

大田が唯一？のネタをご紹介します

ここだけ 大田

うどん豆腐

今回は、大田市の伝統的な行事食のひとつ「うどん豆腐」を紹介します。

大田地方では、いつの頃から始まったのか定かではありませんが、仏事には必ずこの「うどん豆腐」を作ります。一般には茶飯と青菜のひたし、うどん豆腐を組み合わせ供します。

※出典：「いつまでも伝えたい味と産物」
(昭和62年3月刊)



作り方

材料 とうふ、だし汁、おろし生姜、きざみのり、塩、薄口醤油、水とき片栗粉

※しいたけを細く切って入れる場合もあります

- ①豆腐をうどんのように細長く切っておく。
- ②だし汁の中へ①の豆腐を入れひと煮立ちさせ、塩と薄口醤油で、味をととのえた後、水とき片栗粉を入れとろみをつける。
- ③おわんに盛って、きざみのりとおろし生姜をのせる。

レシピ提供：茶店ギャラリー 野の花 和田 直美さん（大田町）

にし た くず 西田葛

伝統の食の技が生きている

温泉津町の港と石見银山（大森町）を結ぶ银山街道の道中に西田という集落があります。

西田集落は、「ヨズクの里」と呼ばれ、その昔、“西田千軒”と持て囃され、矢滝城の裾野にある宿場町として繁栄していました。今でも、往時の面影を残す街道沿線には、棚田景観が広がり、秋の収穫時期には、全国でここだけという稲ハデ「ヨズクハデ」が姿を現します。

豊かな野山に恵まれた西田は、約700年も前から「葛」の生産が行われています。瑞泉寺第12世自願師が吉野葛の精製法を伝え、100%の葛が作られるようになり、银山街道を通じて全国に知れ渡りました。

昭和40年頃、生産は一度、中止となりましたが、今では、地元の高齢者が主体となった葛生産組合が、わずかな幻の「西田葛」作りを行っています。



晩秋の野山に自生する葛の根（イノコ）を掘り起こして叩き、1月から2月に寒の山水でさらし、沈殿した葛粉を木綿の布で濾す作業を約20回繰り返します。沈殿物を乾燥させると、100%の「葛」が完成します。

昭和初期には、島根県特産品として天皇陛下へ献上されたこともあります。

葛粉は、葛湯、葛餅、胡麻豆腐などに欠かせない材料で、江戸時代には飢餓を救う救済食でした。添加物の無い、純粋な「西田葛」、「白いダイヤ」ともいわれる希少な一品です。西田集落などのイベントでは、葛粥弁当（左写真）が振る舞われます。