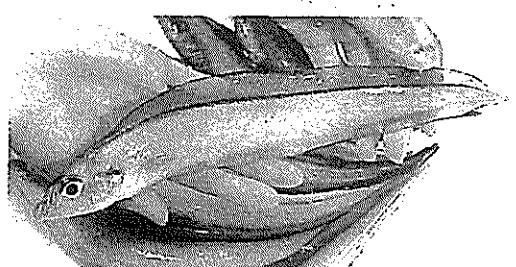
《読者お薦めの番外の鍋》

- ・ほうとう=武田信玄が起源といわれる山梨の鍋。麺(ほうとう)を煮込む。
- ・じゃっぱ汁=青森の鍋でタラを使用。肝や白子も入る。じゃっぱはがらくたの意。山形ではほぼ同じドングラ汁がある。
- ・しょっつる鍋=秋田の鍋。魚やイカなどを塩と麹でつけ込んで発酵させた魚醤(しょっつる)で味をつける。
- ・石焼き鍋=白身魚やサザエ、アワビ、野菜などのぶつ切りを入れたみそ仕立ての鍋。焼いた石を入れて熱する。
- ・静岡おでん=真っ黒なつゆが大根の中まで染みている。
- ・飛鳥鍋=牛乳とみそを使って仕立てた鍋。奈良の鍋。
- ・ばたん鍋=猪肉を使用。シシ鍋、ばたん鍋とも言う。
- ・ゴッコ汁=ゼラチン質でぷりぷりした食感のゴッコを使用。北海道など。
- ・ゲンゲ鍋=富山などでとれる魚、ゲンゲを使用。
- ・草鍋=煮豚と豆腐を入れだし汁に緑色野菜を盛る。
- ・ハエ鍋=河川でとった小魚を干し、炭火であぶってだしをとり、雑炊風に炊きあげる。
- ・牛肉以外のしゃぶしゃぶ(馬肉=熊本、タコ=北海道など)
- ・イラブー汁=沖縄の最高級の滋養料理。ウミヘビの一種、エラブウナギの薬膳を使う。
- ・ヒーヤー汁=栄養補給源として沖縄で食べるヤギとヨモギ、泡盛などを使う

うち、四位すまやぎなど、上位入りした鍋のうまさはもうじ承知だろう。

日本各地の鍋に詳しい料理研究家、近畿流宗家の柳原一成さんは「鍋は日本料

旅情と味覚楽しむ



ゲンゲは、コラーゲンに覆われたクセのない淡泊な白身魚として人気

グロテスクな顔をした「ゴッコ」

真上に一位だつた。

石狩鍋はサケをぶつ切りにして、豆腐、ジャガイモ、ニンジンなど根菜を赤みそやじようゆで煮る。

北海道では昔、冬に根菜しか手に入らないなかつた。

やじようゆで煮る。

北海道では昔、冬に

根菜しか手に入らないなかつた。

やじようゆで煮る。

北海道では昔、冬に