

鍋料理 のいろは

鍋料理は、古くから日本で食べられている料理の一つで、様々な種類が各地域に根ざしたかたちで存在しています。ここでは、「鍋料理とは」から「鍋料理の歴史」、そして「鍋の役どころ?!」といった鍋料理のあれこれを紹介します。

鍋料理とは?



鍋料理とは、調理で使用した鍋から他の食器に移すことなく、そのままの状態で作成した料理として出され、古くから食べられてきた日本の料理です。食卓に置いた加熱できる調理用の器具を使い、1つの鍋にさまざまな食材を入れて調理し、個々の器に取り分けて食べたり、料理によってはつけダレを用いて食べるのが一般的です。複数人で鍋を囲む場合は、大きい鍋を使いますが、会席料理などでは一人前の料理が入った小さい鍋で出されることもあります。最近では一人でも鍋料理を作る人が増えたため、小さな鍋が多く売られようになっています。

鍋料理の歴史



一昔前の日本の家の多くは、住人が集まる今でいう居間にあたる部屋に囲炉裏があり、日常的にその囲炉裏を用いて鍋を火にかけ、そこで料理をして取り分けて食べられていました。そして江戸時代後期には、料理屋などで火鉢などを用いた少数数用の鍋が出されるようになり、近年に見られる鍋料理の形ができあがりました。その後、明治時代に入ると一般家庭にちゃぶ台といわれる家族で食事をする際に使用される機が普及しはじめ、卓上で使用することのできる加熱調理用器具が発達したことにより、多くの家庭で鍋料理が食べられるようになりました。

鍋の役どころ?!



鍋料理を囲んだ時、人によって様々な役割を發揮することがあります。ここではその役割の呼称を紹介します。

- **鍋奉行 (なべぶぎょう)**
時代劇で力を振るう迷惑な存在の『奉行』からきていて、具材の位置や入れる順序、出汁の量や火加減を仕切る人のことを指します。
- **鍋将軍 (なべしょうぐん)**
『奉行』よりも力があり逆らうことのできない存在の『将軍』からきていて、鍋奉行よりもさらに細かく仕切る人のことを指します。
- **アク代官 (あくだいかん)**
『悪代官』を文字ったことからきていて、アクをすくう担当の人を指します。
- **待ち奉行 (まちぶぎょう)**
『町奉行』『町娘』を文字ったことからきていて、ひたすら料理ができ上がるのを待ち、ただ食べるだけの人のことを指します。
- **待ち娘 (まちむすめ)**

鍋の種類

鍋料理で使われる鍋の種類を紹介します。



- **陶器製の土鍋**
熱が食材に伝わりにくいいため長い時間、煮込んでも焦げ付きにくい陶器の鍋。
- **紙鍋**
器の形にしてスープと具材を入れ、直火で炙る耐熱加工した和紙の鍋。
- **鉄・ステンレスなどの金属製の鍋(金属鍋)**
高温で食材を焼いた後にスープなどを注いで料理をするための金属の鍋。
- **箔鍋**
紙鍋と同じような形状で、用途も同様なアルミニウム箔製の鍋。
- **昆布鍋**
その名の通り、昆布自体を鍋として使用する。

鍋料理の分類

鍋料理には、主に4つの種類に分けられます。

- **肉鍋**
主になる具材が肉の鍋料理。
- **野菜鍋**
主になる具材が野菜の鍋料理。
- **魚介鍋**
主になる具材が魚介類の鍋料理。
- **バラエティ鍋**
主になるものが具材でなく、味付けや過程に特徴のある鍋料理。

参照元：日本全国鍋協会