

ちちぶの 和点心

小昼飯 はちこ んちゅう

小 昼 飯 13 品 目 ご 紹 介

※季節により味わう事が出来ない品物がございます。

「こぢゅうはん」とは？

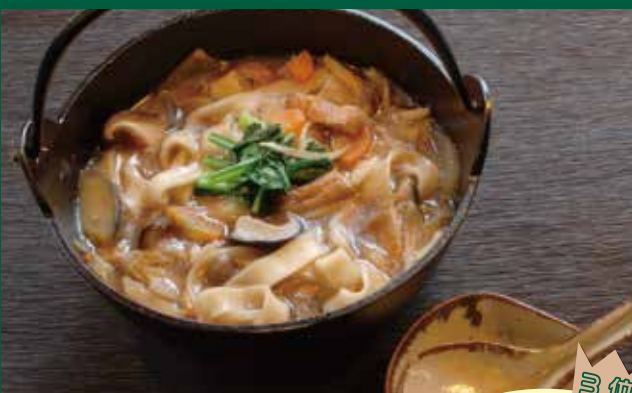
秩父地方には「小昼飯(こぢゅうはん)」と呼ばれる食文化があります。養蚕や林業が盛んだった頃、繁忙期には料理に手間がかけられず、またゆっくり食事をする時間もありませんでした。また、田植えや山仕事は大変な労働で、多くのエネルギーを必要としました。そこで時間をかけず各家庭にある食材を使い、しかも重労働で消費したエネルギーを手軽に補給出来る食事として小昼飯は生まれました。それは、山間部で暮らす秩父地方の先人たちが創り上げた、風味豊かな郷土食です。



みそポテト

じゃがいもを使って簡単にできます。サクサクホクホクとして、甘辛い味噌だれがよく合い、おかずやおやつ、おつまみの定番です。

優勝
第5回埼玉
B級ご当地グルメ王
決定戦inちちぶ



おっきりこみ

からん風が身にしみる頃、きのごや野菜を沢山入れ、囲炉裏を囲みながら食べました。

3位
第5回埼玉
B級ご当地グルメ王
決定戦inちちぶ



手打ちそば

ごちそうの一つとして、祝い事、来客用に珍重されてきました。家庭では、そば粉と小麦粉を3:7で打つのが普通とされています。



ねじ

名前の由来は定かではありませんが、らせん状にねじったうどんを小豆であえることから、ねじと呼ばれたと伝えられています。



つみっこ

別名「すいとん」、「とっちゃんげ」とも呼ばれ、小麦粉を水で溶き、季節の野菜と一緒に煮込みます。食事代わりになる一品です。



つとっこ

今でも山深い地方では栃の葉を摘み「つとっこ」を作ります。山仕事や野良仕事の弁当として、また子供のおやつとして愛好されています。



そばまんじゅう

秋に穫れるそば粉を使って、冬によく作られます。冷めて固くなったら蒸し直すが焼いて食べると風味が変わり、また格別です。



みそおでん

昔はどここの農家でもこんにやく作りをしました。手早く簡単にこんにやく独特のおいしさと食感を味わえる一品です。



たらし焼き

菓子があまりなかった頃、おやつやお茶受けにと、重宝な食物でした。ゴマ味噌であえることもあります。



炭酸まんじゅう

七夕、お盆等、特別な日によく作ります。かめばかむほど味の出る、昔ながらの味わいです。



中津川いもでんがく

奥秩父大滝の急斜面で栽培されている特産品の中津川いもです。小ぶりで皮がやわらかく、まるごと食べられるのが特徴です。



えびし

戦国時代の保存食として作られ、終戦頃まで結婚式の膳部を飾りました。柚餅子(ゆべし)が訛ってえびしとなったと言われています。

家庭に根ざした“こぢゅうはん”

小昼飯は主に地元産の穀物や農産物で作られ、それぞれの家庭ごとの独自の調理方法があります。また、そばは祭事やお正月に出す“ご馳走”として、来客の“おもてなし”として、どこの家庭でもそば打ちが行なわれ、かつては「そば打ちができないと嫁にいけない」と言われたほど、食生活に根ざしています。

ずりあげ

鉄鍋に入ったゆであげたうどんを各々が自分の箸で鍋からずりあげ、生醤油や好みの薬味で食べる素朴なものです。