

全国統一献立の日

「おすすめ郷土料理『味噌田楽』」

管理栄養士 梅村 尚美



第61回目の全国統一献立は、愛知県の『味噌田楽』です。

もともと『田楽』は、田植の際に行われた芸能(田楽舞)の踊り手が、串焼きの豆腐を食べていたことから広まったとされています。

天明2年に出版された江戸時代の料理本『豆腐百珍』にも、『豆腐田楽』が掲載されています。当時の味付けは、白味噌や塩によるシンプルなものでした。

三河地方は赤味噌(豆味噌)の一大産地であり、大豆のみを原料とし保存性の高い赤味噌は、庶民の食生活に適していました。そのため、もともと白味噌や醤油で食べられていた『田楽』が、赤

味噌だれを塗る料理へと変化し、たといわれています。赤味噌特有の渋みや苦味を和らげるため、砂糖やみりんを加える工夫がなされ、甘辛い味噌だれが生まれました。さらに、すりごまや刻んだくるみなどの木の実を加えるなど、地域や家庭ごとにさまざまな味が



楽しまれています。

また、愛知県を代表する郷土料理である菜飯(なめし)と田

楽を組み合わせた

「菜飯田

楽」は、江

戸時代の東

海道の宿場町の

名物料理でした。

あっさりとした菜飯と、

こつてりとした味噌田楽の組み合わせは相性が良く、特に

三河・尾張地方で広く親しまれてきました。

豆腐だけでなく、生麩、こんにゃく、里芋などを用いた

味噌田楽も作られ、家庭料理の定番として受け継がれています。



レシピ



味噌田楽

外来診療医

	月		火		水		木		金		土	
	午前	午後	午前	午後	午前	午後	午前	午後	午前	午後	午前	午後
内科1		社浦	社浦	吉田(哲)		吉田(哲)			飯島	飯島	社浦(第3のみ)	
内科2	細川				細川	尾崎	細川	社浦		交替	細川(第1のみ)	
内科3		菅野	菅野	尾崎		菅野		菅野	菅野			
内科4										備前(予約制)		
泌尿器科	保科	保科	保科	保科	保科	保科	保科	保科	保科	保科	保科	
整形外科	皆川					柴田	鈴木(第1,2,3,5)					
脳神経内科							小平					
皮膚科	1	菅谷(予約制)	菅谷(予約制)	菅谷(予約制)		菅谷(予約制)	菅谷(予約制)	(手術)	菅谷(予約制)	菅谷(予約制)	菅谷(予約制)	
	2	高木(予約制)	高木(予約制)	高木(予約制)		高木(予約制)	高木(予約制)	(手術)	高木(予約制)	高木(予約制)	高木(予約制)	
耳鼻咽喉科	吉田(学)	吉田(学)	吉田(学)	吉田(学)	吉田(学)	吉田(学)	吉田(学)	吉田(学)	吉田(学)	吉田(学)	吉田(学)	
婦人科(予約制)			山田	山田	山田	山田	山田	山田	山田	山田	山田	
循環器内科	毛涯			山本					山本(第2,4,5)			

*土曜日は、第2・第4・第5休診 *時間等詳細はホームページをご覧ください