

100年フードデータベース

都道府県名	宮城県	
100年フード名	おぼろ汁	
認定部門	<input checked="" type="checkbox"/> 伝統部門 <input type="checkbox"/> 近代部門 <input type="checkbox"/> 未来部門	
発祥時期	<input checked="" type="checkbox"/> 伝承	
主な伝承地域	涌谷町	

食文化ストーリー
(歴史・文化・関連行事等)

涌谷町は、奈良の東大寺の大仏を建立する時の、大量の金を供給した産地として古くから拓けた地域でした。その涌谷町へのおぼろ豆腐の伝来は、幕末期に町内の曹洞宗龍淵寺二十六世大堂俊麟大和尚が京都より当地に着任した時に紹介したといわれています。当時、寺の僧達の入山前の衣服を整えるための草履脱ぎ場となっていた民家にその製法並びにおぼろ汁の作り方を伝授し、それが町内に広まったといわれています。おぼろ豆腐の製法は現在の京都のおぼろ豆腐を作っている豆腐屋のものほとんど同じであることから、この住職が京都で修業中に会得したものと思われる。おぼろ豆腐は、口に入れるととろりと溶けるようで、その舌触りはふんわりとしていて、いかにも春のおぼろ月夜の「おぼろ」という言葉の形容に似ているので、この名前が付けられたといわれています。この料理の普及は、料理を伝授された家が豆腐屋を営み、おぼろ豆腐を製造販売したこと、その料理法が涌谷町の人々に受け入れられたことによります。おぼろ汁は涌谷町名物のおぼろ豆腐を主原料とし、細く引いた干し椎茸の戻し汁と醤油で調味し、水溶性片栗粉を加え、しょうがの絞り汁とおぼろ豆腐を入れてお椀に盛ったもので、春秋のお彼岸やお盆に仏前に供える涌谷町の行事食の家庭料理として今日に至っています。

特徴	食材	おぼろ豆腐
	製造方法・調理法	<p>【材料】 おぼろ豆腐…250g 干し椎茸(千切り)…4g だし汁(干し椎茸のもどし汁)…1000ml みょうが(うす切り)…20g(1個) 油あげ(せん切り)…20g みつば…4g <調味料A> うすくち醤油…50ml 清酒…30ml しょうがの絞り汁…小さじ1 <水溶性片栗粉> 片栗粉…6g 水…15ml</p> <p>【作り方】 1.(下ごしらえ)干し椎茸は水でもどしておく。もどし汁はだしとしてとっておく。 2.鍋にだし汁と椎茸、油あげを入れて煮立て、調味料Aで調味し、水溶性片栗粉を入れてとろみをつける。鍋底が焦げ付かないように注意しながら、2～3分しっかりと加熱ししょうがの絞り汁を加えて火を止める。 3.おぼろ豆腐を網じゃくしで静かにすくいながら汁に入れる。この時に豆腐が崩れないよう注意してかき混ぜる。 4.みょうがは水にさらし、盛り付けた上にあしらう。みつばをあしらひ完成。</p>
	道具・食器	各家庭に親から受け継がれて根付いてきた食文化のため家庭によって自由なスタイルで提供されています。
	種類・主な食べ方	<input type="checkbox"/> 米・餅・寿司 <input type="checkbox"/> 麺類 <input type="checkbox"/> 粉もん <input type="checkbox"/> 酒 <input type="checkbox"/> 茶 <input type="checkbox"/> 菓子 <input type="checkbox"/> 調味料 <input checked="" type="checkbox"/> 野菜 <input type="checkbox"/> 魚介類 <input type="checkbox"/> 肉類 <input type="checkbox"/> 海藻 <input type="checkbox"/> 山菜 <input checked="" type="checkbox"/> 豆腐 <input type="checkbox"/> 日常食 <input type="checkbox"/> 保存食 <input type="checkbox"/> 発酵食品 <input checked="" type="checkbox"/> 行事食 <input type="checkbox"/> 贈答品

保護・継承の取組	本来家庭料理ですが、地域の飲食店で提供できるよう活動中です。
もっと知りたい 食べてみたい 行ってみたい方に	<p>【知】 まちの豆腐屋プロジェクト http://xn--t8j6e2b.com/</p> <p>【知】 ふるさとチョイス https://www.furusato-tax.jp/product/detail/04501/4942735</p> <p>【食】 楽天ふるさと納税 https://item.rakuten.co.jp/f045012-wakuya/57060249/</p> <p>【食】 ふるなび https://furunavi.jp/product_detail.aspx?pid=321839</p> <p>【食】 dショッピング ふるさと納税百選 https://x.gd/GvtFa</p>