



会津地方一帯に古くから伝わる家庭料理で、お祝い事に欠かせないのが「こづゆ」である。キクラゲ・麩・里芋・人参に糸コンニャク・豆・貝柱を加えた具だくさんのごちそうで、「煮肴」とも呼ばれている。お正月や婚礼などの慶事に欠かせない郷土食として、「こづゆ」の素朴な味は代々母から子へと長い間にわたり受け継がれてきた。

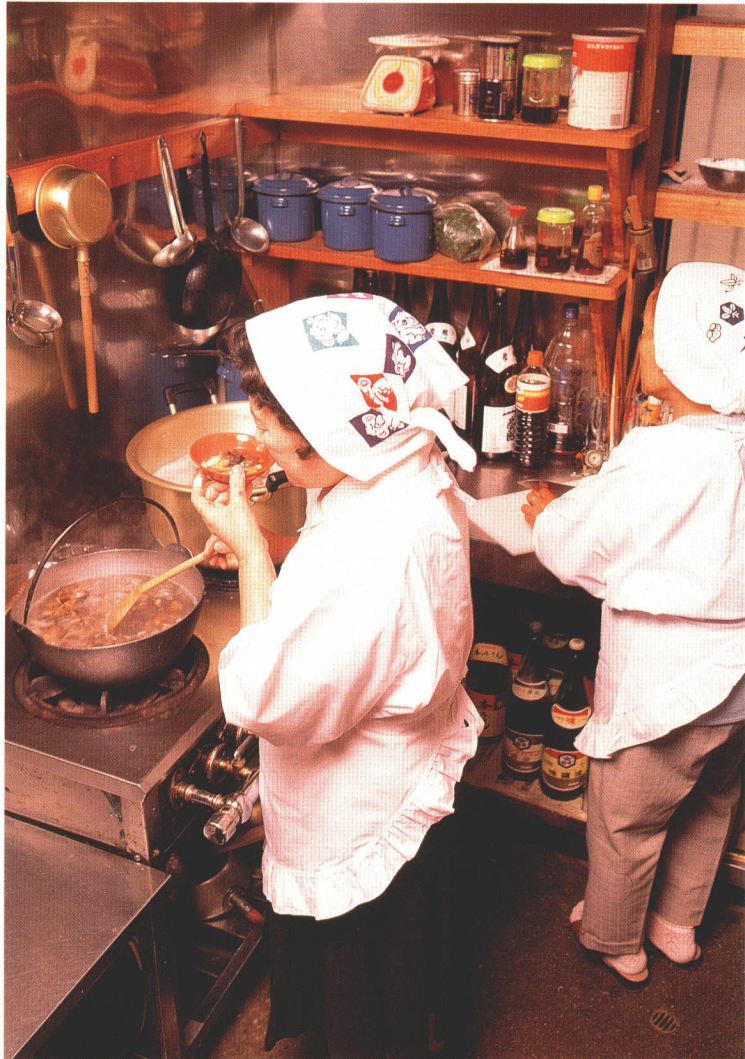
そもそも会津地方では、冬期間は寒冷な気候のため、古くからアワ・ヒエ・ソバなどの穀物や山菜、川や沢の魚介類などを組み合わせた、一種の完全自給型の食形態が成り立っ

ていた。

その後時代が進むにつれ、会津地方に隣接する新潟県方面から海産物などが徐々にではあるが流入するようになって、庶民の食生活の方もそれに つれ、更に豊かになったと推測される。

昔は交通の便も悪く、運ばれてくる海産物には乾物が多く、にしん、すめ、干し貝柱、棒鱈などが主であった。これが古来の自給生産物と組み合わさって会津地方独特の食形態が形成されていったと考えられている。

このような食習慣の中から「こづゆ」が生まれ、庶民の味として地域



庶民の味として、長い間 母から子へと受け継がれた味覚。

会津地方一帯に古くから伝わり、素朴な郷土料理として愛されつづけて来た「こづゆ」。山の幸、海の幸、糸コンニャク、豆麩などを煮込んで作る伝統の風味に、賢実の心が生きつづけている。