

家族がつどい、仲間がつどうことに

笑顔で囲む「掛川いも汁」は

じんわりと心に沁みるふる里の味。

旺盛に伸びる自然薯の葉は可愛らしいハート形の形。

内助の功で知られる山内一豊と千代の

愛情物語がつむがれた掛川らしい光景でもあります。

【自然薯の効能】

古来から滋養強壮に食されてきた自然薯。

漢方薬としても「山藥」と称し、珍重されてきました。

滋養強壮、疲労回復、成人病などにも

効果があるとも言われています。



日本のほぼ真ん中に位置し、全国屈指のお茶処でもある掛川市。

山内一豊、お千代ゆかりの城下町として、

また、東海道の宿場町として歴史を育んできました。

お問い合わせ 掛川観光協会

〒436-8650 掛川市長谷1-1-1

tel.0537-21-1149 fax.0537-21-1212

[e-mail] kake-kankou@mail.wbs.ne.jp

[掛川観光協会HP] <http://www.wbs.ne.jp/bt/kakegawa/>

[掛川いも汁ブログ] <http://kakekankoky.hamazo.tv/>

心に沁みる里の味

掛川いも汁

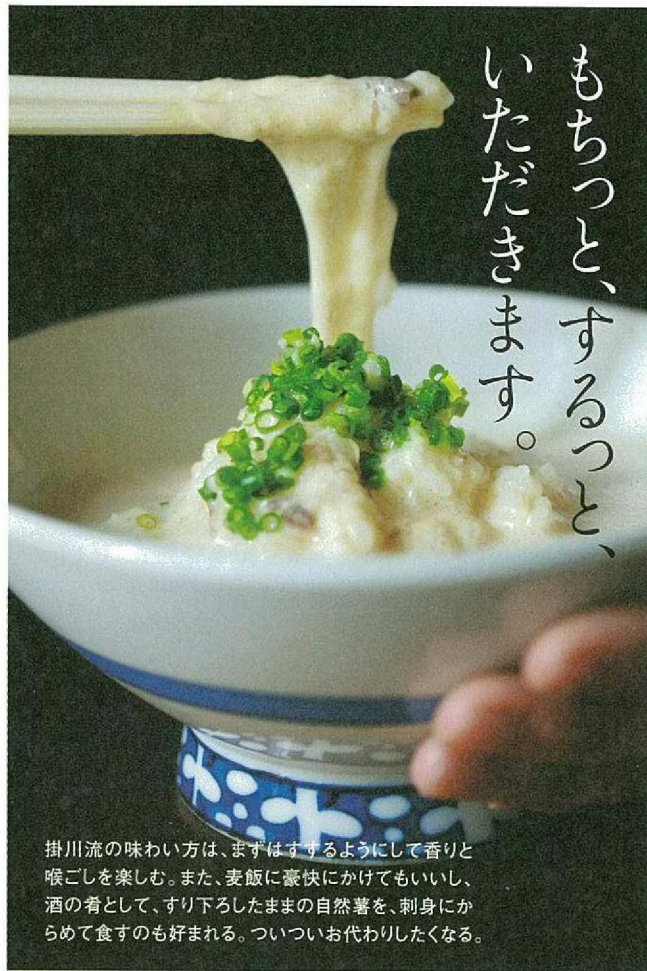


心に沁みる里の味。

山野に育った自然薯は

