



姫松屋本店の具雑煮に入る
13種の具材。

郷土料理
長崎の

清 らかな湧水が流れる島原市は、古くから「水の都」と呼ばれる美しいまち。通りを歩けば水路では鯉が泳ぎ、豊かな風情を漂わせている。島原半島は海の幸、山の幸に恵まれ

た、まさしく食材の宝庫。そのためこの地方ならではの料理が数多く存在する。地元で「がんば」と呼ばれるふぐ料理や、天保の大飢饉の際、名主・六兵衛が考案したと伝えられる保存食「ろく

べえ」などもそのひとつ。その中でも、この地方で昔から愛されている郷土料理といえば、やはり「具雑煮」だろう。色とりどりの具材がひしめくお椀を初めて見る人は、きっと雑煮の概念が覆されることと思う。「うちでは十三種類の具材を入れています」。そう話すのは「姫松屋本店」の姫田誠さん。家庭では大鍋で作るが、店では一人用の土鍋を使う。姫田さんは白菜、ゴボウ、レンコン、凍り豆腐、かまぼこ三種、シイタケ、鶏肉、薄焼き卵、焼きアナゴ…と丁寧に具材を積み重ねてゆく。そしてかつおだしをベースにしょうゆを加えたつゆを注ぎ、火にかける。「具材からも良いだしが染み出すので、つゆはあえてシンプルにしています」と姫田さん。それぞれの素材から出たうま味が調和することで、絶妙な味わいが生み出されるというわけだ。鍋が煮立ったら餅と春菊をのせて完成。彩りも美しい具

雑煮は、食べ進めながら「次は何が出てくるだろう？」という楽しみも。島原の人にとって具雑煮は、家庭料理でもあり、おもてなし料理でもある。また、お正月だけでなく、夏の暑い日も、この味を求めてのれんをくぐるといふ。具材を頬張り、だしをすすり、ホッと一息。具雑煮は心を満たしてくれる、そんな料理だ。一説ではこの具雑煮、歴史上有名なあの人物が生み出したといわれている。

土鍋に具材を盛り付けてゆく姫田さん。



具雑煮

島原市

Nagasaki's
Local
Cuisine



しっかりと味が染み込んだ

具材に心が和む。

