みそおでんのお話（中）

みなさん、こんにちは。今日は、「みそおでん」のお話です。

おでんはもともと、豆腐を焼いてみそをつけたもので「田楽（でんがく）」と呼ばれていました。これにこんにゃくや野菜が加わり、江戸時代の終わりには、だしで煮込むようになりました。そこで本来の田楽と区別するために「おでん」と呼ぶようになりました。

おでんは、地域や家庭ごとに味付けや具材が違います。関東は、濃口醤油・みりん・酒で甘辛く味付けをし、ぐつぐつ煮込んで作り、ちくわぶが入るのが特徴です。関西は、薄口醤油と塩で味付けをし、あっさりと煮込み、たこの足が入っているのが特徴です。

愛知県は、みそ文化があることから八丁みそで煮込みます。この「八丁みそ」は現在も愛知県岡崎市で作られており、愛知県では欠かせない調味料になっています。

今日の給食は、みそを使いじっくり煮込んだ「みそおでん」です。しっかりと味のしみ込んだみそおでんを味わって食べましょう。