

# 名古屋めしルーツは? NAGOYA 発

名古屋の定番グルメを指す言葉と書えば、「名古屋めし」だ。2001年ごろからその名称が浸透し、みそカツ、きしめん、みそ煮込みうどん、あんかけスパゲティなどがソウルフードとして取り上げられてきた。それでは名古屋めしのルーツと呼ばれる料理

は果たして何か? 本紙は大豆を使った赤みそ仕立ての「ふろふき大根」と推察する。真偽のほどはともかく、名古屋めしの歴史をひたすらたどってみる。(構成・鶴田真也)

## 赤みそ乗せたふろふき大根

大豆を主原料とする豆みそは東海地方だけで生産



名古屋産の大根と赤みそを組み合わせた「ふろふき大根」が名古屋めしのルーツとされている。①特大的宮重太根が並ぶ青物市の様子も描かれている。②特大的宮重太根を使った料理として知られる「助六ずし」。③赤みそおでんも豆みそと大根を使った料理として知られる。

名産品としてのふろふき大根



名古屋めしのルーツについて語る名古屋女子大短期大学部の遠山住治教授

### 聖護院大根や練馬大根は尾張の宮重太根が発祥か

名古屋女子大短期大学部の遠山住治教授は、名古屋の定番料理「名古屋めし」のルーツを、尾張の宮重太根と推察する。宮重太根は、江戸時代後期に尾張の宮重村で栽培された大根で、その特徴は皮が赤く、肉が白く、味が甘いことだ。遠山教授は、宮重太根が名古屋めしのルーツである理由として、江戸時代後期に尾張の宮重村で栽培された大根が、名古屋に伝わり、名古屋めしのルーツとなったと推察する。

ある「大根」は尾張の宮重村で栽培された大根で、その特徴は皮が赤く、肉が白く、味が甘いことだ。遠山教授は、宮重太根が名古屋めしのルーツである理由として、江戸時代後期に尾張の宮重村で栽培された大根が、名古屋に伝わり、名古屋めしのルーツとなったと推察する。



### 「助六ずし」は熱田の芝居小屋での粋なしゃれ

恋人の名前が「揚巻」 名古屋めしの粋を飛び出して全国区となったものもある。いなりずしと巻きずしが一緒になった「助六ずし」だ。歌舞伎の演目「助六」の主人公の恋人が「揚巻（あげまき）」という名だったことから「揚げ」を揚巻、「巻き」を巻きずしと懸けて「助六」と呼ばれた。明治時代に名古屋・熱田で芝居小屋が懸けられた際に生まれたという。歌舞伎役者の四代目助高屋高助がひいき筋から、いなりずしとりのり巻きの差し入れを受け取った際、

「揚げと巻きで、助六だな」としゃれを言ったことがきっかけで一気に広まったとされる。江戸時代後期に喜田川守貞が著した『近世風俗志』（守貞謄稿）には、いなりずしが天保年間（1830～44年）に流行したが、発祥は尾張だと紹介されている。

名古屋女子大短期大学部の遠山教授は、「いなりずしも名古屋のほか、豊川稲荷（愛知県豊川市）の門前町が発祥地とされている」としている。今では全国のスーパーマーケットやコンビニエンスストアで必ず販売されている食品で、名古屋発祥のイメージはもはやない。名古屋めし界にとっては殿堂入りフードといえそうだ。

