



きしめんのお話(中)



みなさん、こんにちは。今日はきしめんのお話です。

きしめんはうどんより、平たいめんのことを言います。

尾張地方は、木曾川の水と気候に恵まれ、めんづくりが盛んに行われていたため、昔から「めんどころ」と言われてきました。なかでも「きしめん」は尾張名古屋の名物になっています。

きしめんの名前の由来についてお話します。昔、平たいうどんの上に、“きじ”という鳥の肉をのせて食べたことから、「きじが入っためん」が変化して「きじめん」となり、それが、現在の「きしめん」と呼ばれるようになりました。さらに、きじ肉の入っためんは徳川家だけが食べることを許された特別なものでしたが、「きじ肉の代わりに油揚げを入れたら、みんなが食べても良い」としたことからは、みんなも食べるようになったのが、「なごやきしめん」の始まりだとされています。

今日は、むろあじの削り節でだしをとった、うまみたっぴりのきしめん汁です。愛知県で昔から親しまれてきたきしめんを味わっていただきましょう。