



しろ あじ
城めぐり・味めぐり

い
ひごまると行く!


がっ
9月
 おおさかじょう おおさかふ
大阪城 (大阪府)

じょうかまち れきし ちいき つた きょうど あじ し
 ~ 城下町の歴史と、その地域に伝わる郷土の味を知ろう ~


せいぎ お てんかとういつ は とよみひでよし ほんきよち さだ おおさか
 16世紀の終わり、天下統一を果たした豊臣秀吉が本拠地と定めたのが大阪でし
 た。巨大な大阪城を築くとともに周辺地域の整備や開発を進め、城下町を作り上げ
 ました。江戸時代になり、海運や水運が発達した大阪の蔵屋敷に全国の年貢米や特産
 品が運びこまれ、商人たちの手で売りさばかれ、江戸へ大量の物資が送られるよう
 になったことで、大阪はいつしか「天下の台所」と呼ばれるようになりました。

【こんだて】
 むぎごはん ぎゅうにゅう
 さばのしょうがに
 れんこんのすのもの にくすい



さばのしょうがに 

おおさか にっ のうこう じた
 大阪のさばの煮付けは濃厚なみそ仕立てでは
 なく、さっぱりした醤油ベースの出汁で煮付け
 られることが多いそうです。その理由は、さば
 の産地である福井県からさば街道を歩いてきた
 新鮮なさばが手に入りやすかったからです。

れんこん 

おおさかふかどまし
 大阪府門真市では、もっちりとした
 食感が特徴の「門真れんこん」が特
 産品として長年栽培されてきました
 が、近年は流通量が減り、「幻の
 れんこん」と呼ばれています。

にくすい

よしもと しんきげき はいゆう にく ぬ
 吉本新喜劇の俳優が「肉うどん、うどん抜
 きで」と注文したことが始まりとされてい
 ます。この食べ方が評判を呼び、店一番の
 人気メニューとなりました。肉入りの吸い物
 なので「肉吸い」と名付けられたそうです。