

9 やきとり(やきとん) (埼玉県)



東松山市のやきとりは豚肉を使います。特にカシラ肉を利用したものが主流で、軽く塩焼きしたものを10種類以上の香辛料をブレンドしたピリ辛味噌だれで食べるのが一般的です。

昭和30年代、利用価値が低かった豚のカシラ肉に着目し、長ねぎと合わせ、やきとり風に調理したのが始まりです。ピリ辛の味噌だれは東松山独特の味で、商品化されて広く人気を得ています。

市内には、やきとり店が多数あり、日本初の焼き鳥組合があるほか、観光協会や商工会がPRに取り組んでいます。

10 もんじゃ焼き (東京都)



写真：事務局

お好み焼きと比べて、生地に使う水の量のはるかに多くソースなどの調味料と一緒に混ぜるのが特徴です。ゆるい生地で文字を書きながら焼いたところから「文字焼き」、それがなまって「もんじゃ焼き」という説があります。もともとは、間食(おやつ)として食べられてきたものです。ジュージュー焼きながら小さな金属のへらを使って食べるのが一般的です。

東京では、浅草や月島を中心にたくさんのもんじゃ焼き店があります。特に東京を訪れる観光客には人気の一品となっています。

11 よこすか海軍カレー (神奈川県)



よこすか海軍カレーは、日本のカレーライスのルーツであるとされ、「海軍割烹術参考書」のレシピに基づいて調理されています。日本海軍横須賀鎮守府が、調理が簡単で肉・野菜の栄養バランスが良いメニューとして採用し、今日では、海軍カレーを再現したカレー粉が販売されるなど、全国の家庭で楽しむことができます。

現在「カレーの街よこすか」では、店ではカレーライス、サラダ、牛乳の3点セットで提供されるとともに、学校給食や企業の食堂でも取り入れられるなど、広く市民に愛されています。

12 富士宮やきそば (静岡県)



普通の焼きそばと違い、独特の蒸し麺で強いコシの食感が特徴です。この茹でない蒸し麺は地元の製麺会社によって開発されました。鉄板上で富士宮流蒸し麺に細めのキャベツ、肉かす(豚ラードの絞るかす)を加え、ウスター系ソースで焼き上げ、魚系(鰯や鯖)のだし粉をかけて仕上げます。

「富士宮やきそば学会」の結成により、伝統の郷土料理として体系化され多くの店が生まれ町おこしにつながりました。2002年には北九州市の焼きうどんとの「天下分け麺の戦い」や、2006年のB-1グランプリで全国的に有名になりました。

13 お好み焼き (大阪府)



写真：事務局

お好み焼きは、大正時代から関西で食されていた「一銭洋食」がルーツであるという説があります。水で溶いた小麦粉に刻みネギなどをのせて焼き、ソースをかけたものが「一銭洋食」で、子供のおやつでした。それが庶民の味として浸透し、戦後、肉や魚介類、キャベツなど様々な具をお好みで入れるようになり「お好み焼き」と呼ばれ出しました。

関西では、お好み焼きとごはんを一緒に食べる習慣（お好み焼きはおかず）も多く、街のお好み焼き専門店では、ごはんやおにぎりと一緒にセットで出すことも多いようです。

14 たこ焼き (大阪府)



写真：事務局

大阪にはその昔、「ちょぼ焼き」という食べ物がありました。ちょぼ焼きとは、水で溶いた小麦粉を専用の型（半円に窪んだ物が並んだ鉄板）に流して焼くもので、中に入れる具は沢庵、こんにゃく、豆等、各家庭の余り物でした。このちょぼ焼きが今のたこ焼きに進化したといわれています。

お好み焼きと並び大阪「粉もん文化」の双璧で、専門店を始め屋台や家の軒先を利用した店舗で、ソース、青のり、鰹節をふりかけ、爪楊枝スタイルで食されています。また各家庭にたこ焼き器があると言われるほど庶民の味として浸透しています。

15 明石焼き (兵庫県)



写真：明石観光協会提供

明石焼きは、鶏卵・だし・浮粉（うきこ：小麦でんぷんの粉）・小麦粉・タコから作る軽食で、たこ焼きとよく似ています。地元の明石では玉子焼きと呼ばれています。江戸時代の終わり頃から食べられており、生地が非常に柔らかく、焼き板が銅でできており、さらにひっくり返すのに菜箸を使うのが特徴です。

基本的に具はタコのみで、また小さなまな板のような木の皿に盛り付けられ、だし汁のようなたれをつけていただきます。豊富な漁獲を誇る明石タコと、明石玉（疑似珊瑚）に卵白が使われ残った黄身の活用も背景にあったようです。

16 神戸牛ステーキ (兵庫県)



写真：神戸市提供

あざやかな霜降り、舌にとろけるような柔らかさ旨さで、肉といえば神戸牛と言われるぐらい全国的に有名で、国際的にも名声を博しています。正確には、兵庫県産の黒毛和種の一種で、素牛は但馬牛として品種固定された血統に限られ、兵庫県内で肥育された一定の規格・等級以上のものが「神戸ビーフ」とされています。

「霜降り肉」いわゆる「サシ」が入ったお肉は、熱が加えられると溶け、その周りの筋肉をときほぐし、赤身の持つおいしさと脂肪の香りが絶妙に溶けあう味がおいしさの秘密です。

17 広島風お好み焼き (広島県)



