

100番目には、あなたの一押しの郷土料理を加え、百選を完成させてください。

農山漁村の郷土料理百選 私の一押しの一品

100

_____ (_____)



御当地人気料理特選

「農山漁村との関係が薄いものの、地域住民に御当地自慢の料理として絶大な人気があり、現在及び未来に向かって広く国民に愛され支持されうる料理」として選定しました。

また、選定数は23品となりました。

御当地人気料理特選 一覧

都道府県名	御当地人気料理特選		〈地域からのメッセージ〉※一般的な方言で掲載しています。
北海道	うに・いくら丼	スープカレー	これはうまいわ。来たらいいしょ。待ってるべさ。
岩手県	盛岡冷麺	盛岡じゃじゃ麺	水っこのうめえ盛岡で食(く)のが一番だなはん。
宮城県	牛タン焼き		うめえーがら。食いさ来てけさいん。待ってっから。
秋田県	横手やきそば		これなばまんずうめんしよ。食べに来てたんせ。待ってるがらんし。
栃木県	宇都宮餃子		ぼっとすつと、やみつきになっから、気をつけとこれ。
群馬県	焼きまんじゅう		これは、なっからうんめえよ。食いにきてね。
埼玉県	やきとり(やきとん)		なからうめえで。やきとり食いにいってんべえ。
東京都	もんじゃ焼き		おいしいので、食べに来て下さい。待ってます。
神奈川県	よこすか海軍カレー		本場のよこすか海軍カレーを食べに、ぜひ足を運んで下さい。
静岡県	富士宮やきそば		う宮やあ。やきそば・富士山とともに待ってます。
大阪府	お好み焼き	たこ焼き	めっちゃうまいで。絶対食べに来てや。待ってまっせ。
兵庫県	明石焼き	神戸牛ステーキ	うまいで。是非食べに来てや。待っとるから。
広島県	広島風お好み焼き		うまいでえ。じゃけん食べにきてつかーさい。待っとるけんね。
福岡県	辛子明太子		うまかよ。食べにきんしゃい。待とうけん。
長崎県	ちゃんぽん・皿うどん	佐世保バーガー	こいはおいしかけん。食べにこんね。待っとっけんね。
熊本県	太平燕(タイピーエン)		こらうまかけん。ほんなこて、食いにきなっせ。待っとるばい。
宮崎県	チキン南蛮		てげ、うめっちゃが。いっぺん食べにこんね。待っちゃよーよ。
鹿児島県	黒豚のしゃぶしゃぶ		こいはうんめど。たもいけきやったもんせ。待っちゃいもんで。
計	23品		

1 うに・いくら丼 (北海道)



写真：事務局

北海道の海産物の代表であるイクラとウニを贅沢に盛り合わせたどんぶりです。イクラのプリプリ感とウニののろみが一体となり、ごはんとの相性も抜群といえます。地域によってイクラは塩漬けと醤油漬けがあり、またウニも濃厚な「バフンウニ」と、あっさりとして大ぶりの「ムラサキウニ」などの違いがあります。

また、ウニ、イクラのほかカニ、ホタテなど各地域の新鮮な魚介類を豪快に盛ったものは海鮮丼と呼ばれ、季節季節の北海道の味が楽しめるため観光客に大人気です。

2 スープカレー (北海道)



通常のカレーのようなのろみはなく、さらさらとしたスープタイプのカレーです。具は大きいのが基本で、定番のチキンカレーには鶏のレッグが丸ごと1本、野菜はジャガイモ、ニンジン、ピーマンなどがゴロゴロと入っています。どの具もスプーンで簡単にほぐれるほど柔らかく煮込んであるのも特徴で、カレーはご飯にかけずに食べるのが一般的です。

札幌で30年ほど前に始まったもので、牛・豚・鶏の骨や野菜の出汁で取ったスープに各種スパイスをふんだんに加えて作られた味はやみつきになるといわれています。

3 盛岡冷麺 (岩手県)