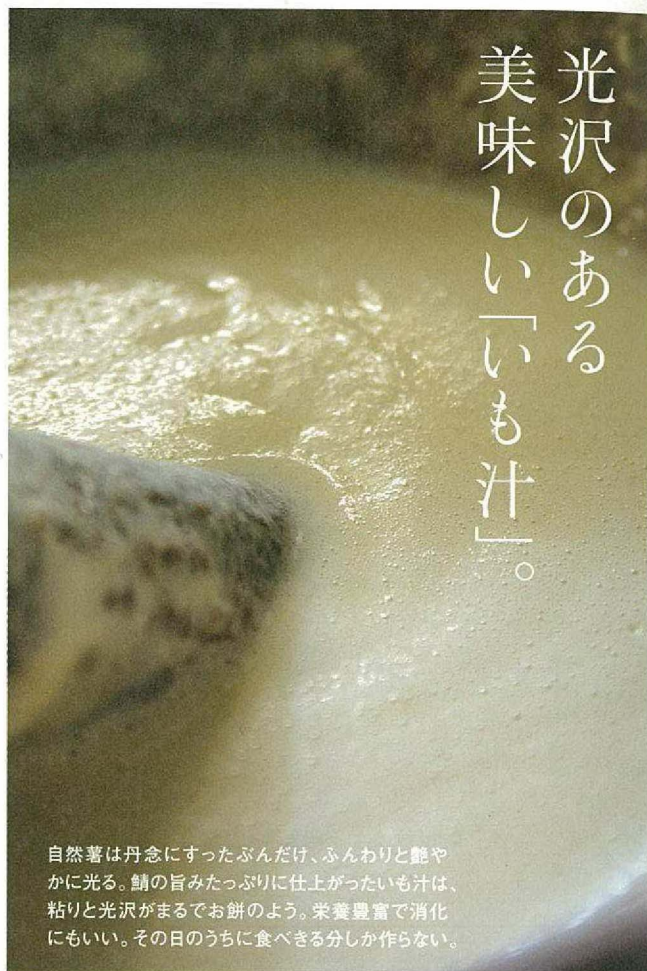
大地の力強さとやさしさを蓄え

滋味豊かで、野趣に富むことで好まれています。



もちつと、するつと、
いただきます。

掛川流の味わい方は、まずはすすするようにして香りと喉ごしを楽しむ。また、麦飯に豪快にかけてもいいし、酒の肴として、すり下ろしたままの自然薯を、刺身からめて食すのも好まれる。つついとお代わりしたくなる。



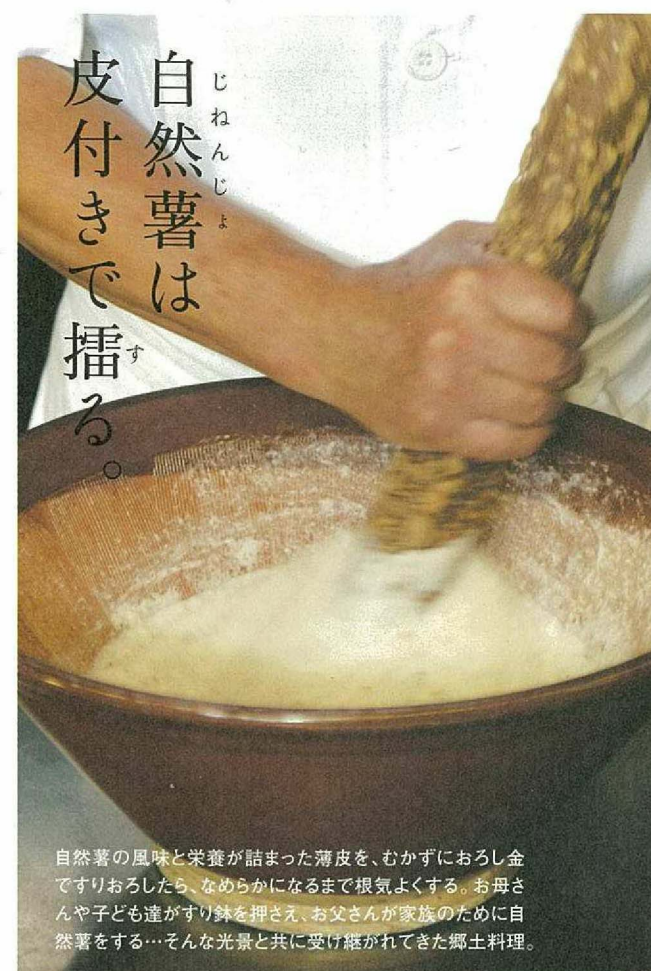
光沢のある
美味しい「いも汁」。

自然薯は丹念にすったぶんだけ、ふんわりと艶やかに光る。鯖の旨みたっぷりに仕上がったいも汁は、粘りと光沢がまるでお餅のよう。栄養豊富で消化にもいい。その日のうちに食べきる分しか作らない。



鯖^{さば}だしが
いい香り。

鯖を水から煮出した「鯖だし」を、味噌仕立てにするのが掛川流。すり上げて濃厚な粘りが出てきた自然薯に、鯖だしを足しながら伸ばしつつ、切り身もすりつぶして加えることで、さらにコクが増してゆく。



自然薯^{じねんじょ}は
皮付きで搗^する。

自然薯の風味と栄養が詰まった薄皮を、むかずにおろし金ですりおろしたら、なめらかになるまで根気よくする。お母さんや子ども達がすり鉢を押さえ、お父さんが家族のために自然薯をする…そんな光景と共に受け継がれてきた郷土料理。