

きょうとりょうりしょうかい 郷土料理紹介～東京都(23区)～

東京都には23区、市部、多摩地区、伊豆諸島の各地域に有名な食べ物がたくさんあります。今回

は23区内の食べ物を紹介します。

ちゃんこ鍋(墨田区両国)

ちゃんことは、お相撲さんが食べる料理のことで、肉や野菜、魚介類などさまざまな食材を使って作る、栄養満点の鍋料理。相撲では手をつくことが負けにつながるので、四足歩行の豚や牛は使わず、鶏肉を使っている。

小松菜(江戸川区)

江戸時代、小松川の近くで育てられていたことから、8代将軍徳川吉宗が名前をつけた。小松菜の中でも「後関晩生小松菜」という品種のものは、「江戸東京野菜」と呼ばれる東京都の伝統野菜のひとつに指定されている。



もんじゃ焼き(中央区月島)

小麦粉を水でゆるく溶き、具材を混ぜて鉄板で焼いたものを、自分のヘラを使って食べる料理。江戸時代末期、月島の駄菓子屋でおやつとして売られたのが始まり。当時、紙や習字道具を手に入れられなかった子どもたちに、小麦粉を水で溶いた生地で鉄板に文字を書いて教えたことから「文字焼き」と呼ばれ、「もんじゃ焼き」という名前に変化した。

佃煮(中央区佃)

佃煮は食材を甘辛く煮付けた料理。名前の由来になっている中央区佃は、江戸時代の漁業の中心的地所だった。とれた魚介類を長く保存するために生まれた料理。