

# しょうはいめし

「しょうはい」という言葉は

但馬の方言で「辛い」という意味。

但馬では

しょうゆでしっかりと

味付けされたごはんを

「しょうはいめし」と

呼んできました。

いわゆる「かやくごはん」の

ことなのですが、

但馬独特の名称として

受け継がれています。

しかし、時代の流れとともに

「しょうはいめし」という

言葉も消えていこうとしています。



ませごはん

材料：豆腐・人参・ごぼう・鳥肉・椎茸・こんにゃく・わらび・油揚げ・米・しょうゆ

## ホテルでオシャレな結婚式を挙げませんか。

幸せの門出を温かく見守っていただく、  
華やかなステージを演出するホテルの結婚式。  
あふれるお慶びと希望が映える式場『福住殿』。  
また、暖炉前で厳かにおこなわれる教会式  
ハースウェディング (hearth=暖炉、団らん、愛の象徴) も素敵です。  
洗練された感覚と城下町出石の落ち着いた雰囲気  
を兼ね備えて、皆さまをお待ちしております。

●ナイトウェディングプラン 30名様、77万円(税別)

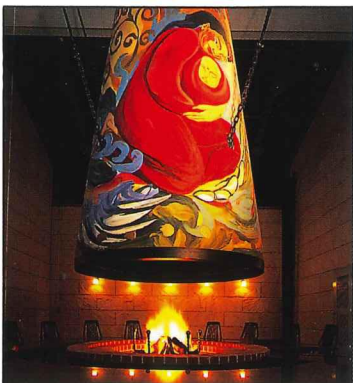
IZUSHI GRAND HOTEL



●ご予約・お問い合わせは

出石グランドホテル

〒668-02 兵庫県出石郡出石町福住450番地  
Phone 0796-53-1111(代)



豆腐をゆで、コロコロにしてから煮込む。または、ふきんで水分を取る。余り強く絞りすぎると高野豆腐のようになってしまふとか。かといって緩すぎるとべたべたしたごはんになってしまうので要注意。豆腐に味がしみこんで、おいしい。



### たきこみごはん

今は簡単にできるレトルトパックのものが市販される時代。といだ米に切った具としょうゆを入れ、炊き込むだけ。

なかに入れる具は、あげごぼう・にんじん・こんにやく、こいもなど。作り方はふた通りあり、洗った米と具をいっしょに入れて炊き込む「たきこみごはん」。別鍋で具だけ味付けして、その煮汁でごはんを炊き、具を混ぜ込む「まぜごはん」。どちらもしょうゆで味付けします。

この中に豆腐を入れることが、昔は大変なごちそうだったといえます。豆腐はふきんで絞って水分を取ったり、または、さいの目に切り、コロコロになるまで炒り付けてから、他の具と煮付けてごはんと一緒に混ぜます。こうすると豆腐からの水分が出ず、べたべたしたごはんにならないとか。味がしっかりと豆腐に染み込み、味わい深いごはんにな

「しょうはいめし」の始まりは、今のようにいろいろな具を入れず、しょうゆで色をつけただけのごはんだったという話もあります。春なら茹を入れたりして、季節のものを炊き込んだと言います。

昔、しょうゆや味噌を自分の家でつくっていた時代は、しょうゆよりも塩の方が貴重だったとか。しょうゆで味付けするのが一般的でした。

豆腐入りの「しょうはいめし」は手間がかかるので近ごろではめっきりつくられなくなり、若い人では食べたことがない人が多いようです。

お客さんがあるとか、事があるときとか、何かがあるときでなければ、なかなか口にすることができなかった「しょうはいめし」。家族みんなが大好きで、子供たちもワクワクして待っていた「しょうはいめし」。お釜の底のこげがとてもおいしく、よくおにぎりや雑炊をつくってもらったものです。あのこげばしい香りは食欲をそそりました。

あなたの家では、どんな「しょうはいめし」を召し上がっていますか？おじいちゃんやおばあちゃんが子供の頃には、どんな料理をつくってもらっていましたか？ぜひ、T2編集部まで情報をお寄せください。お待ちしております。

協力：橋本初子さん

法面

## “グリーンブレス” 緑と文化を咲かせよう

心を込めて 庭づくり

今、世界で環境問題について叫ばれる中、緑を扱う専門家として私たちの仕事の重要性、責任の重さを痛感しながら、これからも新しい景観を創造してまいります。

造園・法面・土木・設計施工管理

### 株式会社 西村風晃園

本社：兵庫県豊岡市山王町11-5 TEL 0796-23-5616  
 本部：兵庫県豊岡市九日市上町846-1 TEL 0796-23-5611

園芸・公園

但馬空港アクセス道路

八鹿町(舞狂)八鹿土木事務所