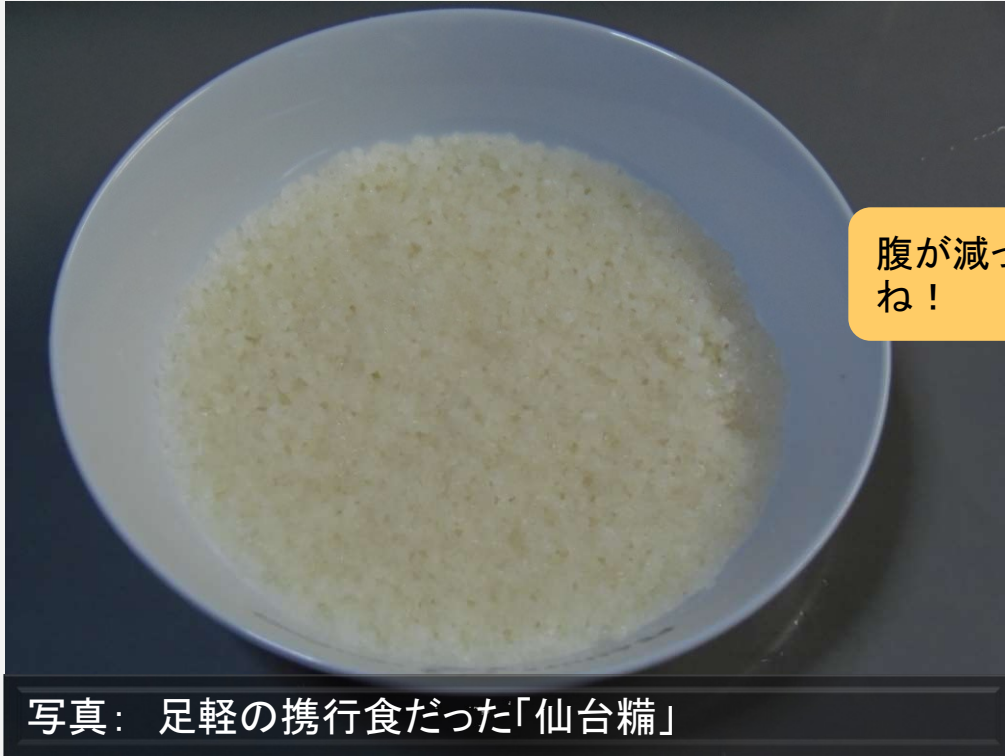
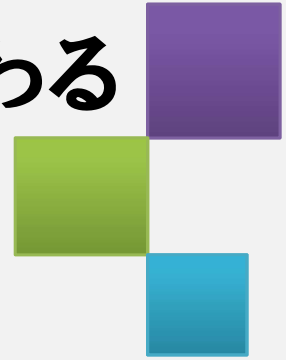


伊達家にまつわる 郷土食



腹が減っては戦はできぬ、だね！



写真：足軽の携行食だった「仙台糎」

仙台糎(せんだいほしいい)

仙台を代表する食べ物といえば牛タン・ずんだ、ですよ？

でも、今から四百年前はまったく違っていました。

仙台といえば、なにを置いても、「仙台糎」だったのです。

「糎」は「干し飯」と書き、政宗公が味噌とともに保存食・兵糧として作らせました。

他の産地の糎とは比べものにならないほど白く、味も極めて上質で、朝廷や幕府にまで献上されたといえます。

保存食だからって侮れませんね！

「仙台糎」は、やがて仙台駄菓子起源にもなりましたが、いつしか姿を消してしまいました。いわば幻の逸品です。





写真：今でも宮城県各地で食べられる「お葛かけ」

お葛(くず)かけ

姿を消してしまった「仙台糯」とは対照的に、今日まで生き延びた料理もあります。

彼岸や盆の仏事料理として欠かせない「お葛かけ」

宮城県北部では、すっぽこ汁(しっぽこ汁)といわれ、江戸期に中国から長崎に伝わった卓袱料理(しっぽくりょうり)に、語源があるようです。

四代藩主綱村公以降、歴代藩主が帰依した黄檗宗の精進料理の一品に「雲片」という料理があります。

くず野菜を葛でとじたこの「雲片」がいつしか「お葛かけ」になったようです。

とろみのある味は、野菜が苦手な子どもも食べやすく、野菜嫌いな人も「お葛かけ」なら克服できるかも知れません。

「お葛かけ」は今も宮城のあちこちの郷土料理お店で食べることができます。

宮城に来たら、ぜひ舌鼓を打ってみてください！

