

名古屋事務所の行事予定(付録)〔R6.7.1不定期発行〕

〒460-0008 愛知県名古屋市中区栄4丁目1-1 中日ビル5階

電話 052-251-0368 / FAX 052-251-6094

E-mail nagoya.jimusho@pref.fukushima.lg.jp

Web <http://www.pref.fukushima.lg.jp/sec/01440a/>



愛知県の魅力紹介コーナー



今回は「なごやめし」について紹介します。

「なごやめし」とは、名古屋市の料理に限って使われるわけではなく、愛知、さらには東海地域にまで及ぶご当地料理を指します。

「なごやめし」の分布エリアは、「豆味噌文化圏」とも言い換えられ、大豆と塩だけを原料とする豆味噌は生産も消費も東海地方に限定されます。豆味噌の特徴は長期熟成でうまみが濃いこと。これを日々食してきた東海地域の人たちは必然的にうまみ思考となり、なごやめしはその好みに合わせて生まれたものと言えそうです。

「なごやめし」と具体的に呼ばれている料理は、「味噌煮込みうどん」「味噌カツ」「土手煮」「味噌おでん」「きしめん」「手羽先」「あんかけスパゲッティ」「台湾ラーメン」など、挙げたもの以外にもいくつもありますが、ほとんどのなごやめしに共通して言えることは味が濃いものばかりで、美味しいということです（当記事作成者所感）。

みなさまも名古屋にお越しの際は、味が濃く、美味しい「なごやめし」をご賞味ください。



名古屋事務所の活動状況(皆様の”フォロー”、”いいね”、”シェア”お待ちしております。)

事務所Instagram https://www.instagram.com/nagoya_office.fukushima_pref/?hl=ja

事務所Facebook <https://www.facebook.com/nagoya.office.fukushima.pref/>