写真：盛岡市商工観光部提供

盛岡冷麺は、朝鮮半島の冷麺を参考に盛岡で考案されたものです。朝鮮半島北部からの移住者が昭和29年に盛岡市内に焼肉店を開店した際、メニューに加えたのが始まりです。昭和40年代には盛岡近辺に冷麺提供店が次々開店し、昭和60年代以降には盛岡冷麺として全国にその名を知られるようになりました。

小麦粉とでんぷんで作られる半透明の麺には強いコシと独特の歯ざわりがあります。またスープは牛肉や鶏肉などを煮込んだもので、さっぱりしていながらコクもたっぷりあり、キムチとの相性は絶妙といわれています。

4 盛岡じゃじゃ麺 (岩手県)



写真：盛岡市商工観光部提供

中国東北部(旧満州)の炸醬麵(ジャージャー麵)を参考に、盛岡市内の屋台から始まったといわれています。

湯切したうどん状の平たい麺の上に、炒め味噌と刻んだきゅうり、長ねぎがのります。麺と特製味噌、具を良く混ぜ合わせ、好みでおろししょうが・酢・にんにく・ラー油などを加えて食べます。また、麺を食べ終えた後には、皿に残った味噌に茹で汁と生卵をとき入れた鶏蛋湯(チータンタン)のスープを飲むのが一般的です。盛岡市では、わんこそば、盛岡冷麺、盛岡じゃじゃ麺を総称して「盛岡三大麺」と呼んでいます。

5 牛タン焼き (宮城県)



写真：宮城県観光課提供

仙台が発祥といわれる牛タン焼きは、戦後、精肉以外の部分であるモツ(内臓)など食べる習慣の広がりによって、タン(舌)を日本人好みに塩で焼いたのが始まりといわれます。元々は外食から生まれ、珍味扱いでしたが、仙台への転勤族やサラリーマンの間で評判となり全国に広まったとされています。

牛タンは、ロースに比べカロリーや脂肪が少なくタンパク質が多い健康的な食品と言われ、やや厚切りでやわらかく焼いた牛タン焼きに、麦飯、テールスープの付いた牛タン定食が仙台では定番となっています。

6 横手焼きそば (秋田県)



写真：横手焼きそば暖簾会提供

各店舗独自のスープをブレンドした比較的甘口のソースで味付けされた焼きそばで、キャベツや豚の挽肉、店によってはホルモンが具材として入ります。目玉焼きがのること、麺はストレートな角麺(茹で麺)を使用すること、福神漬けが付いてくることが特徴です。

戦後すぐに、子どもたちの手軽なおやつとして横手市内の焼きそば店主と製麺業者が協力して考案しました。おいしくて安価で、各種イベントでは必ず出店されるほどの人気メニューです。富士宮やきそば、太田やきそばと並んで三国同麺が結ばれています。

7 宇都宮餃子 (栃木県)



にら、ねぎ、キャベツ等をみじん切りにし、挽肉と一緒によく混ぜ、ショウガ汁・塩・コショウ等で味を整え、小麦粉の皮で包み、焼き餃子、水餃子、揚げ餃子等でいただきます。栃木県は、具材となるにらの生産量が全国トップクラスです。

また、宇都宮市は、餃子の一世帯当たりの購入額が日本一であることを背景に、餃子の街として定着しています。平成5年には「宇都宮餃子会」が発足し、町おこしの中心的存在として各種イベントの開催、餃子マップや餃子の本の出版、餃子駅弁の販売が行われるなど、県内外に餃子をPRしています。

8 焼きまんじゅう (群馬県)



写真：ビジュアルぐんま提供

小麦粉に濁酒を入れ、その麴により発酵した生地を団子状にして串に刺し、味噌ダレを付けて強い炭火で焼いて作ります。

焼きまんじゅうの発祥は、前橋や沼田など様々な説があり、150年以上の歴史があります。群馬県は昔から養蚕、絹織物が盛んで、絹商人が焼きまんじゅうを広めました。今でも、県内各地の初市や花見、夏祭りなどの行事には屋台で庶民の味として必ず登場します。子供の頃、口の周りをベタベタにしながら食べた懐かしい味がします。

最近では、辛味噌や甘辛味噌など味の種類を増やしたり、あん入りなども開発されています。