写真：広島県観光振興室提供

広島のお好み焼きは、生地と具を混ぜないのが最大の特徴です。薄いクレープのような生地と具を重ねて焼くようにします。焼きそばやうどんを挟む場合も多く、ボリュームがあります。ソースはとろみがあって甘口のものが一般的です。

主に戦後に発達したもので、当初は肉が入らない野菜の重ね焼きの二つ折りで、そばも入れられていませんでした。当時の食料事情により、安価で手に入りやすいキャベツやもやしが多用され、その後そばを入れるようになり、卵を目玉焼きのように焼いておい、現在の円形に変化したようです。

18 辛子明太子 (福岡県)



写真：(財)福岡観光コンベンションビューロー提供

韓国のキムチをヒントにして、スケソウダラの卵巣を唐辛子などで調味した汁に漬け込んだものです。唐辛子を使わない物を「たらこ」と呼ぶのが一般的です。

元々は朝鮮半島から伝わり、スケソウダラを朝鮮語でモンテといい「明太魚、明太」と書くことから、めんたいこ(明太子)」と呼んだようです。現在は、お茶漬け、おにぎり、パスタの具など全国的におなじみの辛子明太子ですが、広く知られようになったのは、1975年に新幹線が博多駅まで開通した影響が大きく、お土産として急速に全国へ波及しました。

19 ちゃんぽん・皿うどん (長崎県)



長崎独特の唐あく入りの麺と、鶏がらと豚骨からとったスープ、四季折々の数多くの山海の幸を炒めた具で作る麺料理です。

ちゃんぽんは明治30年代に、中国料理店主が長崎の中国人留学生のために考案したのが始まりと言われています。スープがたっぷり、麺をスープで煮込むところに特徴があります。

皿うどんは、油で揚げた細麺(パリパリ麺)と焼いた太麺があり、魚介類などの具材を炒め、細麺はスープを加えた水溶き片栗粉でとろみをつけてあんかけにします。

20 佐世保バーガー (長崎県)



佐世保にアメリカの食文化である「ハンバーガー」がやってきたのは昭和25年頃です。当時のアメリカ海軍から直接レシピを聞いて作ったのが始まりと言われています。

その後、佐世保流のアレンジが加えられ、地元食材を活用し、それぞれの店で味もサイズも違うこだわりのハンバーガーは佐世保の味として育ってきました。手作りで作り置きしない、注文に応じて作り始めることも大きな特徴です。最近では、「佐世保バーガーボーイ」のキャラクターや「佐世保バーガー認定制度」で、販売店の品質の向上を図っています。

21 タイヒーエン 太平燕 (熊本県)



太平燕とは、もどした春雨に、豚肉、えび、いか、キャベツ、人参、たまねぎ、小ねぎ等季節の野菜を炒めた具を乗せて、鶏ガラスープや豚骨スープをかけたもので、さらにごま油で香りを付け、ゆで卵または揚げたゆで卵を半分に切ったものを乗せます。

明治初期、中国から熊本にやってきた華僑が、遠い故郷の福建省の料理に思いをはせ作ったスープが起源ともいわれています。地元では、中華料理店のメニューにごく自然にあり、学校給食の献立にも登場するおなじみのメニューです。

22 チキン南蛮 (宮崎県)



鶏肉(ブロイラー)のむね肉やもも肉をそぎ切りし、小麦粉、卵で衣を付け油で揚げたものを甘酢のたれにつけ込んで、タルタルソースをかけて食べます。甘酸っぱいさわやかな味です。

宮崎県はブロイラーの生産が全国第2位を誇ります。チキン南蛮は、昭和30年代に延岡市内のレストランがその原型を考案し、昭和40年代に宮崎市内のレストランがタルタルソースをかけるようになって現在の形になりました。今では県内各地の飲食店で、また家庭でも定着した料理となっています。宮崎発の新料理としてお弁当や惣菜としても人気です。

23 黒豚のしゃぶしゃぶ (鹿児島県)



黒豚肉は筋繊維が細いため、やわらかく、歯切れがよいとされています。「かごしま黒豚」は、うま味成分であるアミノ酸を多く含み、また、さつまいもを含んだ飼料で育てられるため、うま味、甘みが増すとともに、脂がべつつかず、さっぱりとしています。しゃぶしゃぶは、これら肉本来の味をそのまま堪能することができる食べ方として人気があります。

産子数が少ないなど経済効率が悪いと、高度経済成長期に絶滅の危機に瀕しましたが、人々の努力と情熱で「かごしま黒豚」は大切に守り育てられ、今では高い評価を得ています。

選定委員のコメント 「郷土料理への思い」



(写真：百選選定委員会)

選定委員長	はっ どり 服 部	ゆき お 幸 應	食育研究家・学校法人服部学園理事長
	あき おか 秋 岡	えい こ 榮 子	経済エッセイスト
	おう せ 合 瀬	ひろ き 宏 毅	NHK解説委員
	きぬ たに 絹 谷	こう じ 幸 二	画家・東京芸術大学教授
	た べ 田 部	ひろ こ 浩 子	(社)農山漁村女性・生活活動支援協会参与
	ひら の 平 野	けい こ 啓 子	語り部、キャスター
	ふな やま 船 山	りゅう じ 龍 二	(株)JTB代表取締役会長
	む かさ 向 笠	ち え こ 千恵子	フードジャーナリスト、エッセイスト